

＜自主的努力項目記入書式＞

提携先	株式会社ヴィボン	記入日	2009/10/28
登録消費材名	エキストラバージン・オリーブオイル「イスティオン」		

I. これまでに努力してきたことや、生産条件の限界性など

液漏れの発生についてご迷惑をおかけしてまいりましたが、製造元と協議を重ね2008年11月よりキャップ及びガラスビンを変更し、事故発生は激減しました。しかしながら、キャップ（PE）とガラスという異なる素材による接点において漏れを防いでいますので完全ということとは困難です。

II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)

上記の漏れの事故を完全に近づける対策としては出荷前点検に頼ることで進めていきたいと考えております。製造地はクレタ島ですが、輸送に関して遅れが発生することが頻繁であり、今後の検討課題であります。製造者からはギリシャ本土の生産地へ変更する提案もあります。

III. 上記の成果や課題につながる今年度の努力目標、または今年度の新たな努力目標

クレタ産のオリーブオイルは高品質でもあり、生産、製造地を変更せずに円滑な供給が行われる方策を検討することが今後の目標です。

＜自主的努力項目記入書式＞

提携先	株式会社ヴィボン	記入日	2009/10/28
登録消費材名	バルサミコ「サポローゾ」		

I. これまでに努力してきたことや、生産条件の限界性など

消費材は木樽による6年間の熟成を経て製造されます。市場で見るバルサミコと云う商品はぶどう酢(ワインビネガー)にカラメルを添加して作られるものが主流で価格も1000円前後です。「サポローゾ」は伝統的な製法で作られ、原料も製法も異なりますので、この違いを交流会、勉強会を通じて伝えることをしてまいりました。

II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)

上記のことの成果は大きく、バルサミコというイタリア伝統の食材への理解が少しずつ広まってきていることは感じております。

III. 上記の成果や課題につながる今年度の努力目標、または今年度の新たな努力目標

製造者のマルピーギとは販売状況、生産状況の交信を交わしていますので、今後もコミュニケーションを持ちながら、消費材への理解を広めたいと思っています。マルピーギも製造の見学にも力を入れて伝統的バルサミコの伝達をしておりますので現地見学ツアーも今後実現できればと考えております。