<自主的努力項目記入書式>

提携先	株式会社　井筒屋	記入日	2009/10/31
登録消費材名	さぬき手延べうどん、さぬき手延べひやむぎ		

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

弊社は18年前から業界他社に先駆けて国産小麦100％の手延べ麺を作り続けており、今では生産品全体の約80％が国産小麦の製品です。
生活クラブで供給していただいてる「さぬき手延べうどん」ですが、一昨年からのノンオイルの手延べ麺は製造技術の点で難しいところがあり、来年から仕様変更することになりました。　また、本年11月下旬に国産小麦粉の値上げがあり、製品価格を上げざるを得ない状況です。

Ⅱ.前年度に努力したことへの評価(成果や課題)

廃棄物のリサイクル、リユースについて、昨年までは製麺時にできる麺屑等を廃棄処分（専門業者に引き渡し）していましたが、今年からは畜産農家に引き取ってもらい、飼料として生かしています。

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

国産小麦粉の値上がりがありますが、できる限り生産時の無駄を省き、仕上がり品の歩留を上げ、良い品を安く提供できるよう努力すること。
具体的には、すでに乾燥室の室温・湿度管理に24時間の記録計を導入。
また、製造技術向上や社員の意識向上のためのミーティングを行うなど。