

<自主的努力項目記入書式>

提携先	(株)若菜	記入日	2009/12/11
登録消費材名	奈良漬		

**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**

15℃の低温室を造り、酒粕、味醂粕、上漬、仕上漬をすべてこの低温室に保管しています。褐変による品質変化、高温による軟化等がなくなり、常に安定したものを製造出来る様になりました。又、中漬から工程ごとにタンク1本単位で塩度・糖度を分析することにより仕上品の塩度・糖度のバラつきを減らしています。

**II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)**

毎週月曜日の試食会を実施したことにより、品質のさなる安定化が実現しました。愛知県産の青瓜の数量確保が難しくなってきたため、他県の生産者を探索しました。将来的には、埼玉県産の生産者からの原料を使うことで、数量確保の目処がたっています。

**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**

保存検査の方法をより多面的なものにあらためることで、品質管理の徹底をはかります。

<自主的努力項目記入書式>

提携先	(株)若菜	記入日	2009/12/11
登録消費材名	守口漬		

**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**

15℃の低温室を造り、酒粕、味醂粕、上漬、仕上漬をすべてこの低温室に保管しています。褐変による品質変化、高温による軟化等がなくなり、常に安定したものを製造出来る様になりました。又、中漬から工程ごとにタンク1本単位で塩度・糖度を分析することにより仕上品の塩度・糖度のバラつきを減らしています。

**II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)**

毎週月曜日の試食会を実施したことにより、品質のさなる安定化が実現しました。

**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**

保存検査の方法をより多面的なものにあらためることで、品質管理の徹底をはかります。

<自主的努力項目記入書式>

提携先	(株)若菜	記入日	2009/12/11
登録消費材名	千枚漬		

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

原料の皮むき後、醸造酢につける工程を2回に増やしたことで、原料段階での大腸菌群数をゼロにしました。製造工程での品温管理の徹底も進めました。一般生菌数と大腸菌群数については、毎週を自社内で検査をしています。また、スライサー、ベルトコンベアーの洗浄、アルコール殺菌を毎回確実に実行しております。毎年行っている残留農薬分析も現在のところ問題はありません。

II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)

パッケージ時の検品、箱詰め・出荷時の検品を徹底的に実施したことで、12月までの3回の取り組みにおいては、クレームがゼロになりました。今後も現状の検品体制を維持・向上させていきます。

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

パッケージのシール温度をあげ、また機械のセンサーを微調整することで、パッケージ不良発生削減をはかります。検品の人員を1人増員することで、異物混入発生さらなる低減をはかります。