

〈自主的努力項目記入書式〉

提携先	㈱NSニッセイ	記入日	2011/3/31
登録消費材名	生さけ、熟成さけ、甘塩味さけ、秋さけ粕漬、塩さけ（紅さけ）、真がれい、ししゃも、鮭・いくら丼の具、甘えび、ほたてハーフポイル、ほたて（オホーツク）、松前漬（数の子入）、北海道鍋用魚介セット、たらこ昆布、たらこ煮、いか塩辛、さんま魚醬干し、さんま酢締、ポイルずわいがに、梅酢だこ、ぼたんえび、秋さけ昆布巻、紅さけ昆布巻、にしん昆布巻、ミニ昆布巻		

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

- 1、材の安定供給のため原料は年間必要分を計画的に仕入れています。一方、長期保管にかかる品質の劣化防止策や、保管料費など経済的リスクは避けられません。また、近年北海道における水産物の漁獲状況は、さけなど一部の魚種を除き不安定で減少気味。価格も高騰し安定した原料確保が難しくなっています。
- 2、原料の保管が長期にわたるため、保管倉庫は室温むらの少ない営業冷蔵庫とし、定期的に品質チェックを実施しています。
- 3、化学調味料を使用することなく、高品質な素材を使用することで、材の美味しさを確保しています。副原料や調味料類は生活クラブ提携生産者の材が中心、安全性も確保しています。また北海道にしんを使った魚醤油を自社開発し、材の味をさらに引き立てています。
- 4、一昨年から設置している業務管理室に加え、材の効率的生産と衛生・品質管理体制の更なる強化に向け、今年度新たに原料処理加工室を増設しました。

II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)

- 1、原料類は一括仕入、営業冷蔵庫保管としているため、材の品質にむらがなく一定しています。
- 2、毎日の工場内点検は、管理者や一担当者だけによるものでなく、現場作業員も参加した「全員参加型の点検」とすることで、全従業員の品質・衛生管理意識が更に高まってきました。

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

- 1、使用原料は従来の品質レベルを確保し、きめ細かな衛生・品質管理を実施しより安全で健康な食品造りを目指します。
- 2、近年の北海道における水産物の漁獲は不安定で水揚量も減少、魚価も高騰しています。このことを踏まえ、原料産地のきめ細かな情報の収集や、生産ラインの効率・省力化を図り可能な限り生産コストの削減をめざし、努力してまいります。
- 3、ラウンド魚の供給が減少傾向にありますが、多様な原魚供給提案や北海道産の安定魚種を原料とした組合員が求める加工品の開発に努め、提案してまいります。