

<自主的努力項目記入書式>

提携先	(株)シーサット	記入日	2010/9/24
登録消費材名	さわら味噌漬、ぶり味噌漬、さわら切り身、ぶり切り身、うるめ丸干、真あじ刺身三枚おろし、むしかれい一夜干、さざみ穴子、一汐めだい切り身、あじの醤油漬、刺身さんま、ぶり照焼き用、さわら柚子味噌漬、やなぎむしがれい一夜干、あじ竜田揚、さば竜田揚、弁当用目鯛照焼き用、天然ぶり切身（正月用）		

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

<これまでに努力してきたこと>

- ・ 全般的な漁獲量減少の中においても、鮮魚凍魚共に産地にこだわり、トレーサビリティが確保出来る原料仕入れに徹しております。
- ・ 製造では、定められた製造仕様書・指示書に従い、各工程での製造記録を活用しながら工程管理を行っております。
- ・ 衛生管理面におきましても、原料検品から工程毎温度時間管理や各種製品検査を定期的に行って品質維持向上を図っております。

II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)

前年の自主努力は、以下の通りでした。

- ・ 産地・品質にこだわりながらも各魚種の数量確保に努力
- ・ 決められた製造手順・衛生管理手順の遵守に努力
- ・ 生産コスト等の削減に努力
- ・ 品質向上・衛生管理意識向上のための従業員教育に注力

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

- ・ 今期も前期同様に上記のような仕入れ・製造・品質管理などについて努力を継続して参ります。
- ・ 今年は更に、例年以上の気象変動などによる漁獲量への影響が考えられますので、凍魚・鮮魚仕入れに付きましては厳しい状況が続きますが、情報収集・品質確認に努力しより良い品質の原料確保に努めます。

<自主的努力項目記入書式>

提携先	(株)シーサット	記入日	2010年9月16日
登録消費材名	刺身さんま		

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

<これまで努力してきたこと>

- ・ 原料（鮮魚）仕入れ時の鮮度検品（買付各市場に検品要員配置）
- ・ 製造ライン増強及び改善等（生産生産所要時間の短縮化）
- ・ 衛生管理
- ・ 品質保持（超低温冷凍冷蔵庫の増設）

<生産条件の限界性など>

- ・ 季節性天然回遊魚の為、自然環境の変化で漁場が三陸地方に移動（南下）の時期が早まり、道東市場への水揚げ量が少量若しくはゼロとの事も有り計画生産が難しい。

II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)

- ・ 増強設備で品質向上等の有効性は高まったが、自然環境の変化で漁場が早期に三陸地方に移動（南下）となり、結果 北海道への水揚げが殆んど無く工場稼働ができず早期生産切り上げとなり、沢山の人に「さんまの獲りたての美味しさ」を届ける機会が減ってしまった。

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

- ・ 設備改良等により一層の品質向上に努める。