

<自主的努力項目記入書式>

提携先	(株)若菜	記入日	2011/4/9
登録消費材名	99805 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**

原材料について、生産者の高齢化が原因で、愛知県内での奈良漬用の青瓜(本かりもり)の作付けが困難になっております。2年後以降、現規格に即しての製造計画の目処が立てられなくなるため、規格の変更(原料原産地の変更)をお願いしたいと思っております。

**II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)**

2年半以上にわたる漬け込み工程において、夏場、猛暑に見舞われた場合の貯蔵方法(温度管理・空調管理)に課題が見出されました。

**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**

保管場所の設備工事を実施することで、特に夏場における、品質管理の向上をはかります。

<自主的努力項目記入書式>

提携先	(株)若菜	記入日	2011/4/9
登録消費材名	8494 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**

**II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)**

規格の容量を200gから140gに変更して価格を下げることにより、取り組みの全体量を増やすことができました。

**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**

(守口漬は奈良漬と同じ作業場・設備を使っております。)設備工事の実施により、品質管理の向上を目指します。

## 〈自主的努力項目記入書式〉

提携先	(株)若菜	記入日	2011/4/9
登録消費材名	259195 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

取り組み回数を増やす一方、作業の標準化を進めることで、シール不良・異物混入などの商品事故の防止に努めてきました。

## II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)

消費材を包材(袋)に封入する際、ヒートシール機の電圧を高くすることで、シール不良の発生を低減させることができました。

従業員の研修を実施することで、製造現場における衛生管理・品質管理の意識向上をはかりました。

## 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

設備の清掃方法の改善や原料受入れ基準の徹底をすることで、衛生面と品質面のさらなる向上をはかります。