

<自主的努力項目記入書式>

提携先	有限会社 月山農場	記入日	2010/9/29
登録消費材名	月山だいこん甘酢漬		

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

大根漬の漬け込み状態を一定に保ち、漬け込み期間の長期化による製品の劣化を防ぐため、原料仕入れの間隔を3ヶ月以上開けない。そのために契約農家との打ち合わせを適時行う。また、自社農場も含めて原料の吟味を行い、製品の品質の向上に努める。

II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)

提携生産者と打ち合わせをし、製品の出荷時期から逆算した、原料の必要な時期にあわせた大根の入庫はある程度は可能になっている。漬け込み過ぎによる品質の低下の予防と、原料の必要数の確保のため、今後も提携生産者との連携を継続していく。

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

提携農家グループとの協議を継続し、自社農場・契約農家ともに、原材料の品質維持・向上ならびに数量の安定供給につとめる。

<自主的努力項目記入書式>

提携先	有限会社 月山農場	記入日	2010/9/29
登録消費材名	赤かぶ漬		

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

製品の品質向上を従業員が意識して、原料かぶの吟味を行い適正な原料の使用を心がける。漬け込み作業中の劣化したかぶの除去についても、廃棄する量を把握し、製品歩留まりと生産性の向上に努める。

II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)

原料かぶの廃棄する基準を設定し、従業員によく知らせる。また、工場から排出される廃棄原材料の数量を把握する等、従業員に原料の適正な使用を意識させている。

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

原料の品質について、工場・自社農場・提携生産者の各々が意識し、原料の適正な使用ならびに最終的な製品の品質の向上につなげたい。