

<自主的努力項目記入書式>

提携先	株式会社 井筒屋	記入日	2010/8/25
登録消費材名	さぬき手延べうどん、さぬき手延べひやむぎ		

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

弊社は19年前から業界他社に先駆けて国産小麦100%の手延べ麺を作り続けており、今では生産品全体の約80%が国産小麦の製品です。
 また、環境保護のため社員食堂や洗濯のための洗剤は合成洗剤を使わず「せっけん」を使用。
 ナチュラル&テイストをキーワードに美味しくよりナチュラルな手延べ作りを目指しています。
 しかし、乾麺業界全体の傾向として「うどん」「ひやむぎ」といった伝統的な麺は次第に需要が下降気味であり、品質にこだわった個性的で元気な会社として生き残るためには、いっそうの努力が必要だと感じています。

II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)

「さぬき手延べうどん」は2010年1月よりリニューアルし、小野田製油所のごま油を使うタイプに変更。ごま油の価格は市販品より高いのですが、製造コストの削減（作業性が良くなり歩留アップ）により値下を実現。その後、一旦国産小麦の値上がりで製品価格を上げましたが、メーカーとの交渉により再び値下げを実現できました。うどんの茹で切れの問題は、規格変更等により前年に比べかなり改善されましたが、まだ完全なものとは言えないため、これからも研究・努力が必要だと考えております。
 省資源の対策として生活クラブ様向けではないが、県内の一部の取引先との間で商品運搬用のダンボールを使用後回収、再利用しています。

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

生産時の無駄を省き、仕上り品の歩留を上げ、良い品を安く提供できるよう努力すること。
 社員同士の意見交換や製造技術向上・意識向上のためのミーティングを行うこと。