

提携先	(株)NSニッセイ	記入日	2008/8/18
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(紅鮭) 真かれい、 鮭・いくら丼の具、ししゃも、甘えび、ほたて片貝、ほたてハーフポイル、 ほたて(オホーツク) 北海道鍋用魚介セット、松前漬、たらこ昆布、 たらこ煮、いかの塩辛、さんま魚醬干し、さんま酢締め、秋さけ昆 布巻、紅さけ昆布巻、にしん昆布巻、ミニ昆布巻		

・ 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、 使用原料は、北海道で漁獲されるそれぞれの旬時期に、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、保管料など経済的リスクは避けられません。また近年、北海道での水産物漁獲は秋さけ、サンマなど一部魚種を除き、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、 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。又、北海道産のにしんを使い魚醬を自社開発、消費材の味を更に引き立てています。
- 3、 昨年より衛生・品質管理の強化に向け業務管理室を新設し、毎日午前、午後の2回工場内点検を実施しています。

・ 前年に努力したことへの評価(成果や課題)

- 1、 一括仕入原料を使用しているため、材の品質にむらがなく一定しています。
- 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も実施しています。
- 3、 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。

・ 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

- 使用原材料は、従来使用している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、 昨年来の原油高が反映し、魚価をはじめ副材料、包装資材や輸送費ほか生産経費が大幅に上昇しています。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低減をめざし、努力してまいります。
 - 2、 年々ラウンド魚の需要(供給)が減少傾向にあります。原魚供給のほか、北海道で水揚げされる、安定魚種を原料とした加工品の開発・提案をしてまいります。