

提携先	(株)井筒屋	記入日	2008/8/29
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		

．これまでに努力してきたことや、生産条件の限界性など

- ・ 昨年秋に国内産小麦粉の価格が値上がり、またダンボールなどの包装資材・その他燃料価格も値上がりしたため、社内での生産効率化、ロスを減らす努力だけではカバーできず、やむなく本年4月からの納品価格値上げをお願いしました。
- ・ 昨年1月から取り組みのノンオイルのさぬき手延べうどんは、従来の表面にごま油を塗る手延べ麺に比べ、製造が難しく歩留が目標値以下になる場合もある。なおいっそうの生産性アップ、品質の向上に努めたい。

．前年に努力したことへの評価(成果や課題)

- ・ 製品に限らず、工場全体の環境への配慮の点で、昨年8月の時点で使用していた、洗濯用の合成洗剤の使用を取りやめ、洗濯用せっけんに切り替え。(厨房での食器洗い、工場の器具等の洗浄には従来から「液体せっけん」を使用)
- ・ ISO22000 取得の検討については、現時点では進んでいない。
- ・ 貴連合会向けの製品ではありませんが、有機 JAS 認定の製品の売上がアップした。得意先の PB 化した有機の製品の種類も増加。弊社製造品の中で、よりナチュラルな原料、国内産原料の製品が増加の傾向です。
- ・ 品質管理を更に充実し、製造現場のレベルアップを図るために、製造部の管理者を交代

．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

- ・ さぬき手延べうどん(ノンオイル)の歩留アップ。または連合会と相談の上、打ち粉の種類の変更を検討?
- ・ 作業の効率化、衛生面でのレベルアップのための、工場倉庫内の製品・資材置き場の配置見直し。整理整頓の徹底。
- ・ 社員教育、品質管理意識向上のためのミーティング回数を増やす。また、現場から意見を出してもらおう。