

|               |  |            |           |
|---------------|--|------------|-----------|
| <b>提携先</b>    | (株)シーサット   | <b>記入日</b> | 2008/8/19 |
| <b>登録消費材名</b> | さわら切身、ぶり切身、さわら味噌漬、さわら柚子味噌漬、ぶり味噌漬、ぶり照焼き用、真あじ刺身 3 枚卸し、うるめ丸干し、きざみ穴子、あじの醤油漬、一汐めだい切身、むしかれい一夜干、刺身さんま |            |           |

**．これまでに努力してきたことや、生産条件の限界性など**

|  |
|--|
| <p>&lt;これまでに努力してきたこと&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 原料（鮮魚）仕入れ時の鮮度検品、仕入価格。</li> <li>・ 製造時の管理。</li> <li>・ 衛生管理。</li> </ul> <p>&lt;生産条件の限界性など&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 近年益々、近海魚種の水揚げが減少しており、指定産地での仕入れが難しくなっている。水揚げ減少や原油高、他諸国の魚需要の増加等に伴い、魚の価格も高騰しており、製造原価も厳しくなっている。</li> </ul> |
|--|

**．前年に努力したことへの評価(成果や課題)**

|  |
|--|
| <p>前年の自主的努力は、以下の通りでした。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ ISO9001 の品質マニュアル、管理規定を正しく運用していき、社内改善を進めていくことを目標と致します。</li> <li>・ 引き続き鮮魚の仕入れ、製品の製造には十分配慮していきます。</li> </ul> <p>前年の努力目標の評価としましては、仕入れ、製造につきましてはほぼ達成していると思えますが、ISO9001 の運用につきましてはまだ十分に行われていないように感じます。</p> |
|--|

**．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**

|  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ ISO9001 につきましては、今年で取得後 3 年目を迎え、審査がある年ですので、正しく運用できているか検証を行い、改善箇所につきましては社内改善を進めていくことを目標と致します。</li> <li>・ 鮮魚の仕入れにつきましては、引き続き厳しい状況が考えられますが、その中でもより良い原料の確保をめざすことを目標として参ります。</li> <li>・ 製品の製造につきましては、鮮度、衛生に十分に配慮して行い、記録・帳票類の保管も正しく行って参ります。</li> </ul> |
|--|

|        |          |     |          |
|--------|----------|-----|----------|
| 提携先    | (株)シーサット | 記入日 | 2008/8/9 |
| 登録消費材名 | 刺身さんま    |     |          |

**． これまでに努力してきたことや、生産条件の限界性など**

|  |
|--|
| <p>&lt;これまで努力してきたこと&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・原料（鮮魚）仕入れ時の鮮度検品</li> <li>・製造時の管理</li> <li>・衛生管理</li> </ul> <p>&lt;生産条件の限界性など&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・原油高から関連、資材・配送料・電気料金等の値上げにより、コストUPになっている。</li> </ul> |
|--|

**． 前年に努力したことへの評価(成果や課題)**

|  |
|--|
| <p>&lt;自主努力した事&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・獲りたての美味しさを食卓へ届ける為、一層の鮮度管理（買付け各市場に検品要員配置）</li> <li>・生産所要時間の短縮化（生産ラインの改善）に努めた。</li> </ul> <p>&lt;成果があった事&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・結果、消費者から高い品質評価を受け販売量の増加に繋がった。</li> </ul> |
|--|

**． 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**

|   |                 |                 |             |      |
|---|-----------------|-----------------|-------------|------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 沢山の人の「さんま」の獲りたての美味しさを知ってもらう為に、一層の鮮度管理に努める</li> </ul> <p>設備増強</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">トンネルフリーザーの増設</td> <td style="width: 50%;">凍結時間の短縮（鮮度管理強化）</td> </tr> <tr> <td>超低温冷凍冷蔵庫の増設</td> <td>品質保持</td> </tr> </table> | トンネルフリーザーの増設    | 凍結時間の短縮（鮮度管理強化） | 超低温冷凍冷蔵庫の増設 | 品質保持 |
| トンネルフリーザーの増設  | 凍結時間の短縮（鮮度管理強化） |                 |             |      |
| 超低温冷凍冷蔵庫の増設   | 品質保持            |                 |             |      |