

従業員一体となって、安全・安心で、おいしい “こだわり”のものづくりを進めています。



TQC活動*1

上郡工場では品質向上や不良品の削減等の取り組みをTQC活動として、工場内で発表の場を設け業務改善につなげています。工場の社員全員がチームに分かれ問題解決に知恵を出し合います。これによって工場内での問題点や改善点を共有し、工場全体での製造・品質管理におけるレベルアップをはかっています。

*1 TQC: Total Quality Controlの略、設計・調達・販売等の各部門が連携をとり改善する品質管理の手法

上郡工場の品質管理体制

上郡工場では製造商品の設計、開発及び製造に対し品質管理の国際規格であるISO9001*2と衛生管理手法であるHACCP*3の認証を取得し品質方針のもと、商品の品質管理および製造作業での衛生管理を徹底しています。

*2 ISO9001: 企業が品質やサービスに関しての方針を定め顧客の満足度を継続的に改善していくための仕組み(品質マネジメントシステム: QMS)です。

*3 HACCP(Hazard Analyssi and Critical Control Point): 危害分析重要管理点の略。宇宙食の開発から生まれた食品の衛生管理手法。食品を製造する際に工程上の危害を起こす要因を分析し、異常時には対策を取り、解決するので不良製品の出荷を未然に防ぐことができます。



上郡工場

“手造り”の風味・食感を活かしつつ 詰め替え用アルミ袋の不良削減を



上郡工場 製造課
廣利 哲

1998年9月に発売以来ご好評をいただいています「GREEN WOOD 手造りジャムシリーズ」は、本物の味、食感を追求し、クエン酸、ペクチン、保存料を一切使用せず、計量から充填まで“手造り”が基本です。果肉をつぶさないように昔ながらの製法で手間ひまをかけ「プレザーブスタイル」で製造しています。

上郡工場ではTQC活動のテーマのひとつとして、この「GREEN WOOD 手造りジャム詰め替え用パック500g入り」の、「詰め替え用アルミ包材と商品の不良率削減」に取り組んでいます。

商品の不良品は出荷前に商品検品を実施するので、店頭に出回ることはありません。しかし、包材および商品の不良ロスコストや資源・エネルギーの無駄にもつながります。そこで、2010年1月から半年間現状分析をした結果、機械トラブルおよび充填する際にアルミ袋の内シール部分に付着

したわずかなジャムが、シール不良の一因であることがわかりました。

対策としては、まずいっそう慎重なジャムの充填を徹底するとともに、シーリング機械の温度設定や位置決め工夫や、製造フロアの細かな温度管理を実施するなど、チーム全員で毎月順次提案を出し合い、改善に努めました。

その結果取り組み開始から半年間で不良率を、6.7%から2.5%程度まで約半減することに成功しました。今後はさらに不良率2%以下をめざして取り組む計画です。



詰め替え用パック500g入り



詰め替え用アルミパック

厚生労働省からの表彰

上郡工場は、平成22年度（10月22日）、厚生労働省より食品衛生事業功労者に対する「厚生労働大臣賞<食品衛生優良施設>」を受賞しました。

「厚生労働大臣賞<食品衛生優良施設>」とは、事業者の食品衛生の推進を目的とし、行政の衛生基準をクリアした模範となる優秀な食品施設を表彰する厚生労働省が定めた賞です。今回の受賞は、上郡工場の日々の食品衛生改善などの取り組みが評価されたもので、今後は、よりいっそうISO9001、HACCPをもとに安全衛生に取り組んで参ります。



“味・香り”にこだわる商品開発

上郡工場では、ジャムやスプレッド*1関連商品を中心に、年間約12アイテムを目標に開発に取り組んでいます。近年は味や価格だけでなく、CO₂削減やゴミの減量・リサイクルなど、環境に配慮した新商品づくりや、既存商品の環境対応型商品へのリニューアルも重視しています。

「手造りジャムシリーズ<いちじく>」発売

当社のこだわり商品のひとつ「手造りジャムシリーズ」は、“果実の味と香りを存分に楽しんでいただく”をコンセプトに開発した商品です。果実を糖と果汁だけでゆっくり煮詰める「プレザーブ製法」を採用したため、“手造り”が基本。さらに、ゲル化剤やクエン酸など、ジャムに使われる食品添加物も使用していません。

発売以降12年経過した今も多くの消費者のみなさまからご支持をいただいています。

「手造りジャムシリーズ<いちじく>」は、「新しいフレーバーを」とのお客さまからのご要望に応えるものです。品質の良い国産いちじくのみを材料に、いちじくの果実特性である豊富な食物繊維と独特の風味を活かす製法を確立するため、試行錯誤



手造りジャムいちじく

を繰り返しました。2010年8月に発売しましたが、開発段階での販売予測を、大きく上回る出荷数で推移しています。

トランス脂肪酸*2低減商品も開発

このほか当社では、善玉コレステロールを減らし、悪玉コレステロールを増やすといわれているトランス脂肪酸を低減した商品の開発にも取り組んでいます。

すでに発売済みの商品では、当社の人気商品のひとつ「カンピーホイップ」で、風味を落とさずトランス脂肪酸を低減することに成功。消費者のみなさまからいっそうのご支持をいただくことができました。

今後も、「新しい味・香り」の提案や、消費者のみなさまのニーズを反映した商品開発を推進します。



ピーナッツホイップ



チョコレートホイップ

*1スプレッド:ピーナッツクリームやチョコクリーム、ホイップ類等の総称

*2トランス脂肪酸:油脂に含まれるトランス脂肪酸を多量に摂取すると冠動脈性心疾患のリスクを高めるとされています。トランス脂肪酸の摂取量が多い欧米などには、すでに数年前から表示義務や摂取量規制などが実施されている国もあります。