

2020年12月1日

消費者志向自主宣言（フォローアップ）

一正蒲鉾株式会社
代表取締役社長 野崎正博

【理念】

1. 社是

「人生はやまびこである」

「正しきことは正しく報われる」という創業者 野崎正平の信念を受け継ぎ、私たちは「誠実」「謙虚」「感謝」の心で すべての方に幸せと喜びをお届けします。

2. 経営理念

安全・安心を基本として、ユーザーに信頼され、愛され、感動される商品・サービスを提供することで、社会になくてはならない企業として貢献します。

https://www.ichimasa.co.jp/corporate/co_topmassage.asp#ix3

【取組方針】

1. 経営トップのコミットメントメッセージ

環境の変化を的確にとらえ、グローバルな視野に立ち、お客さまにより愛される総合食品メーカーへの道を邁進し続けます。原材料調達において国際動向の影響を大きく受けながらも、多様化する消費者の皆さまの嗜好を確実につかみ、さらに良い製品づくりのための努力を続けてまいります。

https://www.ichimasa.co.jp/corporate/co_topmassage.asp

経営理念に基づいた事業運営を通して、持続可能な社会の実現を目標とするSDGsの達成のために、ステークホルダーの皆さまとのアライアンスのもとで社会のサステナブルな課題の解決に取り組んでいます。

https://www.ichimasa.co.jp/corporate/co_guidance_community.asp#sdgs

2. コーポレートガバナンスの確保

持続的な成長と中長期的な企業価値を向上させるため、「コーポレートガバナンスに関する基本方針」を制定しており、このなかで、「社是」および「経営理念」の実践とともに、お客さまをはじめとする様々なステークホルダーの方々との適切な協働に努めることとしています。

https://www.ichimasa.co.jp/corporate/co_governance.asp

3. 消費者・社会の要望を踏まえた改善・開発

(1) 食品安全方針

一般消費者の皆さま向けならびに業務用食品製造業者としてフードチェーン全体での安全と安心を

念頭に置き、お客さまのご要望や信頼にお応えうるおいしい食品を衛生的かつ安定的にご提供することで社会に貢献します。

https://www.ichimasa.co.jp/corporate/co_guidance_safety.asp

(2) 「おいしい減塩」の研究・開発

生活習慣病のリスク軽減のために、業界に先駆けて「おいしい減塩」の研究・開発に取り組んでいます。その結果、一般的な練り製品と比較して大幅な減塩を実現し、「おいしさそのまま、塩分カット」のラインナップで、お客さまの豊かな食生活と健康寿命を応援しています。

<https://www.ichimasa.co.jp/products/genen/>

(3) 「魚肉たんぱく」の研究

「魚肉たんぱく食品」は、高たんぱく、低脂質、低カロリーの食品として、日本のみならず世界からも注目されています。当社は、カニかま国内トップシェアメーカーとして、日々、研究・開発を行っています。未来へ、世界へ、日本の食文化とともに、魚肉たんぱく食品の素晴らしさを伝えたいと考えています。

https://www.ichimasa.co.jp/fish_protein/

4. 消費者への情報提供の充実・双方向の情報交換

(1) アレルギー表示

- ①商品パッケージは、表示義務のある7品目に加えて、原材料に含まれている場合は、推奨の20品目についても、アレルギー表示を行っています。

https://www.ichimasa.co.jp/corporate/co_guidance_safety.asp

- ②ホームページでも確認いただけるよう情報を開示しています。

<https://www.ichimasa.co.jp/products/search.asp>

(2) お客さまからのお申し出対応

- ①お客さまからのお申し出に対しても、スピーディで適切なコミュニケーションを図りながら誠実な心でお答えしています。お申し出内容の製造工場へのフィードバック、その後の改善有効性の検証も重要な役割のひとつと考えています。

https://www.ichimasa.co.jp/corporate/co_guidance_safety.asp

- ②ホームページによくお寄せいただくご質問を掲載し、お問い合わせをいただかなくても疑問点を解消できるようにしています。今後も、お客さまにとって必要な情報公開に努めていきます。

かまぼこ：https://www.ichimasa.co.jp/contact/faq/faq_products.asp

まいたけ：<https://www.ichimasa.co.jp/products/maitake/#m06>

(3) 自社商品やその活用メニューに関する情報提供

ホームページに自社商品やその活用メニューに関する情報を掲載しています。動画なども活用しながら判りやすくご紹介しています。

かまぼこ：<https://www.ichimasa.co.jp/recipes/>

まいたけ：<https://www.ichimasa.co.jp/products/maitake/#m01>

(4) 小学生の課外授業

当社では小学生の社会科学習の一環として工場見学を受け付けています。

<https://www.ichimasa.co.jp/corporate/factorytour/>

5. 事業関連部門と品消法関連部門の有機的な連携

品質保証体制

食品安全マネジメントシステムを構築し、設備を整えると同時に管理・運用していく「人」が重要であるとの認識から、各工場の品質管理担当者と品質保証部が適切に連携をとることで製造担当者への衛生教育をはじめとする様々な教育・指導を実践しています。

https://www.ichimasa.co.jp/corporate/co_guidance_safety.asp

6. 従業員の積極的活動（企業風土や従業員の意識の醸成）

(1) 行動規範

当社の従業員は「行動規範」に基づき、高い倫理感をもって行動することとしています。行動規範のうち、商品・サービスの安全・安心について、「お客さまに安全・安心な商品・サービスをお届けすることを基本として、食品に関連する法令遵守を徹底します。商品・サービスの安全のため、食品安全マネジメントシステムを構築・運用し必要な情報は適時適切かつ誠実に提供します。安全性に関する問題が生じた場合、速やかに原因を追及し再発防止策を講じます。」と定め、企業風土や従業員の意識の醸成に努めています。

https://www.ichimasa.co.jp/corporate/co_topmessage.asp#ix3

(2) 食品安全マネジメントシステム

①安全と安心を基本として、衛生的かつ安定的に商品を提供し、お客さまに信頼いただけるおいしい食品の提供を目指しており、そのために、食品安全マネジメントシステムを構築し、有効性を継続に改善することで、活動結果の定期的なレビューを実施しています。規格の認証取得が製造現場だけではなく全社的な食品安全意識の浸透・醸成につながっています。

②全社で国際認証規格である ISO22000 の認証を取得し、さらなる食品安全の取組みを進めています。本社、本社工場、北海道工場においては FSSC22000 を取得し、更なる展開を図っています。また、栽培センターにおいては ASIAGAP の認証を取得しています。

https://www.ichimasa.co.jp/corporate/co_guidance_safety.asp