

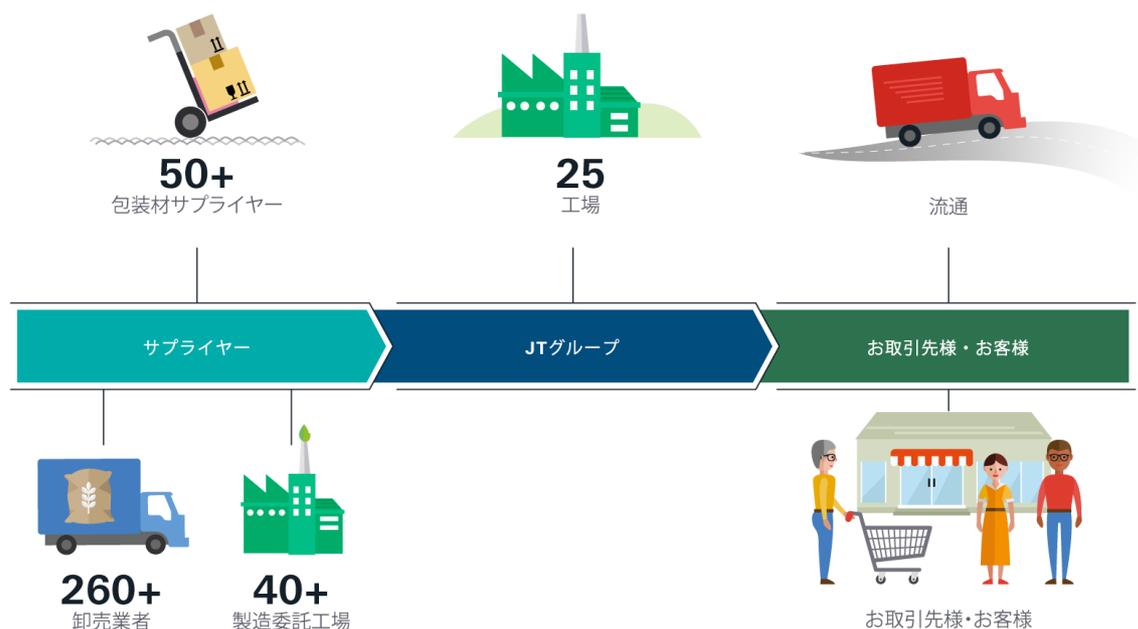
加工食品事業

概要

加工食品事業では、「一番大切な人に食べてもらいたい」という想いのもと、「お客様に安全でかつ、おいしく、安心してお召し上がりいただける」製品づくりを進めています。今後も暮らしの源である「食」の世界を通じて、お客様から支持され続ける存在を目指していきます。

私たちは、安全で高品質な食品をお客様にお届けすることを使命として掲げています。食の安全に関わる私たちの調達方針は、原材料調達から製造委託まで、すべてのサプライヤーをカバーしています。また、製品や製造プロセスの環境負荷軽減についても、継続的に取り組んでいます。

加工食品事業のバリューチェーン*



* この図は、冷凍食品と常温食品のバリューチェーンを表したものです。私たちは、取引業者や契約工場に原材料を提供している農家などの原材料製造業者と直接取引を行っておりません。

加工食品事業のサステナビリティ戦略

2019年を通して、私たちは議論を重ね、3つの注力分野を策定しました。品質と技術にこだわった製品でお客様ニーズにお応えすることを目指し「お客様の期待を上回る製品・サービスの提供」を注力分野の1つとしました。また、「人財への投資」を重視し、安心して働ける職場づくりへの取り組みや人財育成に努めてまいります。さらに「持続可能なサプライチェーンの構築」を3つ目の注力分野と定め、サプライチェーンが中長期でサステナブルであるよう、環境や社会面でのリスク低減に取り組み、お客様に安全・安心な製品を継続的にお届けしてまいります。なお、各注力分野については、計8つの取り組み目標を設定しています。

これらの取り組み目標は、サステナビリティに関わる実績の進捗管理を行う際の指標となり、JTグループが長期にわたって持続可能であるための柱でもあります。ステークホルダーの皆さまや私たち自身に対してコミットした目標の達成に向け、全力で取り組んでまいります。今後、進捗状況について、定期的にお知らせする予定です。



加工食品事業におけるサステナビリティ 



JTグループのサステナビリティ戦略は、こちらをご覧ください。

また、グループとしての取り組みに関しては、人財への投資、環境もあわせてご覧ください。

事業を通じたサステナビリティへの取り組み



安全で高品質な製品をお客様にお届けするために、私たちはフードセーフティ、フードディフェンス、フードオリティ、フードコミュニケーションという4つの視点で安全管理の徹底を図っています。

具体的な取り組みはこちらをご覧ください。



PDFファイルをご覧いただくには、Adobe Readerが必要です。
Adobe Readerはアドビシステムズ株式会社より無償配布されています。

[Adobe Readerのダウンロードページへ](#) 

[「サステナビリティ」トップへ](#) 

事業を通じたサステナビリティへの取り組み

フードセーフティへのこだわり（Food Safety）



加工食品事業の32の工場では、冷凍食品から調味料、ベーカリーまで、さまざまな製品を製造しています。23の国内工場、9つの海外工場が中国、アメリカ、タイ、インドネシアにありますが、私たちの製品の大半は国内で販売されています。

お客様に安全な製品をお届けするため、国内外すべての自社グループ工場*に、食品の安全に関するグローバルな業界団体、国際食品安全イニシアチブ（GFSI）が承認した食品安全マネジメントシステムFSSC 22000を導入するなど、安全管理を徹底しています。またすべての冷凍食品委託製造工場においても、ISO 22000もしくはFSSC 22000認証を取得しています。

2008年からは複数名の社外専門家に「食の安全に関するアドバイザー」を委嘱しています。2019年は、アドバイザー3名がグループの工場を視察し、アドバイザーからの有益な助言を得たり、食の安全や消費者の意識に関わる講話により、品質管理意識のさらなる向上を図っています。

2019年、2件の自主回収が発生しました。今後はより一層の品質管理を強化・徹底し、再発防止に努めてまいります。

* 2020年に稼働開始予定の1工場は2020年現在、認証取得準備中です。

フードディフェンスの実践（Food Defense）

フードディフェンスとは、製造工程や製品を、意図的な攻撃による汚染から守ることを指しています。加工食品事業では、サプライチェーン全体を対象とする厳格なフードディフェンスガイドラインを策定し、自社グループ工場のみならず製造委託工場にも適用するとともに、毎年の監査の際にも役立てています。

フードディフェンスについては継続的に強化しており、製造工場におけるさらなるカメラの活用や薬剤管理の徹底などにも取り組んでいます。



フードクオリティを高める（Food Quality）

品質管理は、加工食品事業の日々の活動における重要な取り組みです。製造工場等における品質向上の取り組みに加え、自社の状況に合わせてカスタマイズしたeラーニングなどを通じ、すべての従業員が品質管理に関する知見を向上できるよう努めています。

また、製品の品質向上のため、お客様の声には真摯に耳を傾けるようにしています。お客様からいただいたご要望は各工場、各拠点で速やかに共有しています。お客様のご意見に適切にお応えできるよう、品質改善委員会を設け、開発、製造、物流、営業、品質管理、お客様相談センターなど関連部署のメンバーが検討を行っています。

私たちはお客様の声を真摯に受け止める環境整備にも力を入れています。テーブルマーク株式会社のお客様相談センターは、国際規格ISO 10002*に沿って対応品質の向上を図っています。また、2018年の音声認識システム導入により、オペレーターとお客様の会話を文字で記録することが可能となり、オペレーターがお客様の対応により集中できる環境が整いました。

* 苦情対応マネジメントシステム認証～組織における苦情対応のための指針

フードコミュニケーションの活用（Food Communication）



加工食品事業では製品に関する情報提供を心掛けており、お客様からのご質問にお答えするだけでなく、製品を製造した工場や主な原料の産地も開示しています。また、食品の安全を確保するために、原材料、生産、加工、流通、販売等の各過程において、製品の履歴を残し、追跡ができる仕組みを導入しています。

製品パッケージにはお客様窓口のフリーダイヤルを掲載し、お客様からの問い合わせに対応しています。2019年は、より迅速にお客様の声に対応すべく、テーブルマークにてホームページの問い合わせフォームを改善しました。

また、フードコミュニケーションの一環として、お客さま向けに冷凍うどんとパックごはんを製造する「魚沼水の郷工場」の見学会を実施し、私たちの食の安全に関する取り組みをお伝えしています。

環境負荷軽減の取り組み

環境負荷軽減の取り組みの一環として、タイで調味料の製造販売を行うJTグループのタイ・フーズ・インターナショナルは、バイオマスコージェネレーション設備  を建築し、2020年稼働開始を予定しています。

現在の工場では現地の電力会社から電気の供給を受けていますが、このバイオマスコージェネレーション設備が稼働すれば、購入電力消費量の削減、ひいては温室効果ガス排出量*を大きく削減できると見込んでいます（年間約7,000トン（CO₂e））。本プロジェクトは環境省の二国間クレジット制度にも採択されており、JTグループとして環境負荷を軽減し、エネルギーコスト削減につなげることができるだけでなく、タイの温室効果ガス削減にも貢献できるものと考えています。

また、パックごはんの一部製品においてトレーを小型化し、米飯の分量は変えずにトレーに使用するプラスチックを従来品と比較し、約10%減らすことができました。

グループ全体の取り組みは、「環境」ページをご覧ください。

* 電気、蒸気その他の購入したエネルギー使用に伴う温室効果ガス排出量（Scope2）