

加工食品事業

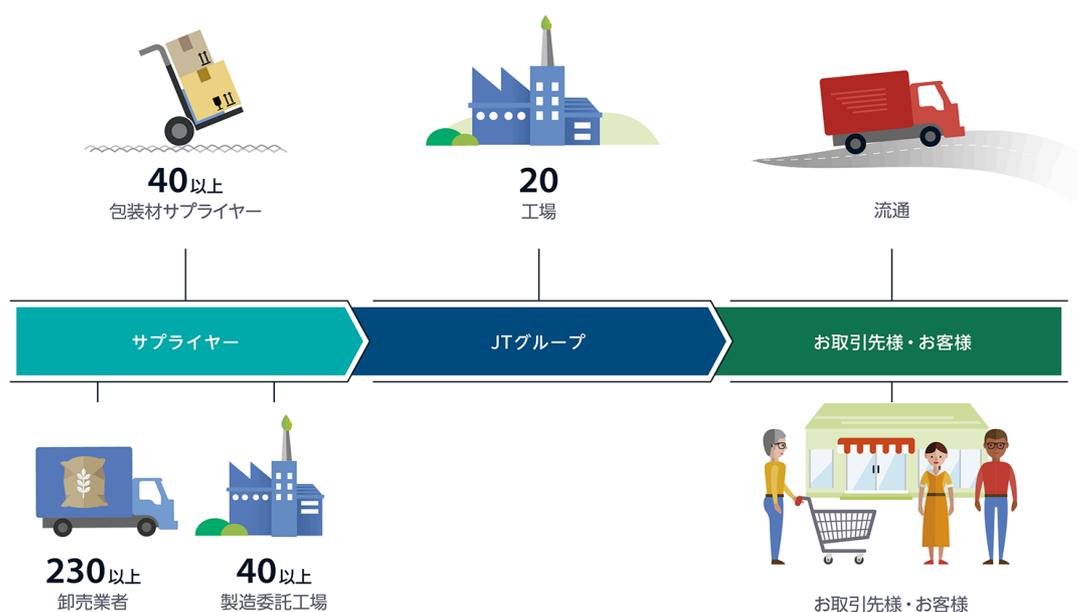
概要

加工食品事業がお届けしたいのは、おいしさ。…だけではありません。

私たちは、「うれしい食事」や「たのしい食卓」にこだわり、お客様の日々の暮らしを見つめながら、多くの仲間とともに食に関する様々な課題と向き合い、食を通じて、“心豊かなひととき”を生み出しつづけます。

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

加工食品事業では、「食事をうれしく、食卓をたのしく。」というPurposeのもと、事業運営しています。2019年に、以下の3つを注力分野として設定しています。注力分野の中で、更に具体的な8つの取り組み目標を掲げております。

注力分野	目指す姿
お客様の期待を上回る製品・サービスの提供	私たちは、品質と技術に拘った製品を通じてお客様ニーズに応え続け、満足と信頼を獲得します。
人財への投資	私たちは、従業員が安心して働ける職場づくりに取り組むとともに、企業価値の向上に寄与する人財の継続的な育成に努めます。
持続可能なサプライチェーンの構築	私たちは、環境・社会面でのリスク低減に取り組み、お客様に安全で安心いただける製品を継続的にお届けします。



加工食品事業におけるサステナビリティ



8つの取り組み目標を通して、私たちはJTグループのサステナビリティ戦略に貢献します。[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。](#)

人権の尊重

人財への投資

社会的責任の発揮

環境

事業を通じたサステナビリティへの取り組み

加工食品事業では、多様化するお客様の価値観や関心に寄り添い、誰もが食べたいものを自由においしく楽しめるよう、高付加価値製品の開発、提供に取り組んでおります。その取り組みの一環として、テーブルマーク株式会社では、特定の食材や成分を使わずに本格的な味わいが楽しめる、おいしさで選ぶフリース食「BEYOND FREE（ビヨンドフリー）」の提供に取り組んでおります。



Brand New 植物由来。Brand New おいしい。

[その他、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

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、フードクオリティ、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。



フードセーフティの徹底 (Food Safety)



加工食品事業の26の工場では、冷凍・常温食品、調味料とさまざまな製品を製造しています。

18の国内工場、8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、食品安全に関わる国際的業界団体のGFSI（国際食品安全イニシアティブ）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等の食品安全マネジメントシステムの認証を取得することとしています。

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。2022年も、アドバイザー2名から食の安全に対する有益な助言・提言を得ることや、食の安全や消費者の意識に関わる講話等により、品質管理意識のさらなる向上を図っています。

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、製品の生産履歴を確認・追跡ができる仕組みを導入しています。

^{*} 2020年に稼働開始した1工場は、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、毎年の監査で履行状況を確認しています。



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。

フードクオリティの向上 (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、品質保証委員会を設け、品質管理部門だけでなく、開発、製造、物流、営業、マーケティング部門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^{*}に準じた対応品質の向上を図っています。また、2016年の音声認識システム導入により、オペレーターとお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。

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。また、より迅速にお客様の声に対応すべく、テーブルマーク株式会社では、ホームページの問い合わせフォームを継続して、改善しています。

私たちは「一番大切な人に食べてもらいたい」という想いのもと、お客様を中心とした製品づくりを進めています。この想いは、開発、製造部門に限らず、すべての従業員が共有しています。2020年には、社内ネットワークを利用し、お客様から頂戴したご意見を全社員が受け取れる仕組みを構築しました。一人ひとりが「お客様の声」と向き合える環境整備の強化を今後も進めてまいります。

環境負荷軽減の取り組み

バイオマスコージェネレーション設備

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、籾殻を燃料とする**バイオマスコージェネレーション設備**  を建築し、2020年に稼働開始いたしました。

バイオマスコージェネレーション設備により、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6,300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。

* 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（Scope 2）

環境にやさしい容器包装

内袋フィルムの廃止

「ごっつ旨いお好み焼」シリーズの内袋フィルムを廃止しました。この取り組みにより、プラスチック原料の使用量として年間で約31トン、CO2排出量として約145トン削減しました。



フィルム廃止前



フィルム廃止後



バイオマスプラスチックを外装フィルムの原料に

精米工場では、精米過程で砕けて製造に使用できなくなった米、「砕米」が生じます。私たちは、業界初の取り組みとして、パックごはんの一部製品において、自社グループで発生した砕米を10%配合した、地上の二酸化炭素の増減に影響を与えないカーボンニュートラルの性質をもつ国産バイオマスプラスチック「ライスレジン®」*を外装フィルムの一部原料として活用しています。「ライスレジン®」の採用に加え、外装フィルムの厚みを更に薄くすることにより、従来品と比較し、石油系プラスチック使用量を約4.2%削減しました。



* 「ライスレジン®」は株式会社バイオマスレジン南魚沼の登録商標です。食用に適さない古米、精米時に発生する砕米などを、新しいテクノロジーでプラスチックへとアップサイクル（廃棄物や不要になったモノに手を加えて、そのモノの価値を高めること）したものです。