



1分間でシアワセ

フリージガー・キャンディー社の新商品、「Minute Fudge」が発売早々に人気商品になっています。Fudge=ファッジとは、欧米で親しまれてきたお菓子で、この「Minute Fudge」はそれを電子レンジで作れるという商品。チョコレートとバニラの2種類が揃い、「Gourmet Fudge in Minutes」というキャッチコピーも付けられています。

内容は、14oz（約400g）のドライ・ファッジ・ミック。袋入りの状態でPP容器に収められています。このPP容器は、調理のときに少量の水を加える為にレンジ内に油や水がはねるのを防ぐ目的もあります。また、PS製のフタは再密封が可能のため、保存容器としての機能も果たしています。

最終的な商品形態としては、ラップ包装された後に、鮮やかなデザインの施された紙製スリーブに入って店頭へ。スリーブは4色印刷され、ストップウォッチ柄をバックに、商品ロゴと、出来あがったファッジの写真が手前側にあしらわれています。

フリージガー社の社長であるカイル・マスキノ氏の手によるパッケージデザインで、賞味期限1年間です。
(PACKAGING DIGEST / JULY 2003)



Topics

「容器包装研究会」
発足しました!

中食・コンビニ産業を俯瞰し、その容器包装のあるべき姿を研究することを趣旨とする「中食・コンビニ容器包装研究会」が発足しました。弊社が中心となり、商社、包装ディーラー、原料メーカーなどに呼びかけ、立ち上げに至りました。

「中食・コンビニ」、「容器包装」をキーワードとして、会員同士が持ち寄った課題に対し、具体的なソリューションを行うとともに、異業種の交流を図るため、外部から講師を招いての講演会や討論のほか、研究結果をビジネスの場で検証し、ケースによっては事業を協業化して相互にメリットを享受することを目指します。

発足は10月で、会合は隔月1回（第4火曜日）のペースで開催する予定です。第1回目の会合は、11月25日を予定しています。会員には、中食・コンビニに関連する情報を集約した「ビジネスレポート」を毎月2回（1日、16日）発行して提供いたします。

現在、中食・コンビニ産業の容器包装に関心を持つ企業の方々を対象に会員を募集しています。

[詳細およびお問い合わせ]

- 容器包装研究会事務局（ギンポーバック内）
TEL.03-3866-1101
- フーズコアホームページ
<http://www.foodscore.com/naka-cvs/>



毎月2回、会員に発行している「中食・コンビニ ビジネスレポート」。中食・コンビニに関する最新情報が掲載されている。



ジーズ
Vol.7

contents

- 特集
「包む」「装う」そして「伝える」こと
- ハイブリッド研究会レポート
会社の危機をバネに食品の安全をどう守ってきたか(2)
- 商品開発とHACCPについて〈No.7〉
商品開発とHACCP【魚加工品の事例を踏まえて】
- COLUMN
食事の後片づけにストレス、ながら族でストレス解消!
- 情報BOX
海外情報/Topics

パッケージの役割



買い物のシーンがスーパーマーケットやコンビニエンスストアに移ったのはいつの頃からでしょう。明るい店内のPOPの変化で季節の移り変わりを感じ、今夜のおかずを考え、そして選ぶ。以前は違いました。買い物は商店街が主流で、店の人とのかけあいの中に季節を感じ、旬を感じ取る。商品や素材の持つ情報は、そんなふうにて得ていました。

今、商品の持つ情報は「表示」や「デザイン」の中にすべて入っています。どうしたら美味しく食べられるか。今、季節はどうなっているのか。いかに体に良いものが入っているか。アレルゲンが入っているかどうか、など。物の売り方買い方が変わるにつれ包むことに装うことが加わり、今、情報を伝えることをもパッケージは担っています。

時間を包み、温度を包む。包み方も変わって来ました。冷凍食品を家庭まで低温のまま届けるパッケージ。そのまま食卓に並べられるお皿のようなデザイン。加熱殺菌に耐えられる耐熱素材を使ったパッケージ。酸素を通さず食品の劣化を防ぐ工夫等、パッケージの役割は様々。包み・装うことから伝えることへ大きく変わりつつあります。

商品流通の変化に伴い、今後もパッケージの役割は大きく変わっていきます。

会社の危機をバネに食品の安全をどう守ってきたか(2)

講師 ● 難波 勝 森永乳業株式会社 顧問 (前専務取締役)

未曾有の危機に森永乳業は、どう対処してきたか。前回に引き続きその活動内容と実践を踏まえた貴重なアドバイスを紹介させていただきます。

現在の森永乳業の品質管理体制(2)

- ①本社部門
 - 経営者の理念の徹底…利益より社会通念上の倫理を優先できるか。
 - 危機管理マニュアルの制定、緊急連絡網の制定および模擬訓練(年1回)。
 - リスクマネジメントおよびクライシスマネジメントの対応。
 - 現場への指導。
 - クレームのフィードバック
 - ×クレーム(年間15,000件)、相談・問合せ(55,000件)は「ハートライン」というデータベースに集約され、社員なら誰でも閲覧できる。
 - ×その他に、企業色を出さず情報を保健所にフィードバックする「エンジェル110番」等がある。
 - MACCPについて…HACCPを基本に当社が独自に展開したもの。PP(一般衛生管理)を充実させたものでHACCPに加え、外観・日付け・味覚等品質的危害も管理対象にしたもの。
 - 別会社によるHACCP監査。
 - 品質保証部と品質管理室…製造部門と切り離され、出荷権限を持つ。
- ②現場の役割
 - 生乳は原則各工場検査だが省令より厳しい基準を設けている。
 - 工場品質管理室検査は3次検査まで。
 - 納入業者は1回不合格で警告。2回目では一時納入停止。
 - 製品は検査合格後出荷。品種により工場判定と本社判定がある。
- ③研究所の役割(省略)
- ④組織の運用について
 - 最新の衛生管理HACCPを導入しても組織体質が旧態依然では機能しない。
 - クレームは全ての社員が共有。

- 工場の品質管理室は本社品質保証部経由で社長に直結。
- 電子メールは全員所有。IDコードはオープン、誰でもアクセスが可能。必ず返事をするよう徹底している。
- 4) 各種研修
 - HACCP関連研修は、役員から新入社員までクラス別に実施。

HACCP導入による効果と反省点

- ①効果
 - 従来の品質管理運動のマンネリ化、制度疲労の傾向にあるところに導入したことにより、品質管理が活性化されました。いわゆる「日本的あいまいさ」が排除され、追跡調査と原因追求が容易になったといえるでしょう。また、工程管理することにより、より裁量範囲が広がりました。
- ②反省点
 - 現場の管理者クラスには品質に対する恐怖心が生じ、些細なことでも指示待ち傾向が出た。
 - あまり細かい申請をして、守れなくて苦しんでいる例があったが、変更届けで徐々に解消。
 - 従来の品質管理ポリシーマニュアルの改正が膨大で、これに精力と時間を費やした。
 - QA、ISO-9002、GMP、PLとの整合性。

今後の問題について

HACCPの定着は企業トップの姿勢に負うところが大きいといえます。また、企業倫理についても、日本品質管理学会でISO(2000番)化導入を検討中であり社会的責任をどう担保するかが、大きな課題となっています。信頼の経営

としてブランド価値を守るのも経営者の責任です。

- 正社員だけでなくパート、外注に対するHACCPの教育も重要。
- 情報公開について…万一事故が起きた場合、速やかに公表すべきである。不利な情報を公開するリスクより、隠すリスクの方が大きい。
- 現場とのコミュニケーション…トップとこれに準ずる者は極力現場に足を運び、現場の意見を聞くべき。これが内部告発を防ぐ最も有力な手段。

現場で40年、実践してきたこと、感じたこと

- 常に現場とコミュニケーションを図り、意見を聞き、一緒に考える。
- 工場にある程度、自主権を与えて「ヤル気」を起させるのは良いが、放任・工場任せにするな。どこかでチェック機能は必要である。
- 愚鈍といわれようと「真面目」であれ。「誠実」であれ。
- 知識、感性、責任感、誇りを持つ。
- 「われわれは品質に対する消費者の要求レベルに届いていないのではないかと常に自問せよ。
- 品質に関しては「性悪説」たれ。極論だが、部下に対してすら「性悪説」たれ…「特に品質に関しては最悪の場合を考えて常に疑問を持って」ということ。
- 人は自分の不利になることは隠したがるか、小さくいう。管理者は自ら足を運んで実体を掴め。
- 迷った時は安全サイドに判断せよ。
- 目先の利益にとらわれるな。
- 王道を歩め。そうすれば枕を高くして眠れ、内部告発なども恐くない。
- 日暮れて道遠し。品質管理は終わりのない戦いである。人は替わっても精神だけは受け継ぐべき。
- 金で会社は守れない。会社を守るのは信用と品質。

商品開発と HACCP について

文 ● 金澤俊行(フーズコア 顧問)

商品開発とHACCP [魚加工品の事例を踏まえて]

商品開発として、未利用魚の加工品を例として挙げる。

●目的

- ①未利用魚を捨てることなく活用することを狙う。すなわち、魚のゼロエミッション化、(身肉製品、身肉と頭と骨の加工品、内臓飼料)を意図する。
- ②高カルシウム含有のヘルシーな加工品を狙う。
- ③対象客層はカルシウムを必要とする客層で、特に子供、高齢者向け。
- ④未利用魚：小型(ピリ)さば、ピリさんま、まめあじ等

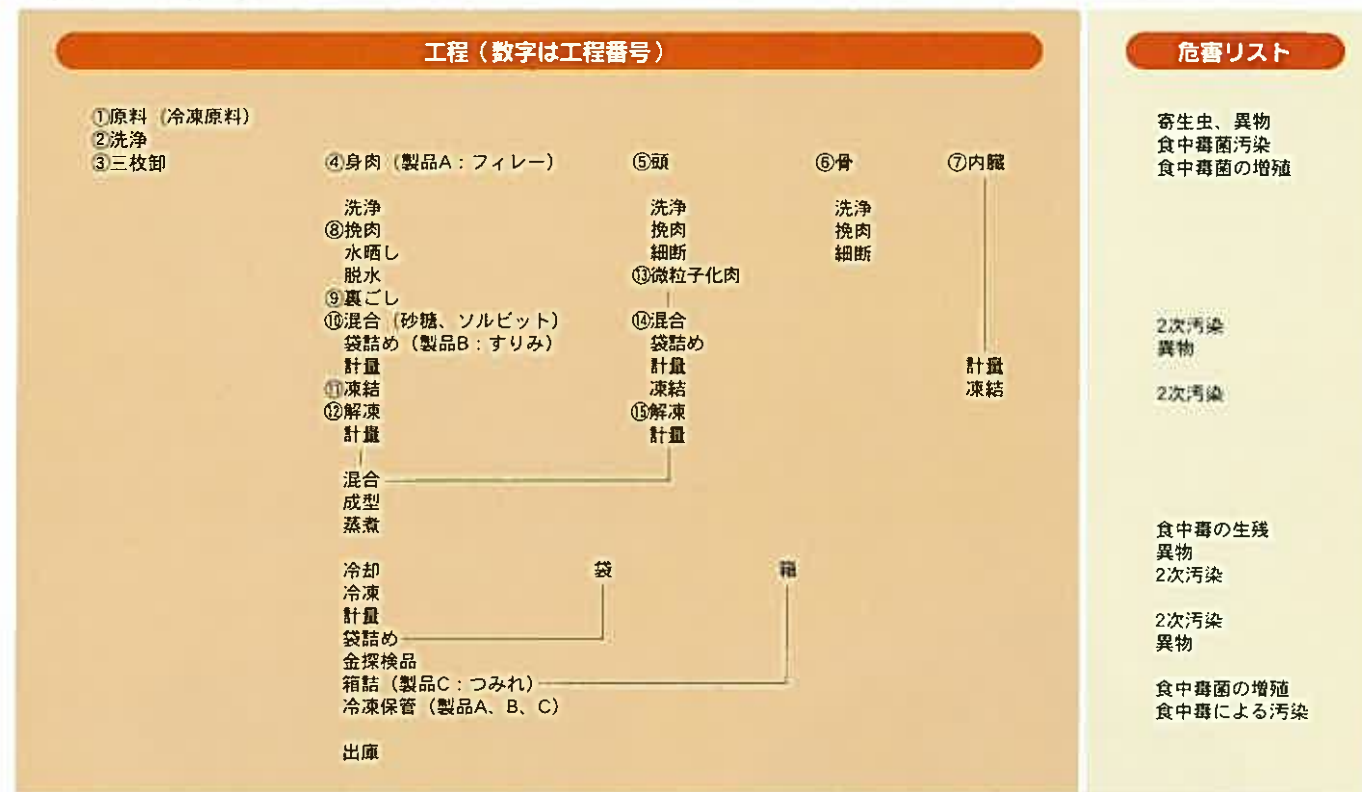
HACCPとは?

Hazard Analysis(危害分析)
Critical Control Point(重要管理点)の略

農場から食卓まで安全な食品を提供するための手段で、原料から商品になるまで各処理工程における危害リスト(品質、食中毒性、異物など)を作成し、分析し、重要管理点(洗浄・選別、過熱・冷却、金属探知機など)を設定し管理することにより食品の安全性を確保するものである。

●フローチャート(例:ピリさば)

下記のフローチャートに従って、原料は製品化(例えば、製品A:フィレー、製品B:落し身、すりみ等、製品C:つみれ、ボール、バーグ等)、さらに商品化されて工場から出庫される。このフローチャートで、各工程の危害要因は何か、工程別のすべての危害要因リストを作成する。その危害要因に対する発生原因、防止措置、重要管理点、管理基準、モニタリング、改善措置、検証方法を作成し、安全・品質面から見た商品の品質保証条件の確立を図る。



食事の後片づけにストレス、ながら族でストレス解消!

ライオンが家事に対する主婦の意識・実態調査を実施したところ、最も主婦がストレスを感じるのは「食事の後片づけ」という結果が出た。食器洗い乾燥器を持っていない20~50歳代の主婦(212人)を対象に、6月に実施。なかでも「食事の後片づけ」に義務感を持っている主婦80%以上、手早く済ませたい

家事を聞く項目にも「食事の後片づけ」がトップになった。夫は食事の後片づけを全く手伝わない(44%)ため、テレビやラジオを視聴しながらなどの「ながら族」で「食事後片づけ」をすることで、ストレスを解消している姿が浮き彫りになった。

(出典:日経MJ 2003 9 25)