



中国は語る

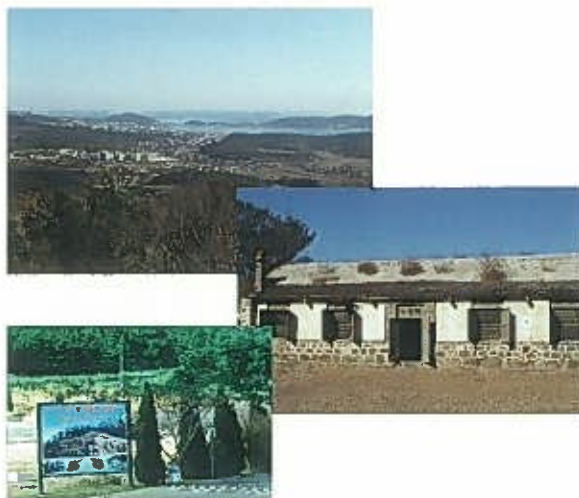
観光、ささいな事情

11月上旬、中国東北地区遼寧省方面に旅をした。本来の目的は、中小企業金融公庫の代表団として邦人企業の中国進出の視察であった。忙中閑、大連近郊旅順で観光した。

大連は、ご承知の通り親日的な重工業の盛んな地域であるがそこから程近い旅順は日本人には懐かしい日露戦争の戦跡地である。近年その戦跡が日本人観光客にも解放されたとのことであった。大連市内から約1時間のドライブである。

日露戦争終結の会見が行われた『水師営』、激戦地二〇三高地跡地、その凶凶であるロシア軍のトーチカ跡地等が観光地として整備されていた。

日本海海戦にて勝利を収めた因をなした旅順港封鎖を見ることができる高台が二〇三高地で日本軍が建立した記念碑など



も残っていた。

列強の中国植民地化政策を反映した遼東半島を巡る確執が日露戦役を惹起ことはご承知の通りですが、大連から旅順港に向けて陸地を走ってみると何の変哲もない農耕地と丘陵地帯が続くところでこの地が政治的にどんな意味があったのだろうかと考えてしまうところでした。

(次号へ続く)

●文：中村忠夫（株式会社ギンポーパック代表取締役社長）

Topics

商品の安全、表示で提供

—第14回 中食・コンビニ容器包装研究会—

中食・コンビニ容器包装研究会は、1月26日、東京・神田佐久間町の東京都中小企業振興公社で、第14回勉強会を開催しました。講師に小売流通大手のイオンから品質管理部部長の宮地邦明氏が招かれ、「流通業界が求める容器包装」と題する講演を行いました。

冒頭、イオングループが進める環境配慮型パッケージの取り組みとして、バイオプラスチック製品の採用事例や買い物袋持参運動の成果について紹介。これに続き、演題に沿った内容が語られました。

まず、「包装の役割」については、主に消費者関連法令をベースに、パッケージを「物の簡易な移動や識別、保管のためのツール」と定義。これを踏まえ、とりわけ食品用の容器包装については、何より「消費者に対する安全の提供が必須」とし、特に「表示」のあり方について消費者行政の歴史や21世紀型消費生活政策のあり方、食品行政の

現状と課題などを考察されました。

イオンとしての取り組みでは、表示基準見直しの事例を紹介。同社では、「明確性」「具体性」「透明性」「信頼性」などを基本に、識者を集めて表示基準の見直しを実施しており、可能な限りアレルギー原料を含む全ての製品にラベル表示を行うほか、中身仕様や包装デザインの変更時に必要な表示の抜け落ちが発生しないための仕組み作りを進めているそうです。

また、イオンとしてもパッケージへの表示を通じ「消費者の目線で真心の橋渡し」をしたい旨を表明されました。



●中食・コンビニ容器包装研究会
URL: <http://www.foodscore.com/naka-cvs/>



ジーズ
Vol.21

contents

- Information
2006年、ファベックスにおいて私たちは、こう考えます。
- ハイブリッド研究会レポート
カラーイメージ戦略
- ISO22000とHACCP (No.2)
1.HACCPの原点はキッチンにある
- 情報BOX
海外情報/Topics



Information

2006年、 ファベックスにおいて私たちは、 こう考えます。

安心(confidence)・安全(safety)を心がけ、
健康(health)を見つめ、環境(ecology)に適合した
パッケージ製作を目指します。

環境負荷の少ないパッケージ作り

資源の有効活用を念頭に置き、包材の薄肉化、軽量化にとことんこだわります。二酸化炭素排出量の削減は、地球規模で取り組まなくてはならないテーマです。私たちは食品包材を通して、この問題に取り組めます。

包材製造工場のスタンダードスタイルを構築

私たちは、安心・安全なパッケージを作りつづけます。ISO9001はもとより、ISO22000を意識した工場設計と、社員の意識革命に取り組んでおります。

ヘルシー&エコロジー

会社の理念はこの一言に尽きます。21世紀の食文化に貢献するために。私たちは食品を作る気持ちで、パッケージを作り続けます。

カラーイメージ戦略

講師●道江 義頼 株式会社日本カラーデザイン研究所 代表取締役

カラーとデザイン。このふたつは、衣食住を問わず全てに関わるもので。そして、その色の持つイメージがこれもまた全てに運動する役割を持っていきます。したがって、人間の心を捉えるイメージは、カラーを媒体としてイメージを探っていくこと。カラーの背景にあるイメージを見るということだと思います。今回は、日本ではじめてイメージのコンセプトを理論化した「カラー・イメージ・ブレイク」を作成し、この世界の先駆者として知られる日本カラーデザイン研究所の道江先生にいろいろお話を伺いました。

(2006年1月17日 第257回ハイブリッド研究会より)

の好みが反映されている。顧客の嗜好がイメージとして捉えられるなら、ターゲットの見直しや商品イメージ戦略の変更がしやすい。

色を選ぶということは、イメージを選ぶということです。色はそれぞれ画面の意味を持っており、また、人が色に抱くイメージもそれぞれ違っています。しかし、同時に人々は色に共通の感情商品イメージ&ブライズ、機能などを関連付けて分析すると、その商品のターゲット・コンセプトを探る手助けとなる。「イメージ・ブレイク」です。ひとこといえば、この「イメージ・ブレイク」とは、その共通感覚を基にした「モデル」なのです。

「イメージ・ブレイクの生かし方」

イメージ・ブレイクを生かしたクリエイティブ・マーケティングにおいて、その効用を列挙すると、次のようになります。

- ①商品の質をさぐる (マーケティング)
- ②顧客の好みをさぐる (マーケティング)
- ③顧客のイメージ・ブレイクに対する生活者にはその商品イメージに対する生活者

カラー・イメージ・ブレイクとは、イメージを捉えること、イメージとして捉えられるなら、ターゲットの見直しや商品イメージ戦略の変更がしやすい。

つまり、色が持つイメージがこれもまた全てに運動する役割を持っていきます。したがって、人間の心を捉えるイメージは、カラーを媒体としてイメージを探っていくこと。カラーの背景にあるイメージを見るということだと思います。今回は、日本ではじめてイメージのコンセプトを理論化した「カラー・イメージ・ブレイク」を作成し、この世界の先駆者として知られる日本カラーデザイン研究所の道江先生にいろいろお話を伺いました。

(2006年1月17日 第257回ハイブリッド研究会より)

の好みが反映されている。顧客の嗜好がイメージとして捉えられるなら、ターゲットの見直しや商品イメージ戦略の変更がしやすい。

色を選ぶということは、イメージを選ぶということです。色はそれぞれ画面の意味を持っており、また、人が色に抱くイメージもそれぞれ違っています。しかし、同時に人々は色に共通の感情商品イメージ&ブライズ、機能などを関連付けて分析すると、その商品のターゲット・コンセプトを探る手助けとなる。「イメージ・ブレイク」です。ひとこといえば、この「イメージ・ブレイク」とは、その共通感覚を基にした「モデル」なのです。

「イメージ・ブレイクの生かし方」

イメージ・ブレイクを生かしたクリエイティブ・マーケティングにおいて、その効用を列挙すると、次のようになります。

- ①商品の質をさぐる (マーケティング)
- ②顧客の好みをさぐる (マーケティング)
- ③顧客のイメージ・ブレイクに対する生活者にはその商品イメージに対する生活者

カラー・イメージ・ブレイクとは、イメージを捉えること、イメージとして捉えられるなら、ターゲットの見直しや商品イメージ戦略の変更がしやすい。

カラーとデザイン。このふたつは、衣食住を問わず全てに関わるもので。そして、その色の持つイメージがこれもまた全てに運動する役割を持っていきます。したがって、人間の心を捉えるイメージは、カラーを媒体としてイメージを探っていくこと。カラーの背景にあるイメージを見るということだと思います。今回は、日本ではじめてイメージのコンセプトを理論化した「カラー・イメージ・ブレイク」を作成し、この世界の先駆者として知られる日本カラーデザイン研究所の道江先生にいろいろお話を伺いました。

(2006年1月17日 第257回ハイブリッド研究会より)

の好みが反映されている。顧客の嗜好がイメージとして捉えられるなら、ターゲットの見直しや商品イメージ戦略の変更がしやすい。

色を選ぶということは、イメージを選ぶということです。色はそれぞれ画面の意味を持っており、また、人が色に抱くイメージもそれぞれ違っています。しかし、同時に人々は色に共通の感情商品イメージ&ブライズ、機能などを関連付けて分析すると、その商品のターゲット・コンセプトを探る手助けとなる。「イメージ・ブレイク」です。ひとこといえば、この「イメージ・ブレイク」とは、その共通感覚を基にした「モデル」なのです。

「イメージ・ブレイクの生かし方」

イメージ・ブレイクを生かしたクリエイティブ・マーケティングにおいて、その効用を列挙すると、次のようになります。

- ①商品の質をさぐる (マーケティング)
- ②顧客の好みをさぐる (マーケティング)
- ③顧客のイメージ・ブレイクに対する生活者にはその商品イメージに対する生活者

カラー・イメージ・ブレイクとは、イメージを捉えること、イメージとして捉えられるなら、ターゲットの見直しや商品イメージ戦略の変更がしやすい。

ハイブリッド研究会 21世紀の食品産業の変化・進展を展望しようというところで、食品産業に関心のある業界の仲間が集まっています。食品関係の話題、メンバー各自が日頃かかえる問題などを切り口に、それぞれ違った角度から研究・討議しようというものです。ハイブリッド研究会の案内および過去の講演テーマについては、ホームページ (URL: http://www.foodscore.com/hybrid/) をご覧ください。

1 HACCPの原点はキッチンにある

ISO22000 と HACCP

●102 文：金澤俊行 (フーズコア 顧問)

それは産地の食材が包装食品になって食卓に上るまでどんな流れを追ってみましょう。HACCPの原点は身近なことですが、家庭のキッチンにあると思うのです。

- 食品を作るためにどんなことをする。
 - (食品の生産・品質・衛生管理)
 - 人は皆健康でいたい。
 - 人は皆健康でいたい。
 - 健康は安全性を求め。
 - お客様が満足するものを作る。
 - 作る人もお客様。
 - お客様の立場になって、いつも安全・安心を心掛けても

- そのためには自分はどうする？
 - その作りは自分のキッチンから始まる。
 - キッチンは何でも作れる？
 - キッチンでは材料を使って作る場所。
 - キッチンは食品の調理・料理の加工場。
 - キッチンは食品素材を美味しく調理・料理する。
 - キッチンはご飯釜、ガスレンジ、IH調理器、電子レンジ、冷蔵庫、皿洗い機…いろいろな設備がある。
 - キッチンで働くのは誰？
 - お母さん、それともお父さん、自分。

キッチンで働くのは誰？
お母さん、それともお父さん、自分。

キッチンは何でも作れる？
キッチンでは材料を使って作る場所。
キッチンは食品の調理・料理の加工場。
キッチンは食品素材を美味しく調理・料理する。
キッチンはご飯釜、ガスレンジ、IH調理器、電子レンジ、冷蔵庫、皿洗い機…いろいろな設備がある。
キッチンで働くのは誰？
お母さん、それともお父さん、自分。

キッチンでどんな注意をする？
キッチンでは安全な食品をつくる。
食品素材の鮮度・安全性チェック。
何時、どこで、誰が作ったもの、賞味期限は？食品添加物は、アレルギーは…。
冷蔵庫の保管は、賞味期限内？
手を洗う？調理・料理は手洗いから始めて、手洗いで終わる。
食品素材は良く洗い、目でチェック、キッチンの明るさは？
…水、洗剤、食品洗剤？
まな板、包丁、入れ物・容器、洗い場シンクなどチェック。
味付けに、火力、調理・料理の温度・時間のチェック。
…キッチンタイマー
味見して品質チェック。
キッチンの加工記録は？…消費期限内
残液は、分別処理、キッチンはいつも清潔に
キッチンはいつも使う流し台をきれいに掃除。
SS管理
鍋釜道具、ふきんの洗浄・乾燥。
キッチンは鍋釜道具を使いやすく整理・整頓。

キッチンでどんな注意をする？
キッチンでは安全な食品をつくる。
食品素材の鮮度・安全性チェック。
何時、どこで、誰が作ったもの、賞味期限は？食品添加物は、アレルギーは…。
冷蔵庫の保管は、賞味期限内？
手を洗う？調理・料理は手洗いから始めて、手洗いで終わる。
食品素材は良く洗い、目でチェック、キッチンの明るさは？
…水、洗剤、食品洗剤？
まな板、包丁、入れ物・容器、洗い場シンクなどチェック。
味付けに、火力、調理・料理の温度・時間のチェック。
…キッチンタイマー
味見して品質チェック。
キッチンの加工記録は？…消費期限内
残液は、分別処理、キッチンはいつも清潔に
キッチンはいつも使う流し台をきれいに掃除。
SS管理
鍋釜道具、ふきんの洗浄・乾燥。
キッチンは鍋釜道具を使いやすく整理・整頓。

キッチンでどんな注意をする？
キッチンでは安全な食品をつくる。
食品素材の鮮度・安全性チェック。
何時、どこで、誰が作ったもの、賞味期限は？食品添加物は、アレルギーは…。
冷蔵庫の保管は、賞味期限内？
手を洗う？調理・料理は手洗いから始めて、手洗いで終わる。
食品素材は良く洗い、目でチェック、キッチンの明るさは？
…水、洗剤、食品洗剤？
まな板、包丁、入れ物・容器、洗い場シンクなどチェック。
味付けに、火力、調理・料理の温度・時間のチェック。
…キッチンタイマー
味見して品質チェック。
キッチンの加工記録は？…消費期限内
残液は、分別処理、キッチンはいつも清潔に
キッチンはいつも使う流し台をきれいに掃除。
SS管理
鍋釜道具、ふきんの洗浄・乾燥。
キッチンは鍋釜道具を使いやすく整理・整頓。

キッチンでどんな注意をする？
キッチンでは安全な食品をつくる。
食品素材の鮮度・安全性チェック。
何時、どこで、誰が作ったもの、賞味期限は？食品添加物は、アレルギーは…。
冷蔵庫の保管は、賞味期限内？
手を洗う？調理・料理は手洗いから始めて、手洗いで終わる。
食品素材は良く洗い、目でチェック、キッチンの明るさは？
…水、洗剤、食品洗剤？
まな板、包丁、入れ物・容器、洗い場シンクなどチェック。
味付けに、火力、調理・料理の温度・時間のチェック。
…キッチンタイマー
味見して品質チェック。
キッチンの加工記録は？…消費期限内
残液は、分別処理、キッチンはいつも清潔に
キッチンはいつも使う流し台をきれいに掃除。
SS管理
鍋釜道具、ふきんの洗浄・乾燥。
キッチンは鍋釜道具を使いやすく整理・整頓。

キッチンでどんな注意をする？
キッチンでは安全な食品をつくる。
食品素材の鮮度・安全性チェック。
何時、どこで、誰が作ったもの、賞味期限は？食品添加物は、アレルギーは…。
冷蔵庫の保管は、賞味期限内？
手を洗う？調理・料理は手洗いから始めて、手洗いで終わる。
食品素材は良く洗い、目でチェック、キッチンの明るさは？
…水、洗剤、食品洗剤？
まな板、包丁、入れ物・容器、洗い場シンクなどチェック。
味付けに、火力、調理・料理の温度・時間のチェック。
…キッチンタイマー
味見して品質チェック。
キッチンの加工記録は？…消費期限内
残液は、分別処理、キッチンはいつも清潔に
キッチンはいつも使う流し台をきれいに掃除。
SS管理
鍋釜道具、ふきんの洗浄・乾燥。
キッチンは鍋釜道具を使いやすく整理・整頓。

キッチンでどんな注意をする？
キッチンでは安全な食品をつくる。
食品素材の鮮度・安全性チェック。
何時、どこで、誰が作ったもの、賞味期限は？食品添加物は、アレルギーは…。
冷蔵庫の保管は、賞味期限内？
手を洗う？調理・料理は手洗いから始めて、手洗いで終わる。
食品素材は良く洗い、目でチェック、キッチンの明るさは？
…水、洗剤、食品洗剤？
まな板、包丁、入れ物・容器、洗い場シンクなどチェック。
味付けに、火力、調理・料理の温度・時間のチェック。
…キッチンタイマー
味見して品質チェック。
キッチンの加工記録は？…消費期限内
残液は、分別処理、キッチンはいつも清潔に
キッチンはいつも使う流し台をきれいに掃除。
SS管理
鍋釜道具、ふきんの洗浄・乾燥。
キッチンは鍋釜道具を使いやすく整理・整頓。

キッチンでどんな注意をする？
キッチンでは安全な食品をつくる。
食品素材の鮮度・安全性チェック。
何時、どこで、誰が作ったもの、賞味期限は？食品添加物は、アレルギーは…。
冷蔵庫の保管は、賞味期限内？
手を洗う？調理・料理は手洗いから始めて、手洗いで終わる。
食品素材は良く洗い、目でチェック、キッチンの明るさは？
…水、洗剤、食品洗剤？
まな板、包丁、入れ物・容器、洗い場シンクなどチェック。
味付けに、火力、調理・料理の温度・時間のチェック。
…キッチンタイマー
味見して品質チェック。
キッチンの加工記録は？…消費期限内
残液は、分別処理、キッチンはいつも清潔に
キッチンはいつも使う流し台をきれいに掃除。
SS管理
鍋釜道具、ふきんの洗浄・乾燥。
キッチンは鍋釜道具を使いやすく整理・整頓。

キッチンでどんな注意をする？
キッチンでは安全な食品をつくる。
食品素材の鮮度・安全性チェック。
何時、どこで、誰が作ったもの、賞味期限は？食品添加物は、アレルギーは…。
冷蔵庫の保管は、賞味期限内？
手を洗う？調理・料理は手洗いから始めて、手洗いで終わる。
食品素材は良く洗い、目でチェック、キッチンの明るさは？
…水、洗剤、食品洗剤？
まな板、包丁、入れ物・容器、洗い場シンクなどチェック。
味付けに、火力、調理・料理の温度・時間のチェック。
…キッチンタイマー
味見して品質チェック。
キッチンの加工記録は？…消費期限内
残液は、分別処理、キッチンはいつも清潔に
キッチンはいつも使う流し台をきれいに掃除。
SS管理
鍋釜道具、ふきんの洗浄・乾燥。
キッチンは鍋釜道具を使いやすく整理・整頓。

キッチンでどんな注意をする？
キッチンでは安全な食品をつくる。
食品素材の鮮度・安全性チェック。
何時、どこで、誰が作ったもの、賞味期限は？食品添加物は、アレルギーは…。
冷蔵庫の保管は、賞味期限内？
手を洗う？調理・料理は手洗いから始めて、手洗いで終わる。
食品素材は良く洗い、目でチェック、キッチンの明るさは？
…水、洗剤、食品洗剤？
まな板、包丁、入れ物・容器、洗い場シンクなどチェック。
味付けに、火力、調理・料理の温度・時間のチェック。
…キッチンタイマー
味見して品質チェック。
キッチンの加工記録は？…消費期限内
残液は、分別処理、キッチンはいつも清潔に
キッチンはいつも使う流し台をきれいに掃除。
SS管理
鍋釜道具、ふきんの洗浄・乾燥。
キッチンは鍋釜道具を使いやすく整理・整頓。