

お客様の「いきいき」  
のために

# 安全でおいしい商品をお届けします

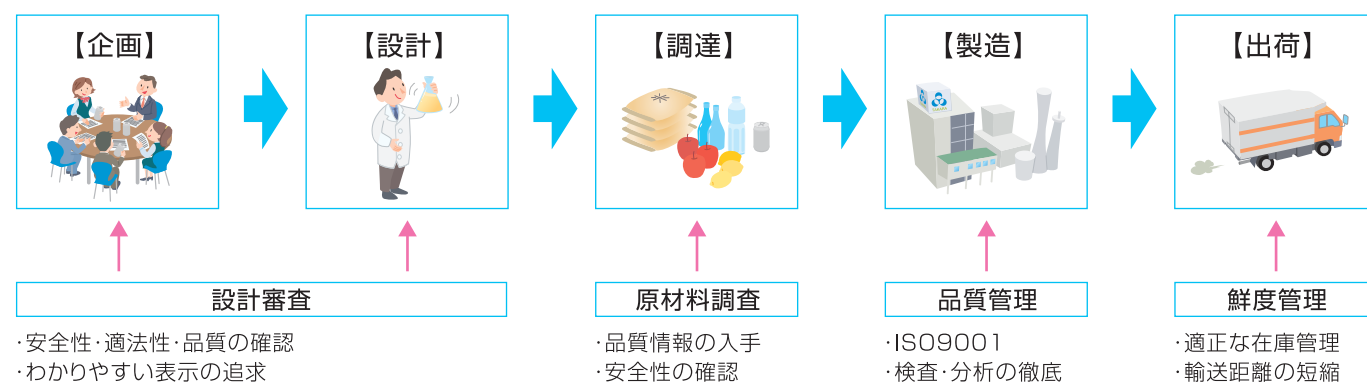
宝酒造は確かな品質保証体制のもと、  
安全で安心できる商品をお客様にお届けしています。

## ■確かな品質、安心できる商品づくりへの取り組み

宝酒造ではお客様に安全でおいしい商品をお届けするため、企画から設計、調達、製造、出荷にいたるすべての工程で確かな品質で安心いただける商品づくりに取り組んでいます。食品衛生法をはじめとした法律の遵守はもちろん、商品の

企画から設計、調達、製造、出荷にいたるすべての工程で品質と安全性を追求しています。

### 商品企画から出荷までの取り組み



和田 瞳  
技術部  
ソファル機能性食品課

## 安心できる原料でおいしい商品を開発します

私はチューハイや梅酒の酒質開発を担当しています。お酒は嗜好品のため、味の好みは人それぞれ。しかし、土台となるものがあるはず。見た目がきれいで、安心できる材料で商品ができていいる事がそれです。新製品を作る時は、使用原料の由来をしっかりとチェックすると共に試作品を保存試験にかけて沈殿物が出ないか、味の劣化がないかを確認しています。味わいと共に、その土台である「安心できる商品である事」を大切にしながら、「もう一度飲みたい」と思っていただけ「おいしい」お酒を開発していきます。

## お客様に感動いただけるお酒づくりをめざしています

白壁蔵では、総米140キログラムから6,000キログラムまでの清酒の仕込みを行っています。少量生産の高付加価値商品が多く、原料米は酒造好適米のほか、古代米など当社で初めて扱うものも数多くあります。「お客様が口にし、そして感動いただけるお酒をつくる」という信念を、日々製造に携わるスタッフ全員が持ちながら作業に励んでいます。お酒は微生物が一生懸命造ってくれた宝物。微生物の働きやすい環境を作ってやることは私たちの役目であり、清潔な環境を守ること大前提。これらをしっかりと肝に銘じて、今後もお酒づくりに取り組んでいきます。

### 金子 義孝

白壁蔵  
生産課 専門部長



## 品質の確認できた原材料のみを使用しています

安心できる商品をお届けするため、原材料は安定した品質と供給を確保できるサプライヤーを選定し調達しています。使用する原材料はすべて品質保証書入手し、安全性を確認するとともに、農産物の産地など詳細な情報も把握しています。2006年5月に施行された残留農薬等のポジティブリスト制度\*に対応し、原材料の再調査を実施し宝酒造のすべての商品の適合性を確認しました。また、今年度より商品の設計から原材料情報までを一元管理できる「原材料情報管理システム」を導入し、お取引先やお客様からのお問い合わせに迅速に対応できるよう努めています。

※残留農薬等のポジティブリスト制度  
食品衛生法等の一部改正にともなう、基準が設定されていない農薬等が一定量を超えて残留する食品の販売等を原則禁止する制度（2006年5月29日から適用）

## 厳しい検査で品質を守ります

ISO9001品質マネジメントシステムの認証を全工場取得し、お客様の視点に立った商品づくりを行っています。原料受入から出荷に至るまで、品質検査に合格したものだけが次工程に進み、最終検査を経て出荷されます。自動検査装置による異物検査や印字検査、検査員による目視検査や官能検査、最新の分析装置を利用した成分分析を実施して、商品の安全と品質の安定に努めています。



缶製品の自動検査の様子

## 自主回収と再発防止措置について

2005年7月、「濃厚豆乳飲料＜麦芽＆コーヒー＞200ml紙パックスリム」の一部の商品に乳酸菌が混入。これにより商品が凝固する可能性があることが判明したため、物流倉庫内で出荷停止措置を講じていたところ、誤って当該商品が出荷されてしまいました。対象数量は580本で、不良率は約2%程度（約12本）と推定され、

## つくりたてのおいしさを追求しています

宝酒造では商品はあらかじめ見込み数量で製造し注文に応じて在庫から出荷していますが、お客様につくりたての商品をお届けするため、在庫を極力少なくしてより鮮度の高い商品を出荷できるように努力しています。さらに、東西の基幹工場（松戸・伏見）を中心に、できるだけ消費地に近い工場で生産した商品をお届けし、輸送距離を短くすることで、品質はもちろんのこと環境にも負荷をかけない輸送を心がけています。



## わかりやすい表示を心がけています

食品の表示はお客様と商品をつなぐ大切な情報です。正確でわかりやすい内容をお伝えするため、設計審査時にラベル表示が食品表示に関する法規に適合していること、表示の根拠が十分に確保されていることの確認を行っています。

また、お客様からいただいたご意見を参考に、本当に見やすい表示か、優良誤認\*を招く表現はないかといった点で常に見直しを行い、よりわかりやすい表示になるよう改善しています。表示に関しては法令や業界基準では明確でないものが多いため、事例ごとにルールを決めて、社内データベースを活用して情報の共有化を図っています。

※優良誤認  
商品・サービスの品質、規格、その他の内容についての不当表示のことで、一般消費者に対し、実際のものより著しく優良であると誤認させたり、実際はそうではないのに自社のものを競争事業者のものより著しく優良であると誤認させる表示のこと

飲用された場合でも人体に悪影響を及ぼす恐れがないことを確認しておりましたが、誤出荷という事態を重く受け止め、商品の自主回収を実施しました。また直ちに、出荷停止措置を講じた商品については厳格に別管理することをシステム化すると共に、社内教育で再発防止を徹底しました。