

第4回「消費者との対話のあり方」研究会

料理教室の事例

2011年12月2日
日本製粉株式会社
穂坂 優子

料理教室の概要

運営：お客様センター

講師：ニッポンクッキングパートナー53名
(業務委託契約＝消費者)

場所：日本製粉本社「ユア・キッチン」
各地の施設、学校ほか

内容：パン教室、イタリア料理教室、
親子料理教室、出張講習ほか

料理教室の歴史

1970年 「ふっくらパン教室」開催始まる

1971年 第1回ふっくらパンコンテスト開催

： 「奥様教室」全国で開催

： スーパータイアップ教室、

： 外部依頼の教室などを開催

2010年 「ニッポンクッキングパートナー制度」に変更

2011年 「イタリア料理教室」開催始まる



ふっくらパン教室

対 象 : 消費者(東京近郊在住)

参加人数 : 年間約2800人

内 容 : 実習、質疑応答、アンケート

目 的 : 手作りパンの普及、小麦の啓発活動、
食育活動、ニッパンのファンづくり、
お客様の要望を把握



講師向け料理教室

対 象 : クッキングパートナー(消費者)

参加人数: 約50名

内 容 : 料理デモ、商品説明、食の知識
と料理の歴史などの勉強

講 師 : 社外講師、開発部員

目 的 : 商品知識の取得
第3階層への教育



今後の課題

- 双方向のコミュニケーションの充実
- 第3階層への拡大
- クッキングパートナーを「食の社外監査役」としての役割に育てる
- 各段階の食育教室の充実

ご清聴を有難うございました

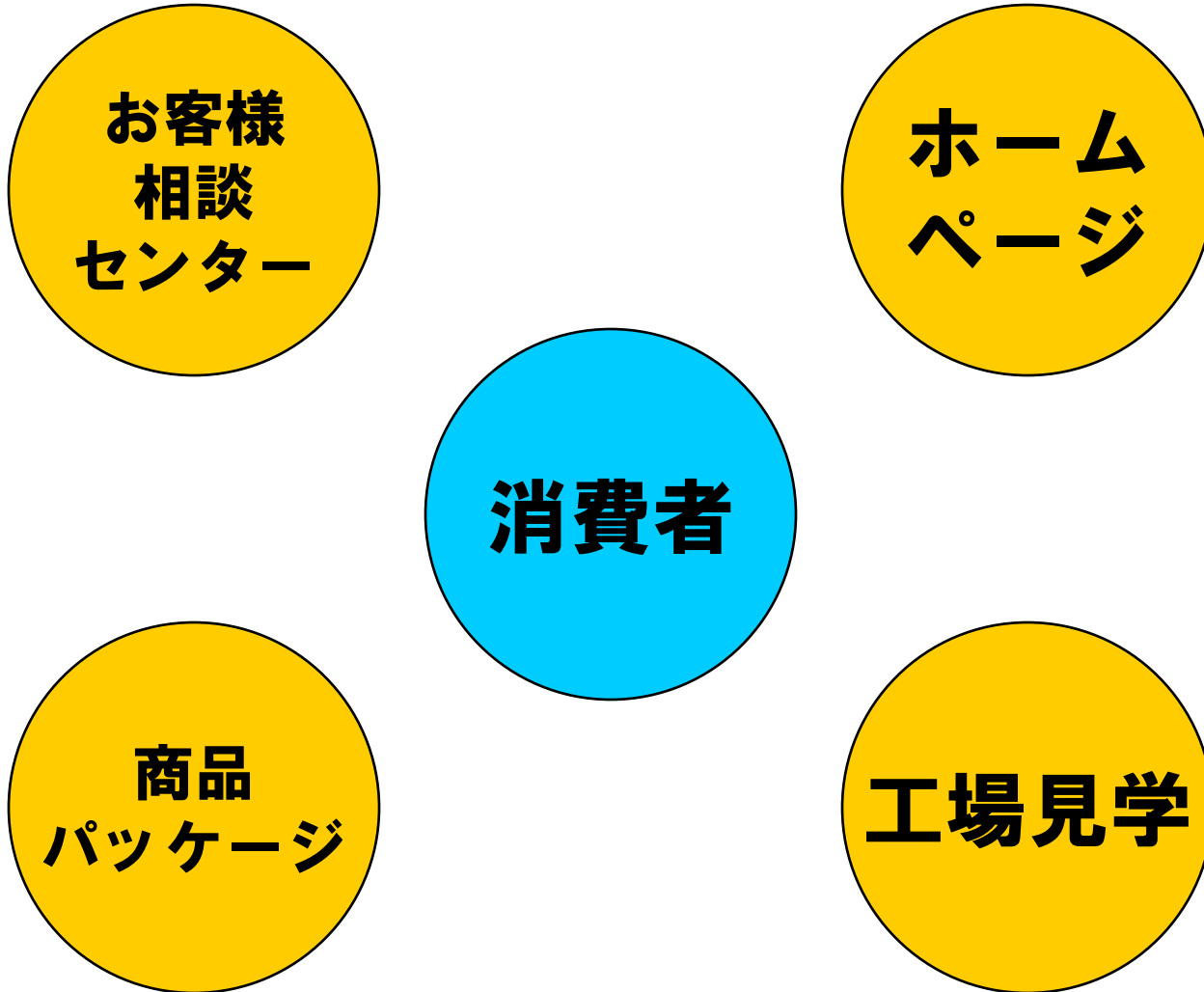


フード・コミュニケーション・プロジェクト
第4回「消費者との対話のあり方」研究会

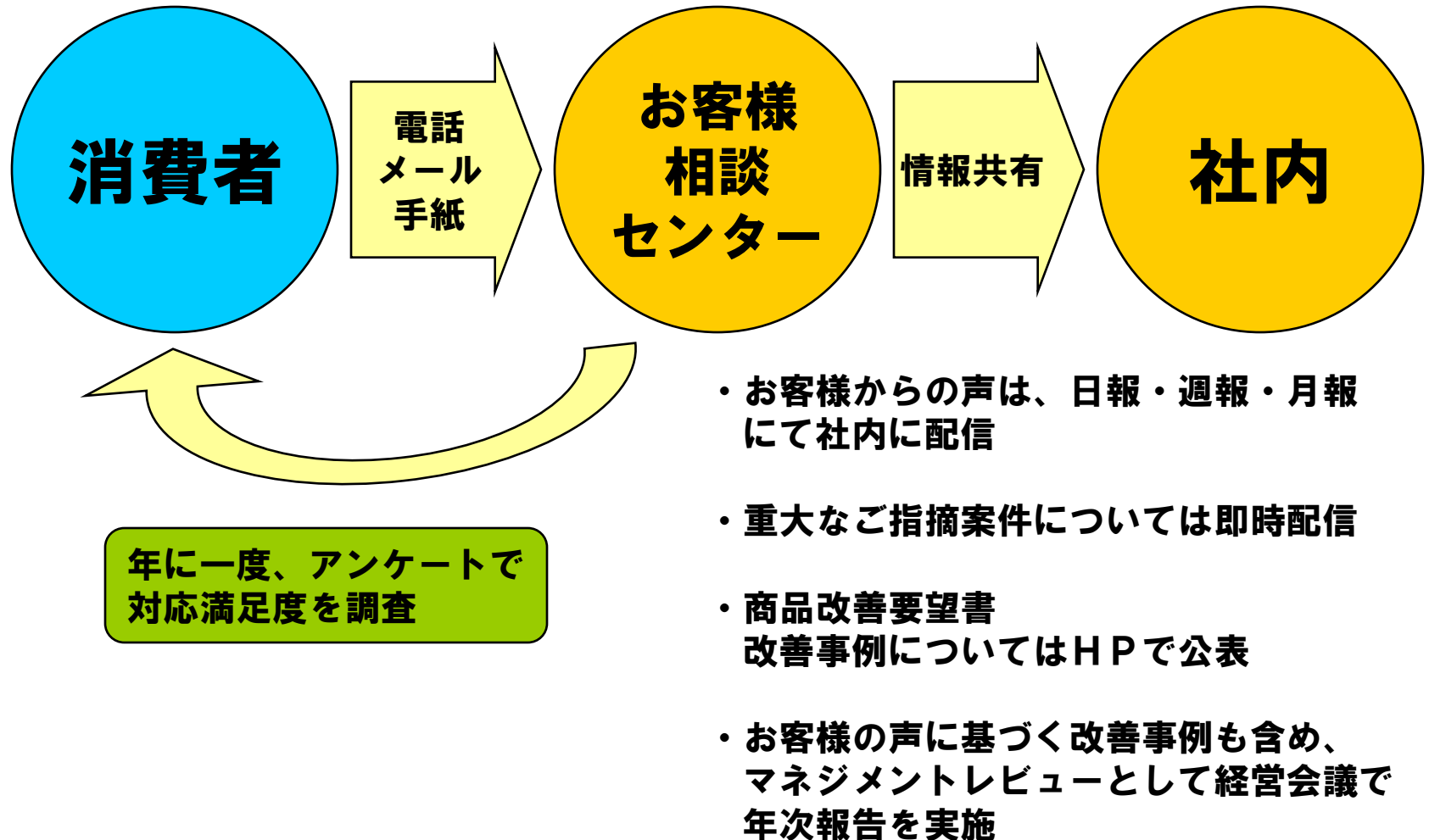
事例報告「品質管理に対する取組みを伝える」

2011年12月2日
テーブルマーク株式会社
お客様相談センター

1. 消費者との対話窓口



2. お客様相談センターの役割



3. ホームページの活用



最高水準の安全を目指して

「食」を守る、最高水準の安全管理
 お客様に安全で、かつ安心してお召しあがりいただける商品づくりのために
 商品をつくることから出荷するまで、確かな安全を目指した取り組みをご紹介します。

テーブルマークの商品づくり。工場見学へ行こう！

テーブルマーク商品ができるまでを見ながら、テーブルマークが取り組む安全管理についてご紹介します。

「冷凍うどん」「パックご飯」の製造工程を見学できます。お申込みは以下をクリック！

「魚沼水の郷工場」工場見学のご案内

お客様相談センター(お問い合わせ)

お客様からのお問い合わせや、お申し出について、お答えいたします。

冷凍食品
パッケージ表示の見方

・多く寄せられるご質問
 ・お客様からのご指摘、
 ご意見で改善した事例のご紹介

・冷凍食品
 パッケージ表示の見方

・フードセーフティへの取り組みについて
 ・フードディフェンスへの取り組みについて
 ・海外での生産品について

・バーチャル工場見学
 商品ができるまでの工程を写真で紹介
 ・工場見学のご案内
 申込みは郵送で受付
 申込書はHPよりダウンロード可

おいしさ検索へ戻る

たきたてご飯 新潟県産こしひかり(分割) 4食

	産地	新潟県燕市	品種	こしひかり
	仕入先	J A越後中央		
	精米日	2011/4/14	精米会社	御新潟ケンベイ魚沼工場
	製造日	2011/4/20	製造ライン	製造工場
		6号		新潟魚沼工場

・おいしさ検索
 賞味期限を入力することで原料米の
 産地や精米日等を調べられる

4. 商品パッケージで

調理上の注意 ①

電子レンジの場合

① 凍ったままの商品を、中央部をくぼませて耐熱皿に盛ります。
② ラップをかけずに電子レンジで温めてください。

調理時間の目安

	1/2皿	1皿
500W	約4分30秒	約8分
600W	約4分	約7分

主な原材料の産地

うるち米：日本
全 卵：日本
えび：タイ
たまねぎ：日本
ねぎ：日本
たけのこ：中国
しいたけ：中国

認定マーク ④

フライパンの場合

③ 包材の材質
⑤ 栄養成分

⑦ 原材料のアレルギーマーク

本製品に使用した原材料のアレルギーマーク

アレルギー物質の含有状況を表示しています。

卵、かに、豚肉、小麦、大豆、アミノ酸、えび、鶏肉

栄養成分

エネルギー 202 kcal
たんぱく質 4.9g
脂 質 5.7g
炭水化物 32.9g
ナトリウム 546mg
食塩相当量 1.4g

包材の材質

外袋：PE(MA)アルミ複合
※凍ったままでも、お湯をいれてから加熱してください。

賞味期限 ⑪

賞味期限 2014.03.31まで
※冷凍庫(-18℃以下)で保存してください。

製造工場名 ⑬

製造工場名 株式会社 味の素

**パッケージに生産工場と
主な原材料の産地を明記**
※2009年より実施

主な原材料の産地

主な原材料

- 商品名に使われる原材料および商品名に冠した原材料
- 生鮮食品およびそれに準じる原材料
- 配合割合が上位3位以内、かつ配合割合が5%以上である原材料
- その他、お客様からのお問合せの多い原材料

産地

- 国名で表示しています

5. 工場見学



■対象工場：魚沼水の郷工場

■見学プログラム：全工程約90分

工場概要説明・ビデオ上映

工場見学（パックご飯・冷凍うどん）

試食・質疑応答

■見学実績：約440名（2011年4～10月）

■申込み：完全予約制

■特色

製造ラインと平行して設けられたバリアフリーの見学通路（全長120m）から
左右のガラス越しに「パックご飯」「冷凍うどん」それぞれの製造過程を間近に見学可能

■今後の課題

他工場の一般工場見学受入を検討中