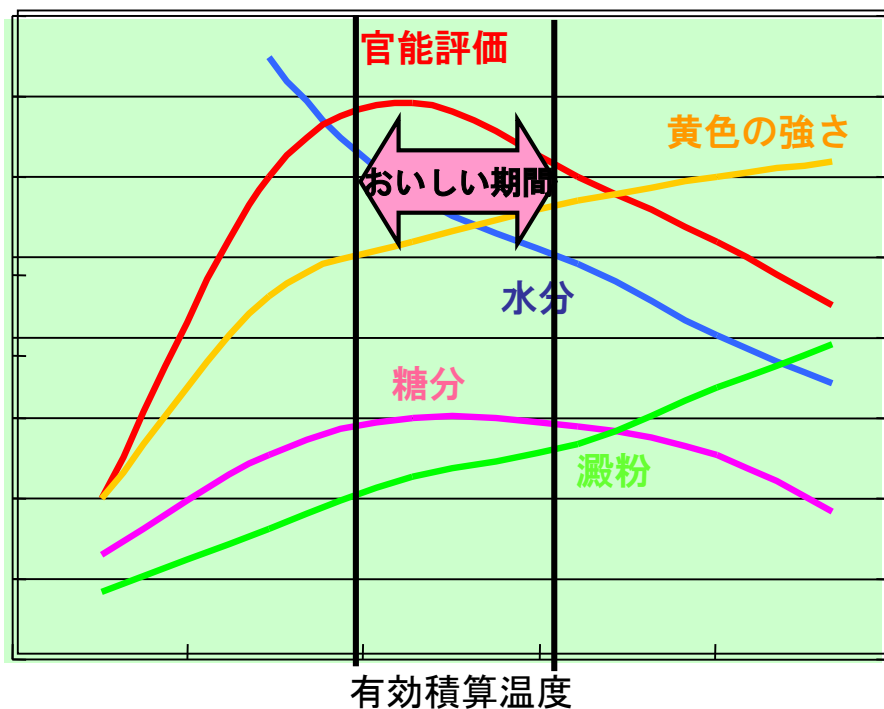


収穫管理

ポイント: 適熟の原料を安定的に収穫



※おいしさは有効積算温度で決まります。

※おいしい時期を計算して収穫します。

安全な原料コーン確保

農薬管理等を徹底した契約農場で収穫されたコーンを使用します。

契約農場より、施肥・農薬散布の記録提出； 記録未提出の農場からの収穫はしない

製品の残留農薬調査； 使用農薬を含む60種以上の残留農薬の分析

新規の原料を導入する際の流れ

原料探索・調査

新商品に使用する原料について調査開始

サプライヤー 評価・査察

いくつか候補先がある場合は査察などを経て絞り込む

採用準備

集められた情報から候補先を選定
(契約書案、**品質保証書案**の作成)

サプライヤー 品質監査

実際に生産工場を見て、**味の素の品質要求事項**を
満たせるか確認

新規原料採用 検討会

原料のプロフェッショナルにより、採用可能であるか協議

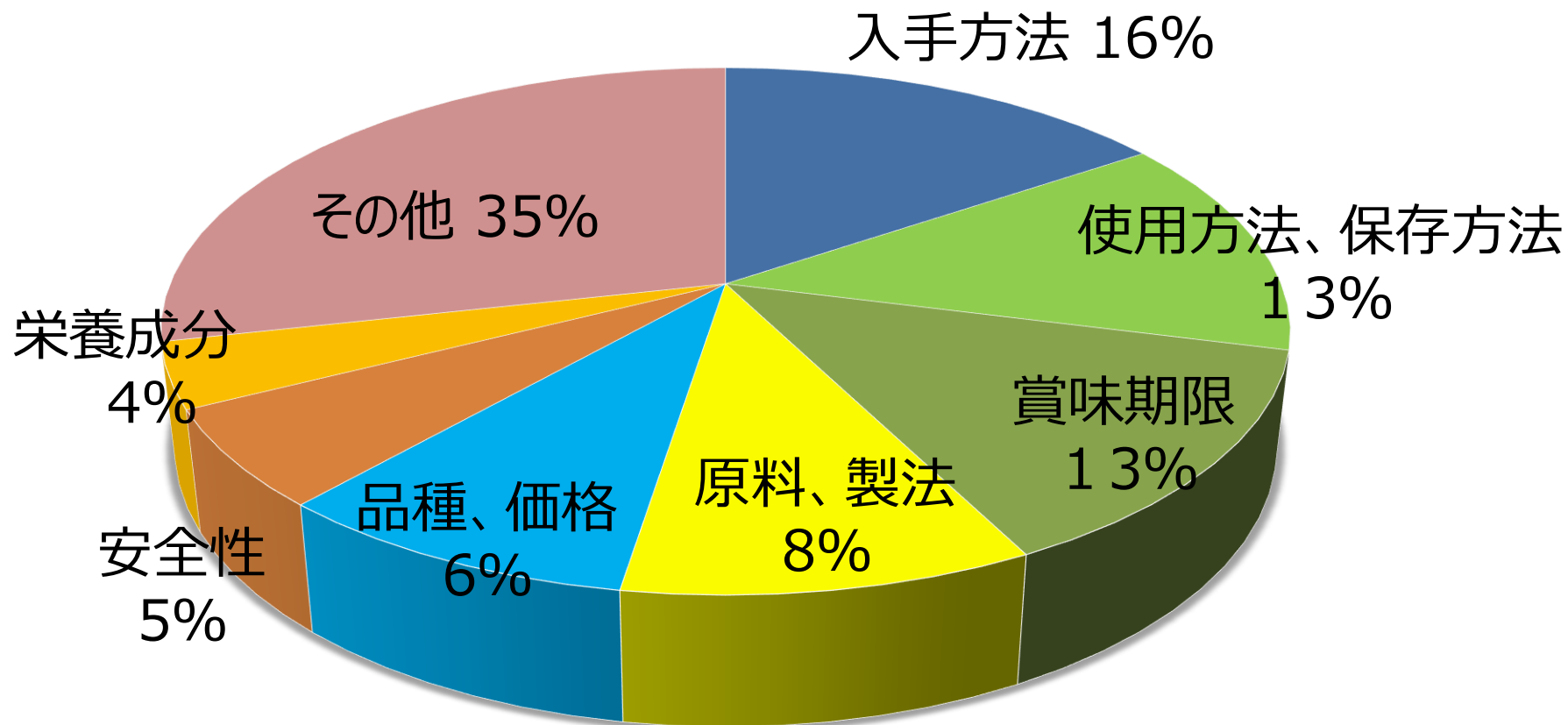
品質アセスメント

多角的メンバー（事業部、品質保証部、工場、
研究所、お客様相談室など）により、最終チェック

採用

お客様の声対応について

お客様からのお問い合わせ（2017年度）



お客様とのコミュニケーションへ反映⇒商品情報の共有



苦情、お問い合わせの件数推移

