


社会的責任CSR

イトーヨーカドーのCSR ▶ 財団「ユニバーサルデザイン」の導入 ▶

お買得への約束 ▶ お取引先への約束 ▶ 地域社会への約束 ▶ 社員への約束 ▶ 環境についての約束 ▶

CSRサイトマップ ▶ CSRトップページ ▶ HOME ▶



---

お買得への約束

お取引先への約束

地域社会への約束

社員への約束

環境についての約束

CSRサイトマップ ▶ お買得への約束 ▶ 自社ブランド米『あたたか』の販売 ▶

- ▶ お客様との対話の仕組み
- ▶ 『お客様に関わる自主行動基準』の策定
- ▶ **商品の安全性と信頼性の向上**
- ▶ 食品の品質管理
- ▶ 『顔が見える食品』シリーズの開発・販売
- ▶ 米国産牛肉の販売を再開
- ▶ 鳥インフルエンザへの対応
- ▶ 産期日がわかるシールを貼付
- ▶ 地場農産物の拡大
- ▶ 輸入生鮮野菜の安全性確保
- ▶ **自社ブランド米『あたたか』の検査**
- ▶ 食物アレルギーに配慮した商品の開発・販売
- ▶ 健康に配慮したお惣菜の販売
- ▶ 環境ホルモンへの対応
- ▶ 保存料・合成着色料の排除
- ▶ 海外原料のトレーサビリティ
- ▶ 遺伝子組み換え食品への対応
- ▶ 残留農薬や添加物の検査
- ▶ 衣料・住居関連商品の品質管理
- ▶ 「製造物責任(PL)法」への対応
- ▶ 独自の「品質基準」の策定
- ▶ ベビー用雑貨への配慮
- ▶ 知的財産権への配慮
- ▶ **正確な商品情報・価格情報の表示**
- ▶ 「お客様の声」の活用
- ▶ 安全で快適な店舗づくり
- ▶ 法令遵守状況
- ▶ 報告書のバックナンバー


### 商品の安全性と信頼性の向上

## 自社ブランド米『あたたか』の販売

お米は日本人の食生活に欠かせない主食の一つです。イトーヨーカドーでは、高い品質と安全性を確保したお米を販売するため、産地での原料選定から製品販売まで独自の厳しい品質基準を設定。これをクリアしたものを自社ブランド米『あたたか』シリーズとして販売しています。

『あたたか』シリーズは、国が行っている検査のほか、イトーヨーカドーの独自基準に基づいて産地・工場・製品の各々の段階で細かなロットでの検査を実施しています。

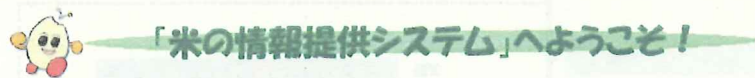
2007年2月末現在、『あたたか』シリーズの取り扱っている店舗は173店舗となっています。



自社ブランド米『あたたか』シリーズ

### 『あたたか』シリーズの検査項目

| 検査項目 | 検査時期    | 頻度                 | 方法   |
|------|---------|--------------------|--|
| 等級検付 | 収穫期     | 年1回                | 有資格者検査有資格者検査(農産物検査法)                             |
| 産地   | 原料品位    | 収穫期・1・4・5・8・7・8・9月 | 産地倉庫ロット毎<br>財団法人 日本穀物検定協会                        |
|      | 異品種混入防止 | 収穫期より順次出荷前         | 生産地の作付比や環境管理状況を確認して抽出サンプルロットを決定<br>財団法人 日本穀物検定協会 |
|      | 安全性検査   | 収穫期より順次出荷前         | 地域ロット毎<br>財団法人 日本穀物検定協会                          |
| 玄米品位 | 入荷時     | ロット毎               | 指定工場自主検査   |
| 精米品位 | 出荷時     | ロット毎               | 指定工場自主検査   |



|              |           |             |             |           |
|--------------|-----------|-------------|-------------|-----------|
| コシヒカリと同じ分析結果 | SNP法(粉碎法) | 平成20年09月16日 | 平成20年09月22日 | 東京分析センター  |
| 残留農薬         |           |             |             | 項目数=52 項目 |
| 分析結果         | 分析方法      | サンプル採取      | 分析実施        | 分析実施場所    |
| 基準値以下        | 一斉分析法等    | 平成20年09月16日 | 平成20年09月26日 | 東京分析センター  |
| カドミウム        |           |             |             |           |
| 分析結果         | 分析方法      | サンプル採取      | 分析実施        | 分析実施場所    |
| 0.4ppm未満     | 原子吸光分析法   | 平成20年09月16日 | 平成20年09月26日 | 東京分析センター  |

おしほし指値 識別番号602104の食味に関する情報です。

| 特性  | 評価                           |
|---|------------------------------|
| <p>硬さ</p> <p>粘り</p> <p>柔らかめ</p> <p>強め</p> | <p>外観(つや・てり)がよく、鮮度は良好です。</p> |

本指標は、理化学分析値

追加情報

https://www.kokken-kome.info - 米の情報提供画面 - Microsoft Internet Explorer

| 原料    | 評価項目            | 分析結果     | 分析方法        | サンプル採取  | 分析実施        | 分析実施場所      |
|-------|-----------------|----------|-------------|---------|-------------|-------------|
| コシヒカリ | 鮮度              | A:たいへん良い | 92%         | 一粒鮮度判定法 | 平成20年09月16日 | 平成20年09月26日 |
|       |                 | B:良い     | 7%          |         |             |             |
|       |                 | C:普通     | 1%          |         |             |             |
|       |                 | D:少し劣る   | 0%          |         |             |             |
|       |                 | E:劣る     | 0%          |         |             |             |
|       | つや・てり           | 良い       | 官能試験        |         |             |             |
|       | たんぱく質(主に硬さの指標)  | 5.8%     | 近赤外分析計による測定 |         |             |             |
|       | ヨード呈色度(主に粘りの指標) | 0.44     | 分光光度計による測定  |         |             |             |

ページが表示されました インターネット

生産情報 識別番号602104のうち20年新潟県コシヒカリに対する生産情報は2件あります。 [こちらからご覧下さい](#)