

● 取組事例詳細

企業／団体名称	湯浅醤油有限会社
主要業種	食料品製造業

公開日：2011年03月17日

「協働の着眼点」に照らした取組内容（「ベーシック16」）

1 お客様を基点とする企業姿勢の明確化

食品の安全・安心を基本に、お客様に納得してもらえる商品の提供を一番に考えている。お客様の要望から商品になったものもある。

2 コンプライアンスの徹底

行政機関や保健所に意見を求め、表示や、ラベルの作成を行っている。菌検査、栄養成分検査を社外で行い、品質管理、規格書を作成している。

社内に関するコミュニケーション

3 安全かつ適切な食品の提供をするための体制整備

ロットNo. を付け、商品のトレサビリティ管理をしている。

4 調達における取組

原材料の購入は、当社基準を満たした国産原料を使用し、安全・安心な商品の提供に取り組んでいる。

5 製造における取組（製造）

保管・流通における取組（卸売）

調理・加工における取組（小売）

異物混入には十分注意し、ろ過の際には、細かい網の目のメッシュに通し混入を防ぐ努力をしている。月1回の害虫駆除を行い、週1回の従業員による清掃を行っている。

6 販売における取組

新鮮なものの提供、在庫減少に取り組んでいる。取引先には、全体の予定数量を確認し、多量に必要な場合には前もって伝えてもらうことで、返品や欠品を防いでいる。

取引先に関するコミュニケーション

7 持続性のある関係のための体制整備

業者との意見交換会や名刺交換会などに参加している。新商品を提案したり、飽きのこない商品の提供を心がけている。

8 取引先との公正な取引

高品質の良いものを作り、お互いに利益の出るような関係作りを目標としている。

9 取引先との情報共有、協働の取組

担当者とのコミュニケーションを図り、最新の情報を提供。展覧会などにも意欲的に参加し、交流を図っている。

お客様に関するコミュニケーション

10 お客様とのコミュニケーションのための体制整備

お客様からの問い合わせへの対応は、信頼を重視し、クレーム対応は迅速に判断。情報や、他社の事故例などがあった場合は朝礼時に発表し、従業員全員に注意を促している。

11 お客様からの情報の収集、対応、管理

お客様や取引先を通じて得られた要望は、企画会議で意見交換を実施している。

12 お客様への情報提供

一部の商品についてはホームページで商品名・原材料・販売先などを確認することができるようにしている。また、ご購入いただいたお客様には年に2回ダイレクトメールを送付し、最新の情報を提供している。

13 食育の推進

小学校に出向き、大豆から栽培して、オリジナルの醤油を子供たちと一緒に作るプロジェクトを実施中。2年かけて仕上げる楽しさと、苦労を味わう企画である。好評を得たため、今では当社ホームページで自分で作れる【醤油キット】を販売している。



工場見学での搾入れの作業

緊急時に関するコミュニケーション

14 緊急時を想定した自社体制の整備

至急の連絡時や緊急時には、全従業員で対処できるよう、連絡メールを従業員に送信して、確認をできるように努めている。

15 緊急時の自社と取引先の協力体制の整備

見積りや仕様書の更新を定期的実施することで、取引先と連絡を取り合う体制にしている。

16 緊急時のお客様とのコミュニケーション体制の整備

安全に配慮し、迅速にその時の対応をするように心がけている。