

● 取組事例詳細

企業／団体名称	魚政商店
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

会社の基本方針をHP・パンフレットで情報発信し、商品の安心・安全・美味しいを基本にお客様に感動して貰える商品作りを心がけている。

又、企業方針は社内に掲示しています。

2 コンプライアンスの徹底

従業員を県等主催する講習会に出席させ、担当責任者を決め情報収集している。

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

新鮮・安心な商品を提供するために、原料は全て、わが社が契約するしらす専属船から供給されたモノの使用を基本としており、水揚げ後30分以内に自社工場にて加工している。添加物等を使用せず、昔ながらの手法を衛生管理の整った近代的な設備を利用して実現している。

4 調達における取組

シラスは品質・鮮度といった基準をクリアしたものだけを利用し、基準に満たないものは、食用ではなく蒔き餌用などとして養殖業者に有効利用して貰っている。

一方、収量が少ない場合は、入札買い付けで調達する事もあるが、その場合には品質・鮮度といった条件を満たすもののみを調達するようにしている。

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）

カルキをぬいたまろやかな水で、塩分2.5%以下で加工し全て加工日を明記している。

6 販売における取組

しらす専属船から揚がる安心・安全な商品は加工後冷却し即日クール便にてお届けさせて頂いております。

美味しさそのままお召し上がり頂きたいので冷凍は一切しておりません。その為悪天候・品薄等の場合はお客様に数日お待ち頂く場合もございます。

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

しらす専属船からの水揚げは相場買取の為毎日価格の連絡を取り合っている。

8 取引先との公正な取引

品質を落とさず商品を通じ共に販売や収益の向上を取り組める関係を目指している。

9 取引先との情報共有、協働の取組

取引先と商品情報を共有している。

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

消費者からの問い合わせ・クレーム等は電話やメールで対応し、その情報は社員にも伝え迅速に対応する体制を取っている。

11 お客様からの情報の収集、対応、管理

お客様の声としてホームページに掲載している。

12 お客様への情報提供

ホームページを作成し、お客様に対して、安心・安全、美味しいをアピールしている。また購入して頂いたお客様には新商品情報・水揚げ情報送付し情報を提供している。

13 食育の推進

学校給食に納入しているので近隣小学校の工場見学を受け入れ、会社説明や商品説明や食について考える場を設けている。

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

万一の事故に備えて適切かつ迅速な対応が行えるよう事故対応マニュアルを年内を目途に現在準備中。

15 緊急時の自社と取引先の協力体制の整備

取引先担当者連絡先一覧を作成し対応マニュアルを作成し、組織内部においては対応担当者を決めている。

16 緊急時のお客様とのコミュニケーション体制の整備

緊急時にはお客様への告知が適時、適切に行えるよう規定及び対応マニュアルを年内を目途に現在作成中です。