






## 穀物ソリューションの進化

少子高齢化の進行、健康志向の高まり、女性の社会進出、外国人労働者の増加など、「食」を取り巻く環境は年々変化し、「食」に対するニーズも多様化しています。昭和産業グループは、多種多量の穀物を取り扱う「穀物ソリューション・カンパニー」として、安全・安心を最も重要な課題の一つと認識するとともに、お客様の様々なニーズにお応えする製品づくりに取り組んでいます。

### 重要課題と主な取り組み

重要課題	主な取り組み	関連するSDGs
① 多様な価値への対応	<ol style="list-style-type: none"> <li>オープンイノベーションによる開発力の強化                     <ul style="list-style-type: none"> <li>グループ総合力を生かす冷凍食品事業の強化</li> <li>大豆などの植物たん白を軸とした植物由来食品の開発</li> <li>機能性食品素材の開発</li> </ul> </li> <li>課題解決型営業体制への変革</li> <li>海外市場への展開拡大</li> <li>お客様・サプライヤーへの情報発信と対話の強化                     <ul style="list-style-type: none"> <li>SHOWAの魅力を伝える食育活動</li> </ul> </li> </ol>	   
② 安全・安心・安定供給	<ol style="list-style-type: none"> <li>食品安全・品質マネジメントシステムの強化</li> <li>グループ会社間の連携強化によるサプライチェーン改革                     <ul style="list-style-type: none"> <li>調達、製造、販売、物流</li> </ul> </li> <li>シェア拡大に向けた生産能力増強                     <ul style="list-style-type: none"> <li>設備増強と最新技術導入 (IoTなど) による生産性向上</li> </ul> </li> </ol>	

### ① 多様な価値への対応

#### ▶ 家庭用新商品「まめたん」の開発

近年の健康志向の高まりに対応して、大豆由来の植物性たん白質(大豆ミート)は“畑の肉”といわれるほど、たん白質をはじめとした様々な栄養がバランスよく含まれている食品です。家庭用新商品「まめたん」は、たん白質や食物繊維が豊富に含まれており、水で戻して手軽にひき肉の代わりに使える商品で、健康への配慮、「食」に対する多様なニーズなどに対応した調理食材として提案していきます。



家庭用商品「まめたん」

#### ▶ ハラル対応

鹿島工場および敷島スターチ株式会社のコーンスターチ製造部門は宗教法人日本ムスリム協会によるハラル認証を取得しています。

鹿島工場のコーンスターチおよび糖化製品、敷島スターチ株式会社のコーンスターチおよび糖化製品で、ハラル認証の継続・新規取得に取り組んでいます。今後、その他の糖化製品での取得に向けて準備中です。



ハラル認証書

### ② 安全・安心・安定供給

#### ▶ 食品安全・品質マネジメント (FSQMS) の強化

当社グループは、「安全・安心3原則」を定め、これを確実に実行していくために、独自の「食品安全・品質マネジメントシステム (FSQMS)」を運用しています。このシステムは「HACCP<sup>※1</sup>」を柱として「ISO22000<sup>※2</sup>」「FSSC22000<sup>※3</sup>」「ISO9001<sup>※4</sup>」「AIBフードセーフティシステム<sup>※5</sup>」の仕組みをすべて取り入れ、効率的な運用ができるよう当社グループ独自に再構築したものです。

- ※1 HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) : 原料の入荷から製造・出荷までのすべての工程において、重要管理点を特定して、そのポイントを継続的に監視し、人に危害を与える製品の出荷を未然に防ぐシステム
- ※2 ISO22000: 安全な食品の生産、流通、販売を目的とした食品安全マネジメントシステムの国際規格
- ※3 FSSC22000 (Food Safety System Certification 22000): ISO22000をベースに、食品の安全を担保するために遵守すべき事項を明確化した食品安全システムの国際規格。
- ※4 ISO9001: 品質マネジメントシステムの国際規格
- ※5 AIB (American Institute of Baking) フードセーフティシステム: 安全な食品を製造するためのガイドラインであるGMP (適正製造規範) を重視した「AIB食品安全統合基準」に則り、外部監査員が工場の現場検査を行う仕組み。フードディフェンス(食品防御)の考え方も取り入れた、以下の5項目の観点から監査が行われる。
  - 作業方法と従業員規範
  - 食品安全のためのメンテナンス
  - 清掃活動
  - 総合的有害生物管理
  - 前提条件と食品安全プログラムの妥当性

#### ▶ 安全・安心3原則

原則① 原材料の調達段階 問題のあるものを持ち込まない	原則② 工場の製造段階 問題のある製品を作らない	原則③ 出荷の段階 問題のある製品を持ち出さない
<ul style="list-style-type: none"> <li>・サプライヤー管理 主原料の現地調査 副原料の工場調査 包装資材の工場調査</li> <li>・品質保証書の精査</li> <li>・受入原料の品質検査</li> <li>・フードディフェンス設備の導入</li> <li>・従業員の健康管理 食中毒・感染症への対応</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・新製品開発のリスクアセスメント</li> <li>・トレーサビリティシステムの強化</li> <li>・FSQMS検証活動 自社工場への監査活動 グループ会社への巡視活動</li> <li>・品質管理者への教育 分析技術(精度管理) 官能評価(味覚嗅覚試験) グループ会社への研修</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・自社倉庫の監査</li> <li>・流通保管倉庫の調査・指導</li> <li>・積込時、納品時の異物混入防止</li> <li>・ローリー車の施錠・封印</li> <li>・運転手などの作業員への教育</li> <li>・海外生産拠点の衛生・品質向上活動</li> </ul>

#### ▶ 新規事業「植物工場」に対する品質保証体制の構築

安全・安心3原則に基づき、植物工場での原料受入、栽培から出荷・物流までの品質保証体制を構築しました。また、植物工場独自の「安全衛生管理に関する規程」「従業員教育に関する規程」などの各種規程を整備しました。