






穀物ソリューションの進化

重点項目

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、社会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	①「健康」「環境」「時短簡便」ニーズに貢献する商品開発 ②オープンイノベーションの活用による研究／開発力の推進 ③カスタマーコミュニケーションによる課題解決型の営業体制への変革 ④海外市場への展開の拡大	 
2. 安全・安心・安定供給	①食品安全・品質マネジメントシステムの強化 ②安全・安心3原則 ③新規事業「植物工場」に対する品質保証体制の構築	  

1. 多様な価値への対応

①「健康」「環境」「時短簡便」ニーズに貢献する商品開発

これまで発売している商品の品質・作り方・パッケージなどの改良、市場の売れ筋を一早くキャッチした商品開発に加え、消費者が困っていること、できたらうれしいことなど隠れた心理を考えることで、これまででない、お客様が本当に欲しかった商品の設計・開発を目指しています。その一例が、簡単に、餃子のおいしさが味わえる、『もう包まない！混ぜ餃子の素』という新しい食べ方の商品です。



新商品アイデア出しの様子

②オープンイノベーションの活用による研究／開発力の推進

当社では、技術マッチングや産官学の外部機関との共同研究・連携など、オープンイノベーションの仕組みを活用した取り組みを強化しています。この取り組みを通じて、評価技術の研究と関連付けた素材開発や、潜在ニーズを深掘りした製品開発、人工光型植物工場のような新たな分野への挑戦などを進めています。



人工光による野菜栽培

③カスタマーコミュニケーションによる課題解決型の営業体制への変革

社会の環境変化や「食」の多様化が進むなか、スピードのある対応が重要なカギとなっています。カスタマーコミュニケーションによってお客様の潜在的ニーズを引き出し、当社グループならではの幅広い素材と技術を生かした研究開発と密接に連携する営業体制により、迅速な顧客課題解決型の提案を行い、企業価値を向上させていきます。



④海外市場への展開の拡大

当社は、「中期経営計画20-22」の基本戦略の一つである事業領域の拡大の一環として、アジアでの事業拡大、基盤の強化を進めています。2020年にスタートした台湾大成集団との製粉事業や鶏卵事業は、生産性の向上や品質改善など

に対する技術支援のほか、衛生面や品質管理面の向上をフォローする体制を整えており、より質の高い商品の提供を目指しています。

2.安全・安心・安定供給

①食品安全・品質マネジメントシステムの強化

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^{※1}」を柱として「ISO22000^{※2}」「FSSC22000^{※3}」「ISO9001^{※4}」「AIBフードセーフティシステム^{※5}」の仕組み

を全て取り入れ、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。このFSQMSの考え方は、グループ会社にも適用しており、内部監査や講習会、精度管理のような品質管理技術研修会などを通じて、グループ会社全体に考え方の浸透や力量の維持・向上を図っています。

※1 HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point):原料の入荷から製造・出荷までの全ての工程において、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(食品防衛)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

②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"> ・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 ・品質保証書の精査 ・受入原料の品質検査 ・フードディフェンス設備の導入 ・従業員の健康管理 食中毒・感染症への対応 	<ul style="list-style-type: none"> ・新製品開発のリスクアセスメント ・トレーサビリティシステムの強化 ・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 ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・自社倉庫の監査 ・流通保管倉庫の調査・指導 ・積込時、納品時の異物混入防止 ・ローリー車の施錠・封印 ・運転手などの作業員への教育 ・海外生産拠点の衛生・品質向上活動

③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。