

グローバル サプライチェーン との協働

～中国におけるニチレイグループの取り組み

近年、さまざまな国や地域の食材を調達し、世界中で販売することが一般的となっています。急激なグローバル化が進む中で、安全面に問題のない食品の提供、多様化するニーズにあわせた商品の提供など、顧客価値の向上を実現する商品・サービスを継続してお届けしていくためには、グローバルなモノの流れに関わる現地のパートナーとの協働が重要となっています。ニチレイグループは、ミッション・ビジョンを共感いただけるパートナーや地域社会との連携・協働を図りながら、サプライチェーン全体を通じて、より高い価値の創造を目指していきます。

ニチレイフレッシュ うなぎ蒲焼サプライヤー遠宏集団との取り組み

ニチレイフレッシュが、中国の遠宏集団と共に開発した「うなぎ蒲焼『白亜の殿堂®』」。良質な水に恵まれた自社養殖場で、高品質の配合飼料を使用して稚魚から育てたうなぎを、自社工場加工しています。稚魚養殖から加工までの一貫管理体制を確立し、「安全・安心」と「おいしさ」を徹底的に追求しています。



詳しくはP.12へ

ニチレイフーズ

中国産冷凍野菜における取り組み

安全・安心な食品をお届けするため、ニチレイフーズでは、一貫した品質管理体制を構築しています。自社基準を設けて、栽培環境や農薬の使用を適正に管理するほか、各段階で検査を実施。製品ごとのトレースバックシステムを確立し、信頼を確保しています。



詳しくはP.11へ

錦築(煙台)食品研究開発 有限公司の検査体制

ニチレイグループは、専門の検査機関を中国に設置し、中国産の原材料や加工品について、ニチレイ基準に沿った検査を実施した上で輸入しています。同機関は、国際規格にもとづく試験所認定を取得し、高い検査品質を維持しています。



詳しくはP.10へ

ニチレイロジグループ 低温物流事業の拡大

ニチレイロジグループは、2004年から上海を拠点に物流事業を展開しています。現在は、冷凍・冷蔵・常温の三温度帯をカバーし、上海など華東地域をはじめ、主要各都市への幹線輸送を実現。高精度の温度管理、物流品質管理に、高い評価を獲得しています。



詳しくはP.13へ

中国・錦築(煙台)食品研究開発有限公司の検査体制

● 検査ネットワークの構築

ニチレイグループでは、中国で生産された水産・畜産品やその加工品、冷凍野菜および調理加工品を輸入しています。お客様に中国産製品を安全にかつ安定的に供給するためには、日本へ輸出する前に中国国内でニチレイ基準に沿った検査を実施し、安全性を確認後に輸入することが効率的です。そこで2005年に(株)日清製粉グループ本社と合併で、中国山東省に錦築(煙台)食品研究開発有限公司を設立しました。これにより、各事業会社は、自社製品に使用する中国産原材料および中間製品等について、事前に現地でニチレイ基準にもとづいた残留農薬、動物用医薬品(抗生物質、合成抗菌剤等)および食品添加物などの検査を行い安全性を確認できるようになりました。一方、ニチレイ食品安全センターも、監査検査の一部グローバル化を進めています。これまでは残留農薬、動物用医薬品等化学物質の検査を対象とし、錦築(煙台)食品研究開発有限



公司にこれらの検査を委託していましたが、2012年度より、対象を微生物検査まで拡大し、SGS青島※でニチレイ基準にもとづいた微生物検査ができる体制を構築しました。このように、食品安全の検査の面でもニチレイ基準に沿ってグローバル化が実現されています。

※ **SGS青島**：通标标准技术服务有限公司青岛分公司
SGSは1878年設立、本社はジュネーブ。世界に1,250ヶ所以上の事業所と実験室を備える世界最大級の認証、検査、分析機関

● 錦築(煙台)食品研究開発有限公司における検査の実際

日本人スタッフは2名(それぞれの親会社から派遣)のほか、分析業務の主要な実務は中国人スタッフ(15名)で運用されています。国際的な試験所認定規格であるISO/IEC17025に準拠したCNAS※を取得しており、設備も最新の機器を導入し分析精度の維持向上に努めています。

※ **CNAS**：China National Accreditation Service for Conformity Assessment Laboratory Accreditation Certificate
中国合格評定国家認可委員会実験室認可証書の略称



検査の様子



錦築(煙台)食品研究開発有限公司
分析チーム 研究員
賈 辰

検査には迅速かつ正確な結果が求められているので、責任をもって業務に取り組んでいます。ニチレイとの技術交流を通じて、より幅の広い検査項目にも対応していきたいと思っています。

ニチレイフーズ

中国産冷凍野菜における取り組み

旬の時期に収穫・加工・凍結し、おいしさや栄養価が高い状態で長期保存できる冷凍野菜。安全・安心でおいしい冷凍野菜を安定供給するために、ニチレイフーズは現地生産者とともに品質向上の取り組みを行っています。

冷凍野菜の安全・信頼のポイント

①栽培時の農薬管理

ニチレイフーズが中国で調達する冷凍野菜原料は、畑の環境(土壌、水質など)、農薬の管理状況等自社基準をクリアした農場で栽培され、それらの農場は定期的に農場指導員が巡回し、栽培状況を調査し適正に管理されていることを確認しています。

②生産時の品質管理

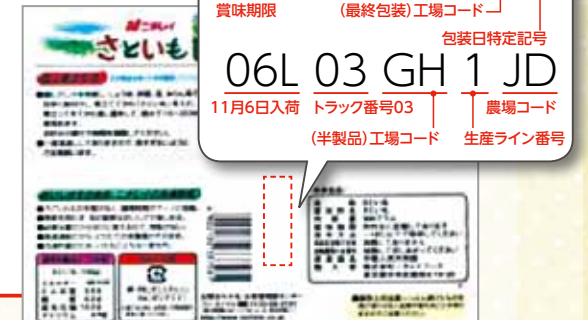
ニチレイフーズの品質管理のノウハウを導入した契約工場で、適正に管理された原材料を入荷・選別・洗浄・加工・凍結・検品と徹底した品質管理のもと製品化しています。

③検査

残留農薬については、最終包装される前に現地の検査機関での残留農薬検査において問題がないことを確認、出荷時にはニチレイの指導を受けた生産工場の検査部門で衛生検査を実施。さらに、日本国内において販売される前に計画的にニチレイ食品安全センターで残留農薬、衛生状態などを検査実施し安全を確保するとともに、現地での仕組みが適正に機能しているかを確認しています。

④安全・信頼を支えるトレースバックシステム

現地での栽培管理、生産管理の情報は、製品ごとに印字されたコードで一元管理されています。残留農薬、衛生面などで調査が必要となった場合、このコードをトレースし、畑での栽培管理状況から工場での生産状況までを確認できる体制となっています。コードはあくまで栽培・生産などの履歴をトレースするためのものであり、コードを有効に機能させるためには、コードに対応したしっかりした栽培・生産管理体制が不可欠です。ニチレイフーズでは生産現場とともに試行錯誤を繰り返して継続的な改善を行っており、その製品の栽培管理状況、生産管理記録までトレースが可能となっており、今も進化を続けています。



● 泰安佳裕の新たな取り組み ～安全・信頼をベースに「おいしさ」を目指す～

ニチレイフーズでは、安全・信頼は本来食品にとって前提条件であり、安定供給とともに生活者の求めるおいしさ、便利を冷凍野菜で実現することを目指し、2011年5月に新たに中国山東省泰安市に、合併会社「泰安佳裕食品有限公司」を設立しました。泰安市は広い耕地面積を有し、大規模農場が存在しており有機野菜の生産基地でもあります。また、中国五大山の一つである泰山がそびえ立ち、良質で豊富な地下水にも恵まれています。

さらに今後はこの野菜の栽培に適した地で、気候に合った野菜の品種選定・改良に自ら積極的に取り組み、野菜本

来のおいしさを追求した新たな事業モデルをつくり、冷凍野菜のさらなる高みを目指していきたいと考えています。



● シラスから蒲焼まで一社で一貫した生産体制が持続可能な安定供給を実現

中国産うなぎ業界は、薬剤の残留や業者による産地偽装事件などが頻発し、過去数年にわたり日本のお客様からの信頼を著しく失う苦しい時代を経験しました。そのような環境において、多くの競合他社が事業から撤退してゆく中、ニチレイフレッシュは「安全・安心」で「おいしい」うなぎ蒲焼を諦めずに追い求めてきました。

ニチレイフレッシュが中国の遠宏集団と共に開発した「うなぎ蒲焼『白亜の殿堂®』」は、稚魚養殖から最終製品までの一貫管理体制で生産される、ほかに例を見ないオン



台山市の山麓伏流水

リーワン商品です。稚魚の捕獲水域に近い江蘇省の自社養殖場で稚魚から黒仔(鉛筆大)まで育てたのち、温暖で良質な水と土壤に恵まれた広東省台山市の広大な自社養殖場で、成魚になるまで育て上げます。また、この間に使用する配合飼料も自社で生産しています。高品位なホワイトミール(白身魚を主原料とした飼料)でおいしいうなぎを育



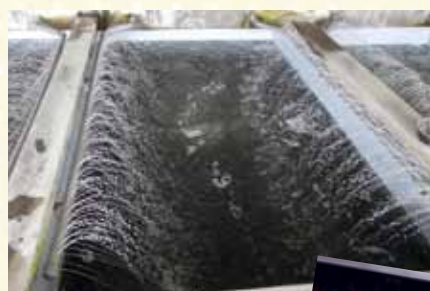
遠宏集団の飼料工場

てています。

このように、稚魚から成魚までを一貫した管理体制下で育て上げるにより、「安全・安心」で「おいしい」うなぎを安定した品質で確保することが可能になりました。

「うなぎ蒲焼『白亜の殿堂®』」は、これら自らの管理体制で育てたうなぎのみを原料として使用し、自社の加工場にて冷凍蒲焼製品にまで加工した商品です。

遠宏集団の稚魚養殖から最終製品までの一貫管理体制は、「安全・安心」で「おいしい」うなぎ蒲焼の供給を実現しています。



蒲焼きの様子

(左)遠宏集団 董事長
徐 遠宏様(右)(株)ニチレイフレッシュ
水産事業本部 水産品グループ
部長代理
大槻 修平

ニチレイフレッシュとは、お互いを尊重し、自らを厳しく律しながら、長年にわたる取引を通して固い信頼関係を築くことができ、とても良い関係だと思えます。

誠心誠意が当社の経営姿勢です。消費者の皆さまに安全・安心な商品を生産し、お届けすることが遠宏グループの使命であり、社会的な責任でもあると認識しています。

ニチレイフレッシュのこだわりと、私たちのこだわりを重ね合わせた、「白亜の殿堂®」を是非お役立て頂きたいと思えます。

● 冷凍・冷蔵・常温の三温度帯を備える設備でさらなる物流品質向上を目指す

ニチレイロジグループの中国事業は2004年に(株)三菱商事、中国の上海市浦東汽車運輸総公司(現在は上海交運日紅国際物流有限公司)との合併で上海市に上海鮮冷儲運有限公司を設立したことからスタートし、日系のコンビニエンスストア、外食、メーカー企業等を中心に冷蔵倉庫事業と輸配送事業を行っています。

冷蔵倉庫事業では、2012年4月に第2センターを稼働させ、1,300トンの保管能力を、新たに常温を含む5,200トンへ大幅に増強しました。主要顧客であるコンビニエンスストアおよび外食産業の店舗数増加へ対応すると同時に、上海進出が加速している日系顧客を中心とした旺盛な保管ニーズにもお応えするものです。これにより、冷凍・冷蔵・常温の3温度帯対応を実現し、多温度帯の発注を1回にまとめるワンストップサービスのご提供が可能となるなど、お客様からの多様なニーズにきめ細やかにお応えしています。

また輸配送事業では自社車輛を30台保有し、配送提携企業と共に、上海市内を中心とする華東地域への配送、北京、成都、広州、青島など中国国内の主要都市への幹

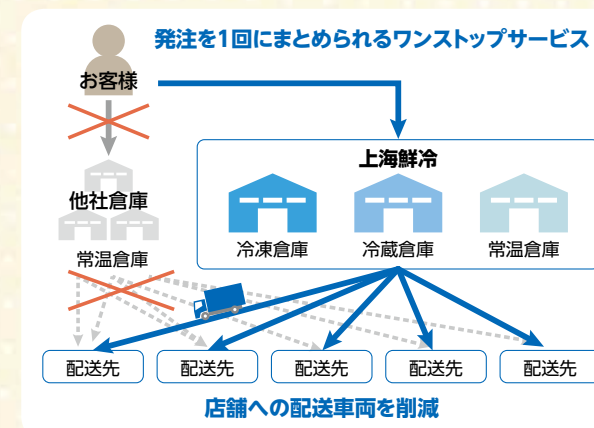
線輸送を展開しています。

安全面では地元警察を招いて定期的に講習会を実施するなどドライバーの安全教育にも力を入れています。

お客様からは高品質な物流を評価いただき、日系企業に加え、外資系企業や品質を重視する中国系企業からの引き合いが続いています。

中国では今後も低温物流のニーズがさらに増加する見込みであり、上海鮮冷儲運有限公司は温度管理や物流品質管理のさらなる向上に努めていきます。

■ ①華東地区配送網



第2センター外観

上海鮮冷儲運有限公司
董事長 總經理
柳澤 隆之

上海鮮冷ではニチレイロジグループの『選ばれつづける仕事。』をブランドスローガンとし、日ごろから物流品質向上に取り組み、お客様の満足度向上を目指しています。

品質向上の取り組みとして、配送や納品状況の巡回チェックを定期的実施し、その結果を乗務員教育に役立てています。また、温度記録計を全車輛に搭載し温度管理を強化する取り組みもスタートしています。

今後お客様に提供する物流品質をよりよいものにしていくよう努力していきます。