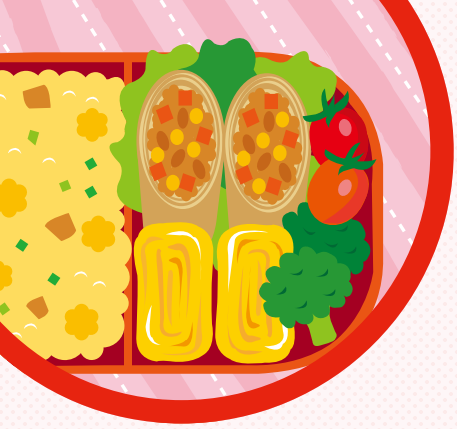


特集 1 安全な商品とサービスの提供

# 安心につながる品質とおいしさの追求

ニチレイグループの新たなCSR基本方針「ニチレイの約束」に追加した項目の一つが「安全な商品とサービスの提供」です。お客様に安全な商品やサービスをお届けするために、どのような取り組みをしているのか。2年前に大幅にリニューアルし、さらに多くのお客様に愛されているニチレイフーズの主力商品「本格炒め炒飯®」を例に原材料管理から製造までをご紹介します。

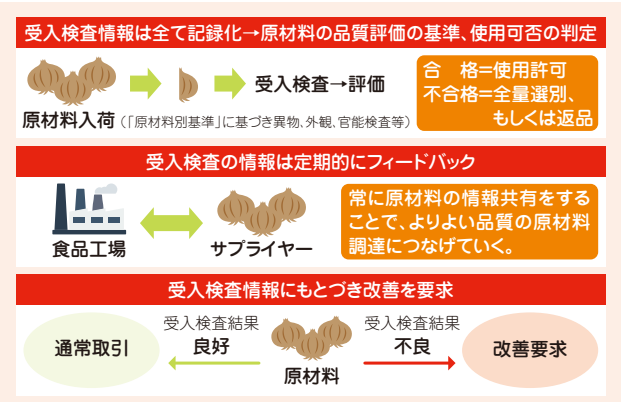
## おいしさと安全を徹底的に追求した「本格炒め炒飯®」ができるまで

### おいしさの源となる原材料の品質管理

ニチレイフーズでは、原材料の品質がおいしさの源になると考え、さまざまな品質管理に取り組んでいます。独自の「原材料メーカー工場診断」に合格したサプライヤーと取り引きを行い、品質の管理を徹底しています。

一つひとつの原材料は3次原材料まで遡って調査し、配合割合、衛生規格、製造工程、保管状況などを確認後「原料品質規格書」としてデータベースに登録しています。工場入荷後にも、外観、官能検査など「原材料別基準」にもとづいた受入検査を実施し、全項目に合格した原材料だけを使用。検査結果はサプライヤーとも定期的に共有しています。

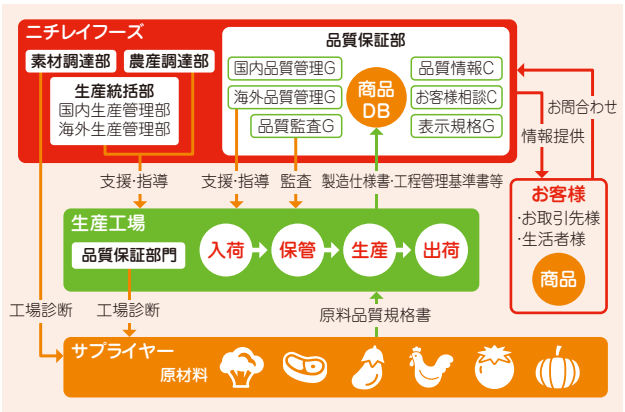
**受入検査**




### 安全・安心を生むトレーサビリティの徹底

**品質保証体制**

G：グループ　C：センター




生産段階では、ISO9001とHACCPをベースにした管理手法を取り入れ、生産品目毎に工程管理基準書を中心とした製品仕様書を作成。製造工程毎に管理項目・条件を定めて、厳しい品質管理を行っています。

また、国内直営工場・一部の海外投資工場では、自社開発システムのPAS（Production Assistance System）を使用し、トレースの仕組みを電子化したことで、検索のスピードと作業管理の精度が向上しました。これらの仕組みは生産工場での品質保証委員会でレビューするほか、社内およびISO認証機関の監査を受けています。

### 「ものづくりのパートナー」としてのサプライヤーとの連携

原材料の生産者の皆さんは、単なる取引相手ではなく「ものづくりのパートナー」。それがニチレイフーズの考え方です。調達担当者は、取引開始や商談の際だけではなく、収穫・納品時なども含めて何度も現場に足を運び、生産者と対話を重ねて信頼関係を構築しています。工場に生産者を招いての交流会など、ニチレイフーズのものづくりへの理解をさらに深めてもらうための試みも実施。一人でも多くのお客様に商品を食べていただくことで、生産者への応援につなげたいと考えています。

北海道の米生産地

## こだわりの米・焼豚・焦がしネギ油

### お米は北海道産一等米100%

炒飯づくりの第一歩は、おいしいお米を選ぶこと。「本格炒め炒飯®」のお米はすべて、北海道産の一等米を使用しています。味や食感が素晴らしいのはもちろん、粒の大きさが揃っているので味付けにむらができません。こうした上質のお米を安定的に使用できるのは、信頼できるサプライヤーとの長年のパートナーシップがあってこそです。

北海道産の一等米

### つくりたての焼豚を使用

炒飯に入れる具の一つ、焼豚も自社で製造しています。原材料から徹底してこだわり、炒飯と同じ工場内で丁寧に仕込んでいるので一層安心・新鮮です。仕込みの際にできた煮汁も炒飯の味付けに使い、さらに奥深い味わいに仕上げています。

自社製造の焼豚

### 焦がしネギ油も自社製で

本格派の味付けに欠かせない「焦がしネギ油」も、自社製にこだわっています。ラードと植物油にネギ・しょうが・にんにくを加え、じっくり時間をかけて加熱し、香りを抽出してからペースト状に加工しています。こちらも原材料から厳しくチェックしています。

自社製焦がしネギ油

※写真はイメージです。

## 独自装置の開発でプロの味を追求

炒飯の味は「炒め」で決まります。ニチレイフーズでは、さらなるおいしさを追求するため研究と試作を重ね、「卵のコーティング」「高温熱風」「仕上げ」の3つの炒め工程に分かれた「新・本格炒め製法〜三段階炒め」を実現する独自装置を開発しました。中でも特徴的なのが、シェフが強火で中華鍋をあおって炒めるプロセスを工場の生産ライン上に再現した「高温熱風」です。250℃以上という高温の熱風で余分な水分を飛ばすことで、パラパラと香ばしい、プロのおいしさを最大限に引き出しました。

※写真はイメージです。

**開発者の声**

(株)ニチレイフーズ
家庭用事業部 家庭用商品部
家庭用商品開発グループリーダー
森 公博

### 設備からおいしさを追求しています

開発にあたっては、中華料理店のチャーハンを食べ比べながらプロの技を研究し、あらゆる素材・工程を見直すことで、全体の品質向上を目指しました。口当たりのよさとパラパラ感を両立させるため試作を繰り返し、おいしさを追求すると同時に、それを実現するための設備開発にも着手。独自に開発した技術なので、機械も新たに作るしかなかったのです。アクシデントも絶えませんでしたが、各担当者が知恵を絞って課題を克服し、乗り越えたことで、妥協のない自信作を世に送り出すことができました。