

第3回「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会」資料

味の素グループ国内食品における お客様への情報開示に関する取り組み

味の素株式会社品質保証部
富松 徹

味の素グループ品質方針

1. お客様の要望に真摯に耳を傾ける

私たちは、お客様の要望に真摯に耳を傾け、お客様に満足いただける商品・サービスをお届けします。

2. 適切な情報を積極的に提供する

私たちは、適切な情報を積極的に提供し、お客様の信頼にお応えします。

3. 安全性の追求と法規の遵守

私たちは、安全については妥協することなく可能な限り調査研究を尽くし、関連する法規を遵守し、常に一定品質の商品・サービスをお届けします。

4. ISOの考え方を基本にした独自の品質保証システム

私たちは、国際基準であるISOの考え方を基本とした味の素品質保証システム【アスカ】で品質を保証します。

5. 社員一人ひとりが最善を尽くす

私たちは、経営のリーダーシップのもと、研究・開発から生産・物流・販売・サービスに至るまでの社員一人ひとりが、安全で高品質な商品・サービスの提供に最善を尽くします。

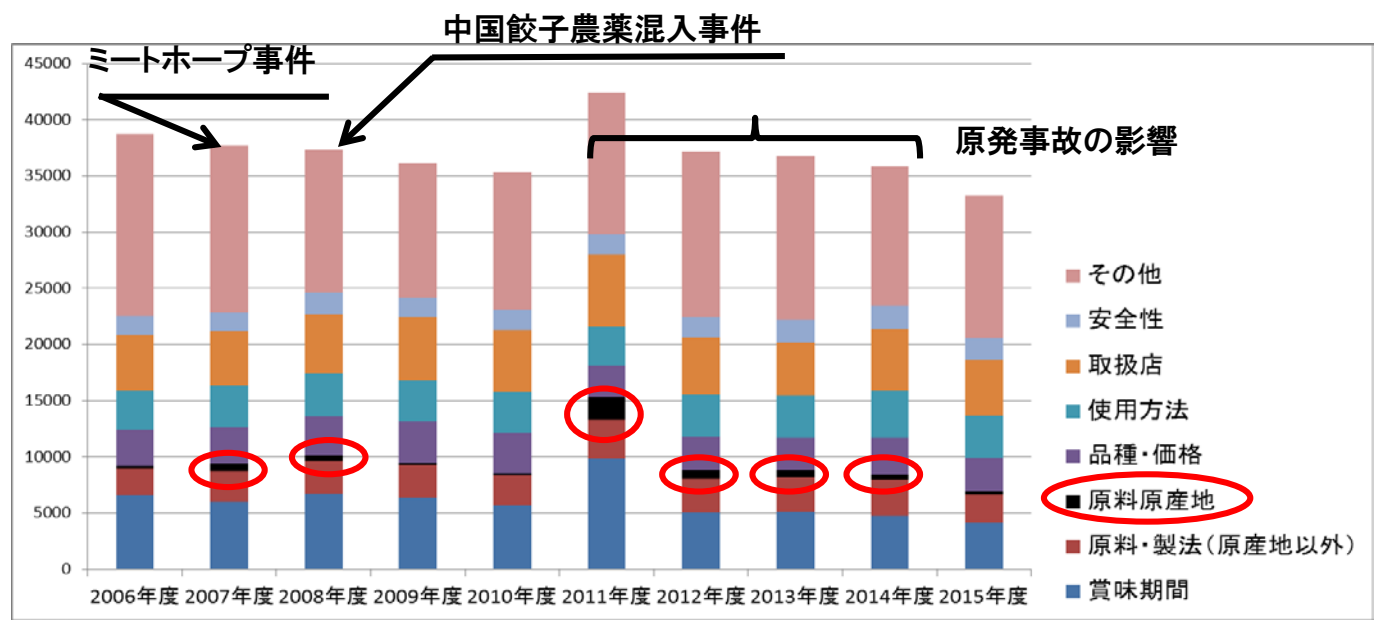
味の素株式会社の国内商品は、お客様相談センターに届くお客様の声の中から、お客様の知りたいことを、優先順位をもってパッケージに表示し、又はホームページ上に公開しております。

味の素株式会社の加工食品の表示概要

原料原産地情報開示の状況

- パッケージには表示していない。
- ホームページには、主要な原材料に対する原料原産地を記載している(原料規格書規格書情報)。
- お問い合わせでは、個々の原料の規格書に基づく原産地をお応えしている。

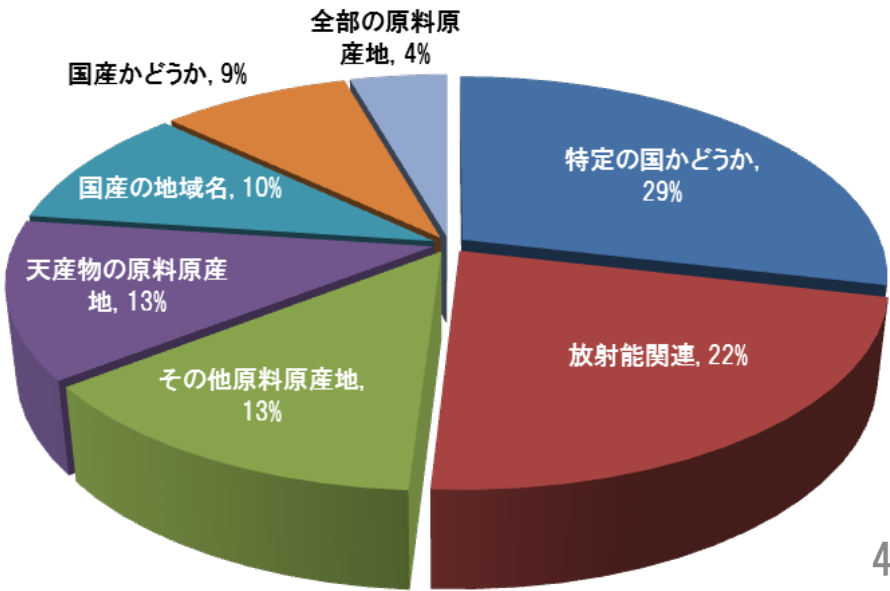
味の素(株)の加工食品の過去10年間のお問合せの解析



- 事件が発生すると原料原産地のお問合せが増加する。
- 2015年の原料原産地に関するお問い合わせは約0.8%。

2015年1月～12月の原料原産地に関するお問合せの内訳

- お問合せが多いのは、ある特定の国または放射能関連。



「お客様の声」に基づく表示の改善の例

「Cook Do」〈青椒肉絲〉ここに指を押し入れてください。

オイスターソースの風味とコクが肉とピーマンの持ち味をひき立て、本格中華の味わい深い一品に仕上がります。

用意する材料

- 牛肉（又は豚肉）薄切り 約150g
- ピーマン……中6個（約130g）
- たけのこ……約150g

※細切りたけのこを使用する場合は、水切りを充分に行ってください。

作り方

- ①肉を炒める。よく熱した鍋に油大さじ2（テフロンの場合大さじ1）を入れ、肉を炒め、皿にとる。
- ②野菜を炒める。再び鍋を熱し、油大さじ1を入れ、ピーマン、たけのこを炒める。
- ③ソースを加える。火が通ったら①の肉を戻し、「Cook Do」を加え、全体にからませる。

※調理時に、油や調味料がはねることがあります。充分にご注意ください。

◆アレンジメニュー◆

◆お好みにより、干しいたけ、赤ピーマン、にんじん等をお使いいただくと彩りもよく、更においしく召し上がれます。

賞味期限 2007.4.4

4 901001 000395

「Cook Do」のホームページには、メニュー集と価格が掲載です。
http://www.ajinomoto.co.jp/cookdo/
お問合せ：お客様相談センター 0120-688181

(1)

- お客様が調理しやすいようにカット野菜の絵を追加した。
- 重要な工程を強調した

(2)

- お客様に分かり易いように、アレルギーリストを追加した。

卵	乳成分	小麦	そば	落花生	大豆	えび	いくら	かに
いか	さば	さけ	あわび	鶏肉	豚肉	牛肉	キウイ	バナナ
もも	りんご	オレンジ	ゼラチン	やまいも	くるみ	まつたけ	—	—

(3)

- 分かり難い言葉を解説した。

原料のキサンタンは、ソースのとろみをつけるために使用しており、糖蜜などを発酵して作られます

新しい作り方でピーマンがシャキシャキ!

オイスターソースの豊かな風味が、ジューシーでやわらかい肉とシャキシャキの野菜のおいしさを引き出します。

メニュー集などお便りな情報が満載です!
http://www.ajinomoto.co.jp/cookdo/

作り方(3~4人前/約15分)

材料

- 牛肉（または豚肉）薄切り…約150g
- ピーマン…中6個（約130g）
- ※焼く肉用などの厚めの肉を使うとさらにおいしくお召し上がりいただけます。
- 水烹たけのこ…約150g

①材料を切って、下味をつける。

●肉…薄切りにし、片栗粉大さじ1をまぶす。

●ピーマン…種を取り、タテに細切り。

●水烹たけのこ…細切り。

②野菜を炒める。

よく熱した鍋に油大さじ2を入れ、ピーマン、たけのこをさっと炒め、皿にとる。（テフロンの場合油大さじ1）

③肉を炒め、ソースを加える。

再び鍋を熱し、油大さじ2を入れ、肉を炒める。テフロンの場合油大さじ1。火が通ったら、いったん火を止め、ソースを加え、中火で炒めて肉にからませる。

④野菜を戻す。

②に野菜を戻して、ソースとよくからめ、出来上がり。

油はね注意! お肉がやわらかくジューシーに! 片栗粉をまぶした肉を弱火で炒める。 ソースは注意! 弱火・中火

賞味期限 2007.12.13

4 901001 000395

※この製品には、下表のアレルギー物質のいずれかが含まれており、アレルギーをお持ちの方は、必ず成分表示を確認してください。

※原材料のキサンタンは、ソースのとろみをつけるために使用しており、糖蜜などを発酵して作られています。

※お問合せ先：お客様相談センター 0120-688181

- お客様相談センターの連絡先を見やすくした

(4)

「Cook Do」の栄養成分

調理後の栄養成分

2人前

きょうの大鍋

ガリ

(5)

- お客様の要望により、調理後のカロリーと食塩相当量を表示した

CookDo® ガリ бата鶏(2人前)の個装表示

栄養成分表示(法定表示)

調理後のカロリーと塩分(お客様の知りたいに応える)

分かり難い言葉の解説
(お客様の知りたいに応える)

商品価値を
伝える表示

2人前である旨
(法定表示)

調理方法(法定表示)

一括表示
(法定表示)

分かり易い作り方の表示

- ・ 分かり易い絵
- ・ 火の強さの目安
- ・ 油、ソースのはね注意
(お客様の知りたいに応える)

賞味期限表示とJANコード
(法定表示・自主規格表示)

分かり易いアレルギーリスト
(お客様の知りたいに応える)

お問合せの方法
(お客様の知りたいに応える)

包材の材質
(お客様の知りたいに応える)

商品価値を
伝える表示

商品価値を
伝える表示

識別マーク(法定表示)

レトルト食品である旨(法定表示)

- 3つの表示: ①法定表示、②商品価値を伝える表示、③お客様の「知りたい」に応える表示
- 既に多くの「お客様の知りたい」に応える表示を行っており、スペースが不十分。
- 原料原産地情報等の詳細情報はホームページに記載。

CookDo® ガリ бата鶏のホームページ情報とお問合せ対応



原材料名	しょうゆ、砂糖、大豆油、にんにく、発酵調味料、バター、食塩、風味油、酵母エキス調味料、バターオイル、唐辛子、チキンファット、調味料(アミノ酸等)、糊料(加工でん粉、キサンタン)、酸味料、香辛料抽出物、(小麦を原材料の一部に含む)
内容量	50g
栄養成分	25g(1人分)の標準栄養成分 エネルギー:49kcal、たんぱく質:1.0g、脂質:2.4g、炭水化物:5.8g、ナトリウム:490mg(食塩相当量:1.3g) 調理後の栄養成分(1人分) エネルギー:271kcal、食塩相当量:1.3g ※味の素(株)調べ
アレルギー物質	乳、小麦、大豆、鶏肉
製造工場	味の素グループのクノール食品(株)東海事業所(静岡県) または味の素(株)の国内協力工場(三重県)
主な原料の産地	バター(日本、オーストラリア)、にんにく(中国)
商品に関するQ&A	Cook Do® きょうの大皿 ガリ бата鶏(チキン)用に関するQ&Aページはこちら

- 主な原料の原産地情報やその他商品に関するよくある質問を、ホームページ上で情報を公開しています。
- 原料原産地が複数ある原材料については、この例に示すように、使用する可能性がある原産国を並べて表示しております。

原料原産地に関するお問合せがあった場合は、このホームページ情報と同様にお応えしております。

味の素冷凍食品株式会社の 原料原産地の情報提供状況

冷凍食品の「東京都条例」に基づく品質表示

東京都条例(調理冷凍食品品質表示実施要領)

【対象原材料】

- ・生鮮原料若しくは26の食品群を原材料として使用する場合。
- ・上記食品群の原材料の重量に占める割合が上位3位までのもので、かつ5パーセント以上原料。
- ・商品名にその名称が付された原料。(例)商品名が「エビピラフ」の場合の「エビ」

【表示方法】

- ・対象原材料の原料原産国を、容器包装の見やすい箇所への表示すること。
- ・原材料の原産地が複数ある場合は、原材料に占める重量の割合が多いものから順に記載すること。

【頻繁な切替等により容器包装への表示が極めて困難な場合】

- ・インターネットやファックス、電話等を利用して原料原産地についての情報を入手できる仕組みを整備すること。
- ・容器包装にその問い合わせ先を明記すること。

都条例対応状況



東京都条例への適用状況

【パッケージ上の表示】

- ・調達の安定化のために複数購買を行っており、切り替えによる表示変更が難しいため、原料原産地表示は実施していない

【ホームページ上の情報公開】

- ・前年の購入実績を基にした原料原産地情報を公開するにとどめている。

【お客様相談室での対応】

- ・賞味期限及びお問合せ番号を、原料原産地情報(FAシステム)と照合することで、個々の商品の原料原産地情報を正確に回答している。

原料調達の仕組み

■ 使用する農畜水産原料又はその中間加工品は、国産若しくは外国の指定農場(一部の農畜水産原料を除く)のものを使用する。

■ 野菜の指定農場(外国)の選定

- (1) 圃場図面、栽培管理方法、農薬リスト、農薬検査結果、土壌分析、トレーサビリティの確認
- (2) グローバルGAP視点での圃場監査の実施
事前調査情報の確認、ドリフトの可能性評価。

■ 野菜の指定農場(外国)の管理と野菜の購入

- (1) 年に1回以上、収穫か播種の時期に現地監査を実施。
- (2) 予算策定時に、生産計画、購買計画、生産計画の確認。
区画ごとの収穫前農薬分析を実施(約200項目の分析)。

■ 野菜の受入

- (1) 原料毎のQRコードを発番し、産地、ロット番号、サプライヤー、工程の記録などをFAシステムの中で紐付する。

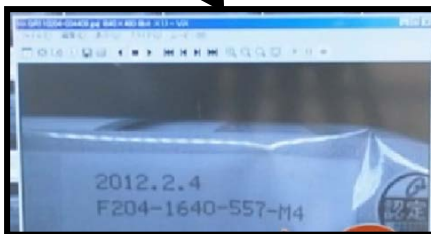
「プリプリのエビシューマイ」のパッケージ上で、原料原産地に繋がる情報

(1)

※ 主要な原材料の産地については、味の素冷凍食品(株)ホームページ、お客様相談室にお問い合わせください。

(2)

個装毎に異なるお問合せ番号の画像を全て保管します。
お問合せ番号と原料原産地情報を紐付けることで、お客様のお問合せに対応しています



お問合せ番号
⇒ 製造時間
⇒ 製造ロット情報
⇒ 原料原産地情報

(3)

😊 お客様へ 😊
お問合せやご意見をお待ちしております。
味の素冷凍食品(株) お客様相談室
☎ 0120-303010
(受付時間 9:30~18:30 土・日・祝日を除く)
<http://www.ffa.ajinomoto.com/>
東京都中央区銀座7の14の13



「プリプリのエビシューマイ」の原材料に関するホームページ情報

原材料名

たまねぎ、えび、魚肉すり身、豚脂、つなぎ(でん粉、卵白、粉末状大豆たん白)、砂糖、パーム油、食塩、蝦醬、なたね油、ホタテエキス調味料、やまいも粉、発酵調味料、香辛料、えび風味調味料、皮(小麦粉、大豆粉)、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)

	原 料	産 地
主な原料の 産地	えび	タイ、ベトナム、エクアドル、インド、インドネシア
	たまねぎ	中国、日本、アメリカ
	魚肉すり身	アメリカ、タイ、インドネシア
	やまいも粉 (やまいも)	中国

使用している原料は、味の素冷凍食品(株)の厳しい基準で管理した原料のみを使用しています

※使用している原料は、厚生労働省が定める食品衛生法のポジティブリスト制度に適合しています。

※野菜などは、日本国内で使用が許された農薬等を最小限使用し、収穫後には残留農薬検査を行っています。

※生鮮品は、収穫できる季節の違いや気候などにより、品質や供給量の変動が大きいいため、複数産地からの安定購入を行っています。

<中略>

※商品の原料・産地等について、より詳しい情報をお求めの場合には[こちら](#)よりお問い合わせください。

☎ お電話でのお問い合わせ


お客様相談室フリーダイヤル

0120-303010

[受付時間] 平日9:30~18:30

✉ Eメールでのお問い合わせ

Eメールでのお問い合わせは、こちらをクリックして
フォームから入力してください。

 [お問い合わせフォームへ](#)

✉ お手紙でのお問い合わせ

〒104-0061

東京都中央区銀座7丁目14番13号 日土地銀座ビル

味の素冷凍食品株式会社

お客様相談室 宛

※土日・祝日・創立記念日・夏季休暇・年末年始は休
ませていただいております。

※お客様への応対を正確に行うため、お客様に電話番
号の通知をお願いしております。

※お客様とのお電話は、内容を正確にうけたまわるた
め、録音させていただいております。

※お客様がフォームから送信されたEメールを弊社が受
信致しますと、フォームにご入力されたメールアドレスへ「受信確認Eメール」を自動返信致します。「受信
確認Eメール」が届かない場合は、弊社のEメールシス
テムトラブルか、フォームへのアドレス入力間違いが
考えられます。この場合、弊社ではEメール着信を確認
できないため、恐れ入りますが弊社のフリーダイヤル
へご連絡ください。

お手紙にはご返信可能なお客様の「ご住所」「ご氏
名」「電話番号」を忘れずに記載をお願いします。

味の素冷凍食品のトレーサビリティ及び原料原産地に関する情報提供の仕組み

トレーサビリティ
システム
(FAシステム)

QRコード情報
・原料名、原料
ロット情報

製造工程情報
・工程の情報 等

出荷・物流に関
する情報

物流情報
データベース

FAシステム

トレーサビリティ

リコール等による危害の回避

原料原産地
情報提供の
仕組み

・ 原料原産地樹法
・ 製品のロット情報

・ お問合せ番号情報
・ 製造時間情報

早見表作成

原料原産地
情報DB

画像情報

インラインカメラ

お問合せ番号情報

賞味期限
お問合せ番号

2017.2.11

M211-1035-615-M4

味の素グループ国内食品の 原料原産地に関する情報提供のまとめ

- トレースバックが可能となる独自の仕組みを作ってきた。
 - 加工食品では、使用の可能性がある原料の原産地情報をホームページ上に並べて記載・開示している。
 - 冷凍食品では、東京都条例に対応し、前年の購入実績に基づく原料原産地情報を、ホームページ上に並べて記載し、詳細についてはお客様相談室へのお問合せで対応している。
-
- 加工食品も冷凍食品も、原料の切り替えへの対応が容易でなく、正確に個々の商品の原産地情報を表示することが難しいことから、パッケージへの表示は行っていない。

切り替え発生のため、大手食品企業がコストをかけても表示対応が難しい。

更に、中小企業の実行可能性を考えると、原料原産地表示の拡大のためには、直罰規定を避けより柔軟な制度を考える必要がある。