

新年のご挨拶



皆様、明けましておめでとうございます。
本年もどうぞよろしくお願い申し上げます。

昨年はおかげさまでJASMEQも10周年を迎え、日本工業倶楽部にて、盛大に記念の会を開くことができました。たくさんの方にお祝いしていただき本当にありがとうございました。そして年末には事務所も新大塚から東新宿のパルシステム連合会の近くに移転し、気持ちも新たに新年を迎えております。

さて、「アベノミクス」が4年目となりましたが、中小企業には好景気の実感もなく、依然として厳しい状況が続いております。来年には消費税率のアップも予定されておりますが、人々のくらしはどうなるのでしょうか？昨年は貧困問題もマスコミに多く取り上げられていました。

また、多くの外国人観光客が日本を訪れ、「爆買い」という言葉が流行語となりました。貧富の格差がますます広がり、グローバル化が進んでいます。そしてTPP交渉も大筋で合意する中、食料自給率や日本の食の安全が脅かされています。

そんな中、若い世代の活躍も目立ちました。安保法案が可決される前には、国会前に多くの人々が反対の声をあげて集結しましたが、大学生も積極的に活動していました。選挙権も18歳に引き下げられ、この夏の参院選挙から投票となります。若い世代に大いに期待したいところです。

JASMEQでは、今年も「商品事故削減会議」等、品質の安全を考える学習会などを開催してまいります。昨年には「食品表示法」も施行されましたので、学習会も開催いたしました。そして品質管理に携わる担当者の皆様と、情報交換もできました。また、通信教育も今までの初級コースに加え、中級もスタートいたしました。今年も多くの皆様に受講していただきたいと思っております。

皆様のご健勝とご活躍をお祈りいたしまして、新年の挨拶とさせていただきます。

どうぞ今年も「協同組合JASMEQ」をよろしくお願い申し上げます。

代表理事 梶 俊夫

協同組合 JASMEQ

第11号

発行日 2016/1/20

11月21日(土)より下記に移転しました

〒169-0072

東京都新宿区大久保2-3-4

出光新宿ビル 4F

Tel :03-6205-6677

Fax:03-6457-6759

最寄駅

副都心線 東新宿駅より徒歩5分

〃 西早稲田駅より徒歩5分

協同組合 JASMEQ

発行責任者 専務理事 田中 久夫

理事会から (第12期2回)

第2回 (2015年11月10日開催)

第1号議案

主たる事務所の移転の件
新宿区大久保2-3-4出光新宿ビル4階に移転することが承認されました。

第2号議案

「個人情報及び特定個人情報取扱規程」制定の件

第3号議案

「就業規則」一部改定の件

第4号議案

新規賛助会員(法人)加入の件

松岡水産(株)様より加入の申し込みがあり、承認されました。

◆次回第3回の理事会は、2月9日開催予定です。

JASMEQ 現場力向上セミナー 「現場での異物混入対策の実事例」案内中



一昨年末以来、特に「異物混入事故申告」がふえており、小売り流通側や製造工場側でも、対策対応に苦慮されている様子が伝えられています。この原稿を書いている一両日でも「コピーのカツ」問題が報道されています。

いわゆる「過剰な対応」（回収・処分範囲等）に問題がある側面も否定できないと考えています。以前から、低価格弁当等の惣菜についてなど、賞味期限残の「回収返品品」「在庫期間残等の未出荷品の処分品」の「流通ルート」云々のうわさが（法違反では無い範囲で）伝わってまいりました。

JASMEQでは、各方面で「異物混入対策」に関するセミナーが開催、案内されてきたので、重複しないように開催は控えてきましたが、皆さまから「どのセミナーも具体的な事例の話が聞けない」との声が伝わって来ていましたので、ご期待にこたえられるかは100%ではありませんが、皆様の声にこたえられる内容にできればと講師陣とも検討し、以下の内容でセミナーを準備させていただきました。

日時：2016年2月19日 10:30～17:00（17:30まで延長あり）

申し込み締め切り日 2月10日（水）まで

場所：新宿区大久保3-1-2 「新宿区コズミックセンター」3階大会議室

内容：① 「なぜ異物混入苦情は減らないのか」（約75分）

（佐藤邦弘講師：日本食品衛生協会技術参与・元日生協品質管理部長）

② 「防虫防鼠対策の現場状況と管理改善ポイント」（約75分）

（伊藤佳和講師：元JA全農たまご品質保証室・元イカリ消毒技術管理部次長）

③ 「製造ラインの異物混入箇所と管理改善ポイント」（約75分）

（中村優講師：JASMEQ顧問・元パル・ミート品質管理部長）

④ 「異物混入困難クレーム対応事例」（約45分）

（監物今朝雄講師：JASMEQ顧問・元パルシステム品質管理部長）

⑤ 「工場現場からの問題提起を受けて全体での意見交換」（約30分～60分）

（問題提起：小谷正史氏：共生食品株式会社 品質管理室長）

参加費：JASMEQ組合員、賛助会員および関連紹介者 7,000円

その他 10,000円

※ 当初のご案内と、講演の順番等が一部変更になっています。

※ 問い合わせおよび申し込みは、以下のJASMEQ（内山）までお願いします。

電話 03-6205-6677 Fax 03-6457-6759

メール m.uchiyama@jasmeq.com k.kenmotsu@jasmeq.com

HACCPリーダー養成講座(3日間)の ご案内募集を開始しています

例年パルシステム協会の協賛をいただいてJASMEQの運営で開催しています、HACCPリーダー養成(3日間)講座を、パルシステム協会品質管理部会からご案内させていただきます。

開催日 :3月21日(月)22日(火)23日(水)

開催場所:パルシステム連合会本部会議室

東京都新宿区大久保

内容 :HACCP・一般的総合衛生管理プログラム・ISO22000等のチームリーダーに要求される能力レベルを、講義学習、グループ実習等により習得していただく。修了者には、リーダー選任要件を満たす旨の「受講修了証書」を発行。

責任講師:(株)フーズデザイン 加藤光夫先生

ノロウイルスの対応を継続下さい。

先般、JASMEQに日ごろから協力いただいている、O先生から、年末の岐阜県の旅館の営業「自粛」期間中の対応についての「問題提起」を受けました。

皆さまにとって「二枚貝」等を扱っていない現場では、従業員の検便検査中の対応については、いろいろなご意見があったことと思われます。「結果オーライ」では済まない現状がマスコミ等では「当たり前」になっている当今です。余裕のある人材確保は難しいと思われませんが、日ごろからの従業員の皆さんの体調管理には気を配っていただければと思います。(監物)

新規賛助会員紹介

株式会社 松岡水産



株式会社松岡水産さんは、創業明治36年の千葉県の銚子市にある会社で、調理に便利なパック入りのスモークサーモンや煮魚、焼魚、鮭フィレの先駆的メーカーです。パルシステムでは「コア・フード 野付の秋鮭スモークサーモン」などでもおなじみです。その売り上げの一部は、北海道野付の植樹活動にも活用されています。

最近では健康に良いとわかっていても、時間がない、調理の仕方がわからない、日持ちがしない等の理由で、魚離れが進んでいるようです。日々の食事で魚や和食の普及に努め、健康増進や社会の健全な発展に貢献したいと考えているそうです。

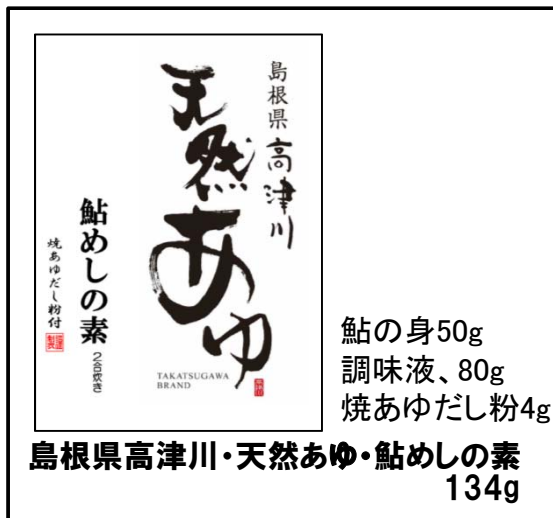


コア・フード野付の秋鮭スモークサーモン

おすすめ商品の紹介



3月のJASMEQおすすめ商品のご紹介(内山)



3月2回【食楽広場】

島根県の清流高津川でとられた天然あゆを使った炊き込みタイプの鮎めしの素。炭火焼きした天然あゆの身がたっぷりです。

3月2回【食楽広場】

益田市匹見地区で生産されるワサビと、真砂地区で生産される自然薯をブレンドした商品。匹見ワサビはその辛味、香り、色合いで関西市場において一世を風靡し、東の静岡、西の匹見と評されるほどでした。

2014年3月パルシステムは島根県にある高津川流域と産直協定を締結。自然環境と森林の保全を持続的に支援しています。ジャスマックは商品を通して支援のお手伝いを行ってまいります。



パルシステム連合会の新規採用商品のご案内



匹見産乾なめこ

昨年の11月から12月にかけてパルシステム連合会に採用となった商品をご紹介します。京都アンデのデニッシュパンが3商品。ちょっとリッチな「ブリオッシュ」と、まるでスイーツのような「フロマージュ」、そしてそのまま焼いても時間がたってもやわらかい「トリプルソフト」です。プレゼンの時、パンは焼くタイミングがとても重要でした。「匹見産乾なめこ」は、島根県益田市匹見産の乾燥させたなめこです。個性的な商品なので、良さを分かっていたくために、プレゼンの時は素揚げとお吸い物と、水で戻したままの3種類を用意しました。パンとなめこは「食楽広場」に決まりました。

島根県松江市の風流堂の「風流最中」と「桜じょうよ」は、「きなり専門店」に決まりました。風流堂のお菓子は今までもいくつか採用され、評判の良い和菓子です。また、「仙台みそ焼きしそ巻」(菅野食品)、「日の菜切漬」(京都大安)、「瀬戸内産赤エビの唐揚げ」(AtoZ)、レンジやオーブントースターでできる「里いも蓮根コロケ」が本誌採用となりました。3月から5月のカタログに取り上げられる予定です。

また2016年夏ギフトには「果実のほほえみドレッシング7本セット」(たかはた果樹園)が加わりました。カタログに登場した際には、商談やプレゼンの様子を思い描いていただいて、ぜひご注文よろしく願います。(富永)



風流最中



桜じょうよ



瀬戸内産赤エビの唐揚げ

編/集/後/記

ホームページ：<http://www.jasmeq.com/>

メールアドレス：m.sakamoto@jasmeq.com

TEL：03-6205-6677 FAX：03-6457-6759



広報紙『JASMEQ』第11号をお届けします。ホームページもぜひご覧ください。

今年もマラソンの季節がやってまいりました。11月28日(土)は第1回から参加している、第4回の蓮田マラソンに参加し10km走りました。今年のゲストランナーは元日本代表のサッカーの前園選手でした。お天気も良く、スイーツを食べながら走りました。(坂本)また、12月6日(日)は、こちらも毎年参加している沖縄のNAHAマラソンに、今年は大洋香料の東野さんと一緒に参加して、フルマラソンを完走いたしました。途中で雨に降られて大変でしたが、さすが沖縄だけあって、気温は高く寒くはありませんでした。(小野)

投稿歓迎 組合員の皆さんからの原稿や写真をお待ちしております。身の回りの話題やニュース、組合員の皆さんに知らせたいこと、なんでも構いません。上記メールアドレスまでどうぞ！(坂本)

