



(写真のお問合せ番号はダミーです)

味の素冷凍食品の「ギョーザ」の品質管理プロセス	
<b>【自社管理農場・指定農場】</b>	
農地を選ぶ	土壌の残留農薬検査・農場周辺の農薬使用状況の調査
種をまく	種選び、時期の決定(自社管理農場の場合) (天候などから農薬の使用量をより減らせる時期などを検討)
栽培する	成長記録を管理 農薬の使用の検討
収穫する	残留農薬検査 (収穫する前に農薬の残留が基準以下だと確認してから収穫)
収穫後、冷凍加工、日本へ	収穫後、冷凍加工、日本へ
<b>【自社工場】</b>	
入荷する	品質保証書類の確認 温度確認 人の目と手で包装・異物チェック
選別する	人の目と手で選別 虫など異物や傷んだ部分などをのぞく
刻む・混ぜる	金属検出機・透過式異物検出機
皮で包む	人の目と手で品質チェック
蒸す	人の目と手で品質チェック
冷凍する	人の目と手で品質チェック
賞味期限	賞味期限・お問合せ番号を刻印
	金属検出器・透過式異物検出器・重量チェック
	抜き取りで微生物検査、官能検査、重量・形状検査
出荷する	人の目と手で品質・刻印をチェック 段ボール箱への刻印とチェック マイナス18℃以下で保管輸送
	
<small>「ギョーザ」のパッケージ側面の「お問合せ番号」で、 その商品の製造日時と原料の原産国をお知らせしています。 裏面のQRコードでも原料の情報を提供しています。</small>	
<small>味の素冷凍食品 お客様相談室(フリーダイヤル)0120-303-010 受付時間 9:30~18:30(土・日・祝日はのぞく)</small>	

新・安心品質をあなたへ。

おいしい安心、  
自社工場から

「ギョーザ」のパッケージ側面の「お問合せ番号」で、  
その商品の製造日時と原料の原産国をお知らせしています。  
裏面のQRコードでも原料の情報を提供しています。

「えー、このギョーザ、  
原料がどこの国の人なのなか  
工場で何月何日何時何分にできたのか  
までわかるんだ。ふーん。

2010.4.6  
R406-1206-240-AB

パッケージの側面をごらんください。指定農場の所在国名が印刷されています。でも、例えばたまねぎは「中国指定農場、国内・アメリカ指定農場、オーストラリア指定農場」と書いてあって、お手元の「ギョーザ」に入っているたまねぎが、どこの国から来たかまでは限定できません。そこで、原料表示の右側にあるお問合せ番号を味の素冷凍食品お客様相談室へお伝えください。記録と照らし合わせ、原料の原産国をお知らせします。

「ギョーザ」を作る3つの自社工場(群馬県関東工場、岐阜県中部工場、佐賀県九州工場)では、製造日時や原料の産地などを常に管理し、出荷した商品の情報として記録しているのです。ご質問に的確におこたえすることでお客様に「ギョーザ」を安心してめしあがつていただきたいと考えています。

にらの残留農薬検査は、収穫前、収穫後、出荷前の合計3回。厳しいルールで育てる自社管理農場・指定農場の野菜をはじめ、原料は、味の素冷凍食品の基準に合格したものだけを使用しています。安心でおいしい「ギョーザ」の原料に大切なのは、もちろん産地だけではありません。どの原料も味の素冷凍食品の品質管理基準にもとづいて検査し、合格したものだけを使用しています。例えばにらを栽培する中国福建省廈門(アモイ)にある味の素冷凍食品の自社管理農場では、種まきから収穫まで毎日、植保員という農場の管理者が畑を歩いて見回り、成長、品質を記録しています。そして収穫前にはサンプルをとって残留農薬検査を行います。合格したものが収穫され、さらに冷凍加工、日本への出荷前にも検査。合計3回農薬検査を行うのです。そのすべてに問題がないという記録がなければ、日本の工場には受け入れません。原料ひとつひとつの安心を確かめること、それが味の素冷凍食品「ギョーザ」のおいしさの基本です。