

ちくわ で トレサビリティ導入

～安全・安心の証し「マルハのちくわ」～

マルハは、4月からちくわでトレサビリティシステムを導入いたします。このシステムではお客様がマルハのホームページにおいて、原料・副原料についての情報を直接知ることができるもので、煉製品としては初めてです。

1. システムの内容

ホームページの画面「トレースシステム」上で、商品パッケージに表示されているJANコード、工場記号、ロット番号を入力すると、原材料（副原料を含む）の産地及びメーカー、原材料の製造年月等が表示されます。

付属情報として、アレルゲン、遺伝子組み換え情報が表示されます。

4月1日からシステムを開始いたします。

2. 対象商品

マルハのちくわ 5本入り



3. 導入の背景

ちくわを購入しているお客様は、ちくわはどのような原料・副原料及び添加物が使われているのか知りたい、と日ごろから感じています。（詳細は下記イ・お客様意識調査参照ください。） これらのご要望に対応するため、マルハはお客様が「マルハ ホームページ」で直接原料について確認できるトレサビリティシステムを導入いたします。

4. 今後の展開

対象商品を他のちくわや揚げ物等に拡大していきます。

昨年 ISO9001 を取得しておりますが、制菌技術の導入により品質衛生管理をさらに強化していきます。

マルハのホームページで、ちくわに関する様々な情報やちくわを使った料理メニューをお客様に提供していきます。

< 参考資料 >

イ. ちくわに関するお客様の意識調査結果

調査対象者：首都圏在住の主婦

調査時期：2003 年 10 月 29 ~ 30 日

調査方法：eメールによる質疑応答

調査結果：「どんな魚のすり身なのか知りたい」

「すり身の原料の魚の産地や獲れた時期が知りたい」

「本当に新鮮なすり身でできているのか不安」

「どんな添加物が入っているか不安」

「製造年月日や賞味期限が気になる」

「パッケージに簡単に作れる料理方法が載っていると助かる」

「ちくわを使った料理のバリエーションを教えてください」

以 上

<p>お客様からのお問い合わせ先 マルハ株式会社 お客様相談室 フリーダイヤル：0120-170811</p>
