



消費者重視経営の実践

迅速で正確な情報を提供していくとともに、お客様・消費者の声に耳を傾け、消費者重視経営を実践していきます。また、独自の品質保証システムを確立し、安全で安心していただける商品をお届けしていきます。

雪印メグミルクグループの「消費者重視経営」

私たち雪印メグミルクグループは、消費者基本法に定められた消費者の「8つ」の権利に向き合い、「4つ」の基本姿勢に基づく「7つ」の取組みにより、事業者の責務を果たしていきます。

消費者基本法 (2004年制定)

消費者の『8つ』の権利

- ① 国民の消費生活における基本的な需要が満たされ、
- ② その健全な生活環境が確保される中で、
- ③ 消費者の安全が確保され、
- ④ 商品及び役務について消費者の自主的かつ合理的な選択の機会が確保され、
- ⑤ 消費者に対し必要な情報及び
- ⑥ 教育の機会が提供され、
- ⑦ 消費者の意見が消費者政策に反映され、
- ⑧ 並びに消費者に被害が生じた場合には適切かつ迅速に救済されること

※条文の内容をわかり易くするために数字を付け表記

雪印メグミルクグループの 「4つ」の姿勢

- 安全で安心していただける商品の提供
- 消費者への情報提供、情報開示
- 消費者の声を傾聴し、経営に反映
- 危機管理体制の整備により迅速、適切に対応

雪印メグミルクグループの 「7つ」の取組み

企業倫理委員会

▶ P. 40に掲載

- 品質部会(社外視点の工場品質監査)
- 消費者部会(消費者重視経営への意見)
- 表示部会(消費者視点の商品表示確認)

品質保証体制の確立

- MSQS※による安全で安心していただける商品の提供

▶ P. 17に掲載

※MSQS：雪印メグミルク品質保証システム
(MEGMILK SNOW BRAND Quality Assurance System)

危機管理体制の構築

- 商品告知回収体制の確立と運営
- ▶ P. 44に掲載
- 日次でのお客様センター入電状況定時報告
 - 週次でのリスク連絡会による情報共有化



向き合う

事業者の『5つ』の責務

- ① 消費者の安全及び消費者との取引における公正を確保すること。
- ② 消費者に対し必要な情報を明確かつ平易に提供すること。
- ③ 消費者との取引に際して、消費者の知識、経験及び財産の状況等に配慮すること。
- ④ 消費者との間に生じた苦情を適切かつ迅速に処理するために必要な体制の整備等に努め、当該苦情を適切に処理すること。
- ⑤ 国又は地方公共団体が実施する消費者政策に協力すること。

※条文のまま表記

消費者基本法を 根幹とした 消費者重視経営

情報開示

-  CSR活動報告書
-  ホームページ

お客様センター

- 苦情への迅速で適切な対応
- 消費者の声を傾聴
▶ P. 17に掲載
- 「お客様満足向上ミーティング」の開催
▶ P. 18に掲載

お客様モニター

- 消費者の声を傾聴し、消費者視点での相互理解を進める
▶ P. 18に掲載

ホームページ運営

- 消費者への情報開示、経営の透明性
- ネガティブ情報も公正に開示

食育・普及

- 食の大切さ、乳の大切さを伝える
▶ P. 20に掲載

安全で安心していただける 「おいしい」をお届けするために

雪印メグミルク品質保証システム「MSQS」

雪印メグミルク
品質保証システム「MSQS」

PAGE
17

生産

物流・流通

原材料 調達

酪農生産・生乳の供給

雪印メグミルクグループでは、乳牛のえさとなる牧草や飼料の品質向上から、酪農家が日々取り組まれている生乳の品質向上をサポートしています。

品質監査

企業倫理委員会品質部会による社外の目、品質保証部による社内の目、製造現場の品質管理者による現場の目による監査を実施しています。

品質検査

生乳受け入れ時をはじめ、製造工程の各段階で検査が行なわれています。出荷前には、機器による検査と人による風味などの検査が行なわれ、合格した製品だけが出荷されていきます。

受け入れ検査

生乳の受け入れ検査

タンクローリーで工場に運ばれてきた生乳は、乳質、風味などの厳重な検査をしてから受け入れられます。

品質部会監査

出荷時検査



衛生管理

工場の従業員は、専用のユニフォームを着用しています。製造室に入る前には靴をはき替え、服に付着したほこりなどを取り除き、石鹸での入念な手洗いを行ない、アルコール消毒したのち、エアシャワーのブースでさらに細かいほこりを吹き飛ばしてから製造室に入室します。



工場見学を 実施しています

見学いただける工場一覧

PAGE
48

雪印メグミルクグループでは、安全で安心していただける商品の提供が「消費者重視経営の実践」の最も大切なことと考えています。酪農家の皆様が良質で安全な生乳をつくるところからサポートし、工場での生産では徹底した品質管理・衛生管理のもと商品を生産しています。また、物流・流通では、店頭まで並ぶまでの間、おいしさと安全を保つため適切な保管と配送をしっかりと行なっています。

雪印メグミルクグループでの、安全で安心していただける「おいしい」をお届けするための取り組みをご紹介します。

店頭・宅配／業務ユーザー

物流・流通

生産された商品は、品質とおいしさを保つために、専用の冷蔵車で冷蔵状態を保持して店頭まで運ばれます。(冷蔵商品)



宅配での品質管理

ご家庭に安全で安心していただける商品をお届けするために、宅配品質認証制度を実施しています。流通品質・サービス品質において当社の定める基準をクリアした牛乳販売店に、宅配品質「S認証」を付与しています。



店頭での品質管理

担当セールスが店舗を巡回する際に、商品の陳列や保存状態について、店頭の担当者にチラシを配るなどの啓発活動をしています。



消費者／お客様

お客様センター

お客様からいただいた、ご意見、お問合せ、苦情に年中無休で対応しています。いただきましたお声は、お客様満足向上に向けて活かされていきます。

お客様センター

PAGE
17

安全で安心していただける商品の提供

〇「3つの目」による品質チェック

〔雪印メグミルク品質保証システム「MSQS」の仕組み〕

雪印メグミルクは、お客様・消費者の方々へ安全で安心していただける商品を提供していくことはもちろん、お客様・消費者の声を謙虚に聞き、反映することにより消費者重視経営を実践し、信頼していただける品質の実現を目指します。そのために品質保証方針として、以下の4つの項目を定めています。

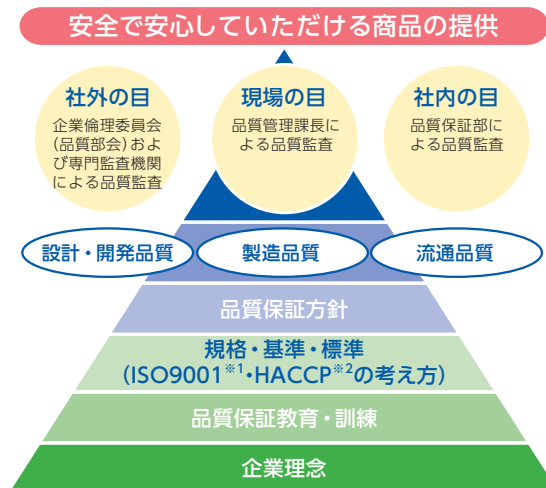
雪印メグミルク品質保証システム(MSQS)のもと、お届けする商品の設計・開発から原材料の調達・生産・物流・販売までの過程で品質を管理・保証しています。なお、品質保証システムが適正かつ有効に機能しているかを確認・

品質保証方針

- ① 消費者を重視した品質保証体制のもと、法令・社内基準を遵守し、安全で安心していただける商品を提供します。
- ② 適切な情報を提供し、消費者の信頼にお応えします。
- ③ 消費者の声を傾聴して、満足していただける品質を追求します。
- ④ 危機管理体制を整備し、迅速、適切に対応します。

検証するために、現場、社内、社外の3つの目でチェックを行なって、品質保証システムを改善し強化しています。

雪印メグミルク品質保証システム「MSQS」の概念



※1 ISO9001：組織内で品質保証に取り組むための体制づくりに関する国際規格。

※2 HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)：原料から製品にいたる一連の工程において発生する危害を調査・分析した結果から、特に重点的に管理する必要のある箇所を常時モニタリングすることで製品の安全性確保を図るもの。

〇 お客様のお申し出に迅速かつ適切にお応えします

〔お客様の声をお受けするお客様センター〕

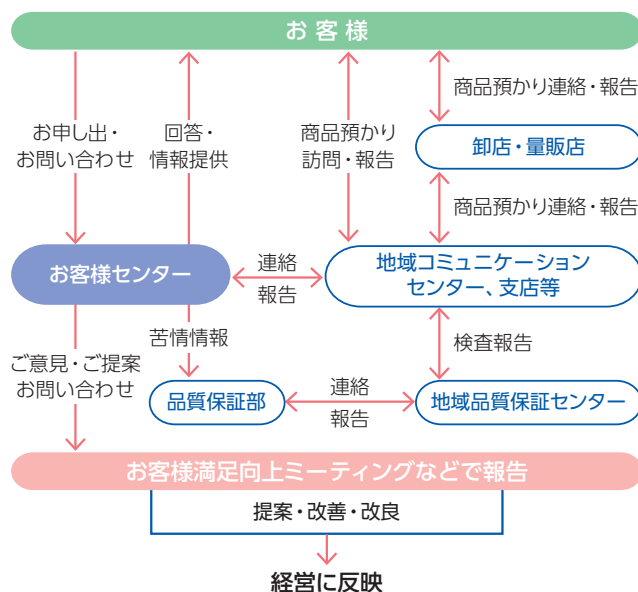
雪印メグミルクでは、お客様の声をお受けする「お客様センター」を開設し、電話・メール・手紙などでのお問い合わせに年中無休で「正確・迅速・丁寧」に対応していくことを第一に考えています。いただきました貴重なご意見は、担当部署へ伝達し、より良い商品の提供へ役立てています。また商品検査が必要なお申し出をいただいたときは、



お客様からの声をいただいています

社内の関係部署と連携して検査を実施し、お客様に迅速な報告を行なっています。

お客様センターの対応の流れ



私のCHALLENGE

雪印メグミルク(株) 品質保証部 分析センター 佐々木 麻子

迅速で信頼性のある出荷検査体制をつくり、安全安心な商品をお客様に提供します！



お客様の満足への取り組み

〇 お客様の声を社内に伝えています

【お客様モニター】

「お客様モニター」は、応募者の中から選考された消費者の皆様と、工場見学や牧場での酪農体験、意見交換などを行ない、その中で出されたご意見を企業活動に反映



工場見学の様子



牧場で子牛の心音を聴くモニター

させていこうとする取り組みです。2015年度から関東、関西に中部地区を加えて開催しました。お客様モニターでは、各地域の社員が運営に加わり、消費者の皆様と一緒に、消費者重視経営の実践の取り組みを学んでいます。

昨年は、工場見学や牧場での搾乳、バター作り体験と「当社の情報発信」をテーマにした意見交換を行ないました。また、各地域の食育担当者から食育プログラムの紹介をするなど、地域に根ざしたアピールが好評を博しました。今後もこの取り組みを通して得られたお客様の声を社内に伝える活動を続けていきます。

〇 お客様の声を傾聴し商品・サービスに活かします

【お客様満足向上ミーティング】

お客様の声を活かした商品の改良・改善を目的として、雪印メグミルクでは「お客様満足向上ミーティング」を開催しています。

お客様から寄せられたご意見・ご要望の中で数の多かった声を中心に、「お客様満足向上ミーティング」にて関係部署間の協議を行ない、2015年度は改善が決定したものが17件となりました。その結果を受けて改善した事例は、ホームページなどでお知らせしています。

また、「お客様満足向上ミーティング」の内容は「企業倫理委員会」と「取締役会」で報告しています。

お客様の声にお応えした例を以下に紹介します。

トランス脂肪酸についての情報をパッケージからアクセスしてご覧いただけるようにしました。



「ネオソフト」シリーズのパッケージ

「ネオソフト」シリーズのパッケージ裏面や側面にホームページのブランドサイトに直接アクセスできる二次元コードを表示しました。

← 二次元コード



「ネオソフト」ブランドサイト

ブランドサイトには、商品情報、キャンペーン情報などとともに、「トランス脂肪酸が気になる方へ」というコンテンツが掲載されています。



「トランス脂肪酸が気になる方へ」

トランス脂肪酸の知識や、「ネオソフト」シリーズ商品に含まれる量などを、Q&A方式で分かりやすく解説しています。

〇 食品の放射性物質に係る対応について

雪印メグミルクは、お客様に安全で安心していただける商品をお届けするために、定期的に放射性物質の検査・モニタリングを行ない、国が定める基準値以下であることを確認し

ています。詳細につきましては、ホームページをご覧ください。



よくいただくご質問、放射性物質について
<http://www.meg-snow.com/customer/faq/radioactivity.html>

私のCHALLENGE

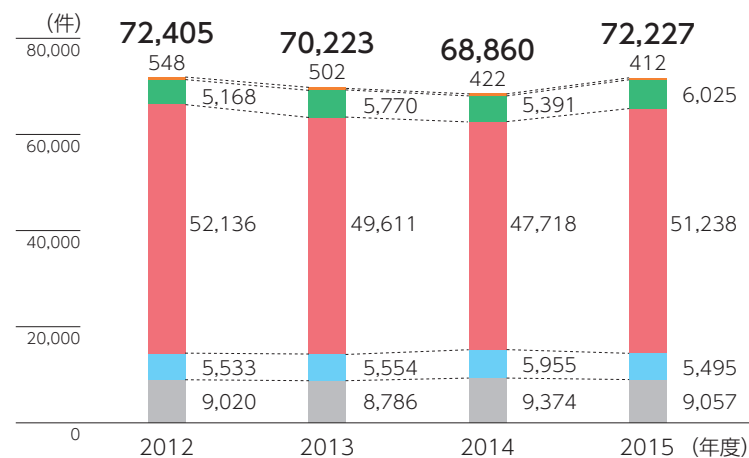
高齢化社会に対応するため、介護食アドバイザーの資格を取得し、お客様対応に役立てたい!

雪印メグミルク(株) お客様センター 豊田 直美



○ お客様センターの受付件数

2012年度～2015年度の受付件数



- 満足** : お褒め、お礼、激励など
- 興味・関心** : 宅配お申し込み、取扱店紹介、サンプルや資料のご請求など
- 問い合わせ** : 商品の原料、製法、保存方法、利用方法などへのご質問
- 不満・指摘** : 商品・サービスに対する不満点へのご要望
- 苦情** : 商品引取り、訪問、検査などの対応が必要な苦情

2015年度の主な特徴

1. 受付件数

2015年度の受付件数は、前年度と比較して、全体で約5% (3,367件) 増加しました。

2. 入電の傾向

① ガセリ菌SP株に関連する入電の増加

「恵 megumi ガセリ菌SP株ヨーグルト」が機能性表示食品の届出を受理された事により、お問い合わせ及び取扱店紹介、宅配お申し込みが急増しました。

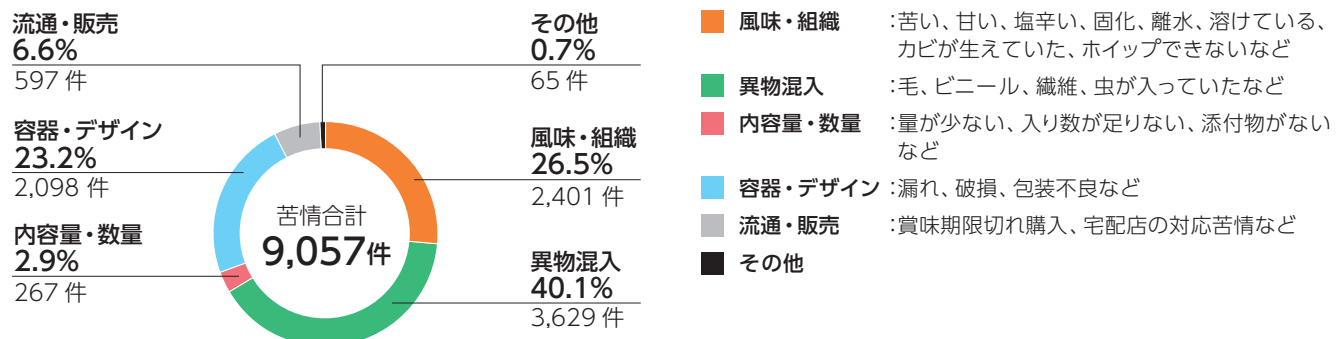
② MBP®に関する入電の増加

「毎日骨ケア MBP®」に関するお問い合わせが前年の約1.5倍に増加。広告宣伝などにより、骨の健康に対する意識の高まりが伺えます。

③ 異物混入の入電が増加

2014年12月の「食品への異物混入」報道の影響は2015年度も引き続いており、苦情全体が前年の約97%と減少傾向を示す中において、異物混入のお申し出は、前年の約116%と増加しました。

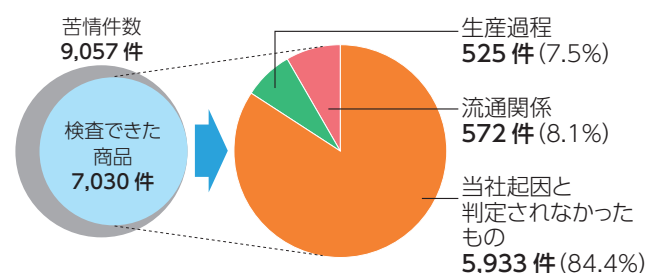
2015年度の受付件数の中での「苦情」の内訳



○ お客様苦情のうち、ご協力いただいて検査ができた商品の起因別内訳

2015年度の苦情件数9,057件のうち、商品の提供をいただいた7,030件について検査を実施しました。

その検査結果から、苦情起因の判定を行ない、商品の設計や製造工程の改善に役立てています。



私のCHALLENGE

雪印メグミルク(株) 池上製造所 総務課 浅田 眞奈美

見学に来られた皆さんが雪印メグミルクのファンになっていただけるよう、誠心誠意『おもてなし』していきます！



雪印メグミルクの食育活動

健康で笑顔あふれる生活のために

雪印メグミルクでは、消費者重視経営の7つの取組みの一つとして、食育・普及活動「乳の食育 雪印メグミルク食コミュニティ」を展開しています。「食の大切さと尊さ」、「牛乳・乳製品の価値」を子どもたちやお客様・消費者にお伝えし、「食」を通して人々の健康で笑顔あふれる生活を応援します。

「乳の食育」を通して伝えたいこと

食の大切さと尊さ

- ① 食べることは私たちにとって極めて大切であり、特にバランスのよい食事を摂り、自分の身体を大切にすること。
- ② 食べものは自然の恩恵を受けた尊い資源であること。すべての食べものは自然からの恩恵であり、ほかの生き物の尊い命をいただいて、自分たちの生をつないでいること。

牛乳・乳製品の価値

- ① 牛乳・乳製品は、日本人に不足しているカルシウムを効果的に補う食品である。
- ② 牛乳・乳製品は「豊かな栄養価」や「おいしさ」を持ち、消費者の方々の豊かな食生活や健康づくりに貢献することができる食べものである。
- ③ 牛乳・乳製品は、乳牛の“命の恵み”を原料として「牧場（酪農）」や「工場（製造工程、品質管理）」などの現場を経て消費者に届けられ、そこに関わる人々によって大切に作られた食べものである。

「食の大切さと尊さ」を学ぶ5つの大切なポイント

食育は、栄養に関する知識だけを学ぶことではありません。豊かな自然からいただく命の恵みの尊さを感じ、それを五感で味わう感性を養うため「食の大切さと尊さ」を学ぶことです。雪印メグミルクは、そのために右の5つが大切なポイントであると考えています。



牛乳の大切さを伝えます

【小中学校への出前授業】

成長期の子どもたちにとって、毎日給食に出てくる牛乳がどんな役にたっているのか、規則正しい生活の大切さも含めて、出前授業でお伝えしています。2015年度は、小中学校207校、17,959名の生徒・保護者などを対象に実施しました。



牛乳の大切さをお伝えします

乳製品の知識を通じて、食の楽しさや健康作りを応援します【各種セミナー】

社会人や学生を対象に、「チーズセミナー」「ヨーグルトクッキングの会」「骨・カルシウムセミナー」などを行なっています。また、新たにスポーツをする子どもたちとその保護者を対象に、スポーツにおける食事の大切さをお伝えする「スポーツ食育」を展開しました。2015年度は全国で18,995名の方にご参加いただきました。



スポーツにとって正しい食事はとても大切です

WEB 食育出前授業 実施校一覧（実績）
<http://www.meg-snow.com/csr/syokuiku/class/list.html>

WEB 食コミュニティ（セミナーのお申し込み等）
<http://www.meg-snow.com/csr/syokuiku/>

牛乳・乳製品を普段の食事に【料理講習会】

さまざまな方を対象に料理教室を行っています。普段の食事に上手に牛乳・乳製品を取り入れていただけるメニューをご提案します。2015年度は全国で6,047名の方にご参加いただきました。

WEB 料理講習会のお申し込み
<http://www.meg-snow.com/csr/syokuiku/cooking.html>

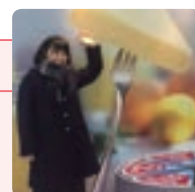


牛乳・乳製品は色々な使い方があります

私のCHALLENGE

雪印メグミルク(株) 中部コミュニケーションセンター 渡邊 華与子

お子様からおばあちゃんまで幅広い年齢層の雪印メグミルクファンを増やすべく、知識と笑顔を磨きます！





酪農生産への貢献

特集

酪農とともに歩む 雪印メグミルクグループ

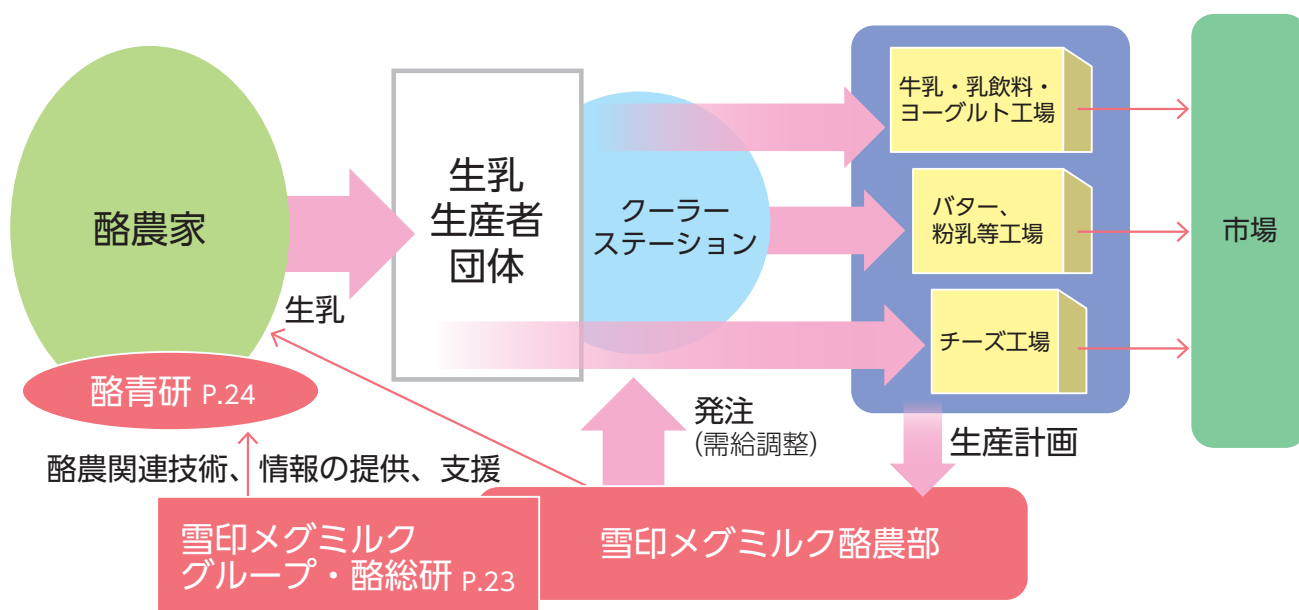


雪印メグミルク(株)は、2011年に「日本ミルクコミュニティ(株)」と「雪印乳業(株)」が合併して誕生しました。合併以前の各社は、それぞれが生産者団体を母体として生まれた経緯にあります。

前身の一つである「北海道製酪販売(株)」が誕生してから、2015年で90年が経過しました。その間、酪農生産の発展と共にあり、その生乳から生まれる牛乳・乳製品をお客様にお届けしてきました。

雪印メグミルクグループは、これからも、お客様に安全で安心していただける商品をお届けすることで酪農生産に貢献していきます。

○ 酪農家から工場への生乳の流れ



雪印メグミルクグループでは、酪農家の皆さんが、精魂こめて育てた乳牛から搾る生乳を、おいしくて安全で安心していただける牛乳・乳製品に生産して食卓に提供しています。

使命の一つに掲げている「酪農生産への貢献」は、まさに、この生乳の流れを滞りなく安定して運用していくことにあります。

生乳は、様々に形を変えて、色々な商品になります。

生乳をむだなく効率的に牛乳・乳製品にするためには、需給調整が不可欠です。

その生乳をむだなく効率的に商品にするために生乳生

産者団体と、当社の酪農部が連携して、配分調整を行っています。

また、雪印メグミルクグループ各社と、酪総研では、酪農家の経営、生産技術の向上について考え、情報共有することによって、支援しています。

これらは、酪青研の活動や、酪総研シンポジウムの開催などを通して行なわれています。

他にも雪印種苗(株)での飼料作物の品種改良・飼養改善などの取組み、ニチラク機械が取組んでいる酪農現場での乳製品加工設備の提供など、雪印メグミルクグループ全体で「酪農生産への貢献」に取り組んでいます。

〇「(株)TACSしべちゃ」の取組み

農業生産法人(株)TACSしべちゃは、標茶町農協・雪印種苗(株)・標茶町が共同出資して2013年11月25日に北海道釧路総合振興局川上郡標茶町に設立し、2015年4月3日から搾乳を開始しました。

ここでの取組みは、北海道の広大な草地を活かし、自給飼料を中心とした草地型酪農の模範となる農業生産法人として低コスト型経営のモデルとして運営するとともに、その実践内容を地域に普及させることです。雪印種苗(株)は、



新築の牛舎



刈取り前の牧草地

長年培った草地管理技術と乳牛飼養管理技術をいかし、生産性の向上をめざし、(株)TACSしべちゃが取組む技術課題の解決に協力しています。

自給飼料への取組みにおいては、面積約200haで牧草とデントコーン(トウモロコシ)を栽培しています。2015年6月実施の調査結果においては、10aあたりの収量は地域の平均値をまだまだ下回っている結果となり、今後のさまざまな取組で着実に成果を上げ、経営課題の解決と地域への技術普及に役立てたいと考えております。

生乳の生産においては、2016年3月時点での搾乳頭数は210頭、出荷乳量1,938t(計画比133.8%、2015年4月～2016年3月)と計画を上回る成果を出しています。

今後も、雪印種苗(株)のノウハウと技術を活用し、酪農生産に貢献していきます。

〇 雪印種苗株式会社

サイレージ乳酸菌「サイマスターAC」が、北海道指導参考事項に認定 牧草サイレージの品質改善に貢献

雪印種苗株式会社は、雪印メグミルクグループの中で乳牛用の高品質な飼料作物種子、飼料を供給することによって、酪農生産の現場に直接貢献しています。

北海道では一般的な自給牧草は、乳酸発酵させた「サイレージ」として乳牛に与えることによって、品質の良い生乳を生産しています。

雪印種苗(株)では、サイレージ中の雑菌の増殖を抑える乳酸菌の研究に取り組んできました。その結果開発されたサイレージ用乳酸菌「サイマスターAC」による発酵品質の改善効果が「北海道指導参考事項」として認定されました。

この指導参考事項の認定でサイマスターACが普及することによって、サイレージの発酵品質が改善され、生乳の品質向上と生乳生産効率の向上に貢献します。



〇 酪農と乳の歴史館概要紹介

酪農と乳の歴史館は、雪印乳業(株)の創立50周年の歩みを記念して1977年9月にオープンしたもので、日本で一番最初の乳業の歴史館です。1階から3階までの吹き抜けには世界各国のカウベルが74個吊るしてあり、2階展示室には1925年創業当初、実際に使われていた手回しのバターチャーンをはじめ、昔使用していた機械類や工場の様子を模型などでご覧いただけます。3階展示室には、「蝦夷地」から「北海道」へと歴史が変わった後の「北海道の酪農のはじまり」と、その後の「当社の歴史」をご紹介します。また、当館には100年以上前に出版された「大日本農史」をはじめ、日本各地域の畜産史など貴重な蔵書が約1,500冊保管されております。蔵書はどなたでも閲覧が可能で貸出しも行なっております。みなさまお気軽に当館へお立ち寄りください。



雪印メグミルクグループの「酪農生産への貢献」の取組み

日本の酪農生産者と共に成長していくために、酪農生産現場との意見交換や情報提供を継続的に実施し、日本の酪農を応援しています。

〇 酪農総合研究所

雪印乳業(株)の創立50周年記念事業の一環として、1976年3月15日に設立された(株)酪農総合研究所(酪総研)は、多くの関係機関・団体のご協力のもと、わが国唯一の民間による酪農調査研究機関として活動を続けてまいりました。その後、2005年に雪印乳業の社内組織となり、今年で創立40周年を迎えます。現在、雪印メグミルクの酪農部門の1つとして①実証圃場・経営実証農家への取組み②酪総研シンポジウムの開催③日本酪農青年研究連盟(略称:酪青研)事務局を中心とした活動を行っています。また、酪農に関する意見を聞く場として、雪印メグミルク発足時から設置している酪農諮問委員会の事務局を担当し、年に2回開催しています。



草地の植生調査

実証圃場・経営実証農家への取組み

酪農において、自給飼料はその質と量によって経営に大きな影響を与えます。国際化が進むわが国酪農において、国産飼料の増産と利活用が重要な課題となっています。

酪総研では、雪印メグミルクグループの連携により、酪農生産者、関係機関および団体、大学等との協力体制のもとで、実際の酪農生産者や団体の圃場(牧草畑)を対象に定期的に調査しています。

草地の肥培管理や更新、最適種の選択による植生改善などを目的とした「実証圃場」の調査研究と、草地管理・飼養管理・経営管理の分析を通じ、酪農経営・技術の向上および地域への成果の波及を目指す「経営実証農家」の調査研究に取り組んでいます。



創立40周年記念シンポジウム

酪総研シンポジウム

毎年、酪総研シンポジウムを開催し、時節にあったテーマを設定して酪農技術、牛乳および乳製品の消費、酪農制度・政策、酪農乳業情勢など幅広い分野で、講演と意見交換を行っています。今年は創立40周年記念シンポジウム「日本酪農の可能性～人・牛・飼料～」をテーマに掲げ、3名の先生方にご講演いただき、全国各地より酪農生産者、関係機関指導者、研究者など約330名が集い、活発な議論が交わされました。

私のCHALLENGE

雪印種苗(株) 研究開発本部 園芸作物研究グループ 花卉研究チーム 大川 恵子

綺麗なお花を皆さんにお届けするべく日々奮闘中。
プライベートでは少年野球のスコアラーに挑戦中。





第67回日本酪農研究会(全国大会)



海外酪農研修



中堅会員研修



全国レディースの集い



酪農諮問委員会

日本酪農青年研究連盟(酪青研)

わが国で最も歴史のある酪農生産者の実践的研究組織です。1948年の戦後混乱期に、北海道酪農の復興に燃える酪農青年が酪農の理想郷を目指して研究会を発足させ、その後、組織の輪を広げ、1963年に全国組織となりました。

発足当初から当社グループ(雪印メグミルク(株)、雪印種苗(株)、ハケ岳乳業(株))が事務局を担い、北は北海道から南は沖縄まで約1,800名の酪農生産者によって組織され、地域ごとに活動を行っています。

毎年全国から会員が参集する日本酪農研究会は、2015年で第67回となり福岡市で開催されました。研究会では、全国から選抜された酪農家6名の方による酪農経営発表と5名の方から酪農に対する想いが発表されました。日本酪農研究会には、当社グループ(上記に加え、ニチラク機械(株)、(株)YBS)も後援・協賛しています。

酪青研では、その他、海外酪農研修、中堅会員研修、全国レディースの集いなどを開催し、酪農生産者の全国のネットワークを推進しています。また、1977年に創刊した会員向け機関紙「酪農青年」は、現在、第565号を発刊しました。

酪農諮問委員会

酪農諮問委員会には、酪農生産を代表する方、学識経験者の方々に参画していただいています。

2015年度は、諮問テーマとして「生乳生産の回復に向けた新たな基本計画・基本方針及び関連対策の評価と課題」について討議を行いました。生産現場における関連対策と今後の課題について、各委員からそれぞれ率直な意見をいただきました。

酪農諮問委員会
委員一覧

PAGE
48

○ 機関誌による情報提供

「酪農」誌は、雪印メグミルクが酪農生産者および酪農関係機関、酪青研の会員の方々への情報提供を目的として、雪印乳業の前身=北海道製酪販売組合連合会時代の1933年に創刊し、本年で通巻808号を数えます。

当初から酪農技術はもとより、社内外の情勢や地域トピックスなどを発信し、情報が貴重だった時代から当社と酪農生産者をつなぐ情報誌として、酪農と乳業の連携に寄与してきました。

現在は、雪印メグミルク(株)酪農部が編集し、酪農部長が発行人となっております。



機関誌「酪農」誌

私のCHALLENGE

(株)雪印こどもの国牧場 飼育部 寺井 晃子

全てが初めての経験だった1年目。
2年目は更なるスキルアップを目指し、人工授精師の資格取得に挑みます。





乳(ミルク)にこだわる

「乳(ミルク)にこだわる」企業として、長年にわたり積み重ねてきた技術によりさまざまなミルクの価値を提供しています。これからもさらに技術を極めることで秘められた未知なる力を引き出していきます。



特集

お客様の健康のために

～乳酸菌研究による機能性表示食品への展開～

当社では、乳酸菌の健康機能を科学し、乳酸菌を通して社会に貢献するために、「ガセリ菌SP株」、「ビフィズス菌SP株」、「ヘルペティカス菌」を中心とした当社独自の乳酸菌・ビフィズス菌が持つ様々な健康機能について研究しています。

その中から「ガセリ菌SP株」が内臓脂肪を低減することについて、ヨーグルトで最初に機能性表示食品として届け出を行ない、販売しています。

更に、食品の有する健康機能を明らかにする観点から北海道大学遺伝子病制御研究所に開設している当社寄附講座「プロバイオティクス・イムノロジー研究部門」では、プロバイオティクス菌に着目し、これらがもたらす疾病予防機能の評価および作用メカニズムの解明を目指した研究を進めています。

○ 機能性表示食品の届出に使用したエビデンス

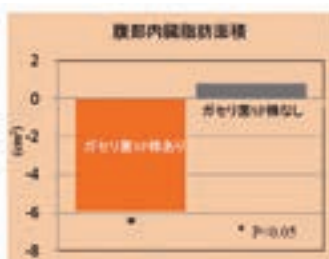
ガセリ菌SP株の

内臓脂肪を低減する効果

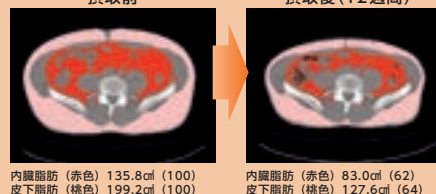
101名の被験者(男性54名, 女性47名; BMI25~30kg/m²; 20-64歳)にガセリ菌SP株を含む発酵乳100gを12週間摂取していただきました。

12週間の摂取後、コントロール群に比べて有意に内臓脂肪が減少しました。

12週間の摂取により内臓脂肪を低減



腹部断面のCT画像(最も効果が高かった被験者の場合)
摂取前 摂取後(12週間)



高野義彦ほか、薬理と治療,41,895-903(2013)および当社データ

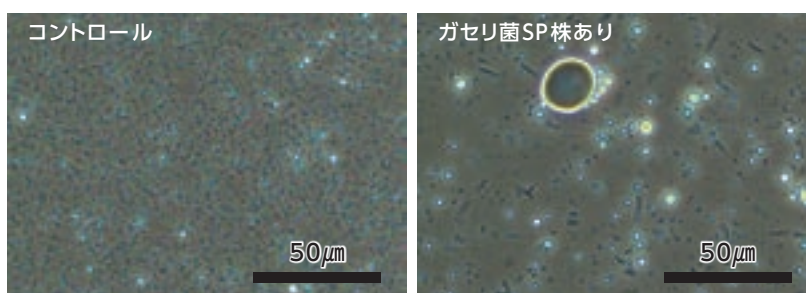
○ 作用メカニズムについての考察

ガセリ菌SP株は

どのようにして内臓脂肪を減らす?

ガセリ菌SP株は脂質エマルジョンの粒子径を増大させる、という結果が得られております。

このことから、ガセリ菌SP株はヒトの消化器官においてリパーゼによる脂質分解反応を進みにくくし、食事由来する脂質の吸収を抑制すると考えられます。



顕微鏡写真におけるガセリ菌SP株による脂質エマルジョン径の増大の様子(ラボ実験)

Ogawa et al., Lipids in Health and Disease,14,20-29 (2015)

○ ガセリ菌SP株を含む機能性表示食品群

2015年4月に新たにスタートした機能性表示食品制度により、ガセリ菌SP株の「内臓脂肪を減らす」という画期的な機能を、パッケージ表示するなどして商品の健康機能としてお客様にお伝えすることができるようになりました。当社ではガセリ菌SP株を含む機能性表示食品を4商品発売しています(2016年6月現在)。



恵 megumi
ガセリ菌SP株ヨーグルト
100g
届出番号:A46

届出表示:本品にはガセリ菌SP株が含まれるので、内臓脂肪を減らす機能があります。

- ・機能性関与成分:ガセリ菌SP株
- ・食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。
- ・本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。
- ・本品は、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。



恵 megumi
ガセリ菌SP株ヨーグルト
ドリンクタイプ 100g
届出番号:A48

届出表示:本品にはガセリ菌SP株が含まれます。ガセリ菌SP株には内臓脂肪を減らす機能があることが報告されています。



恵 megumi
ガセリ菌SP株ヨーグルト
アロエ 100g
届出番号:A47



恵 megumi
ガセリ菌SP株
豆乳仕立て 100g
届出番号:A59

○ 機能性表示食品制度とは

特定保健用食品(トクホ)、栄養機能食品に続く、食品に機能性を表示できる新たな食品表示制度として2015年4月1日に施行されました。「機能性表示食品制度」では、定められたルールに基づき、事業者が食品の安全性と機能性に関する科学的根拠などの必要事項を、販売日の60日前までに消費者庁長官に届け出ることにより、事業者は自らの責任において、商品に機能性を表示することができます。詳細は消費者庁ホームページをご覧ください。



消費者庁ホームページ
http://www.caa.go.jp/foods/pdf/150810_1.pdf

○ 日本食糧新聞「優秀ヒット賞」を受賞

機能性表示食品としてリニューアル発売した『恵 megumi ガセリ菌SP株ヨーグルトシリーズ』は、日本食糧新聞社主催の第34回「食品ヒット大賞」の優秀ヒット賞に選ばれました。リニューアル前と比較し、いずれも3倍以上の売上げを示すなど、お客様からご好評をいただいております。



乳(ミルク)にこだわる新商品の展開

BOTTLATTE

カフェラテ／ロイヤルミルクティー(各400ml)

ミルクでコーヒー・紅茶のおいしさを引き立てた、たっぷりサイズの「ミルクで味わう本格ラテ」です。



キャップつきの容器で、たっぷり、ゆったりとリラックスしながら飲みたいときに自分のペースで楽しめます。

雪印北海道100

クリームチーズ シャルドネ 6個入り(90g)

北海道産の生乳を100%使用した生クリームにこだわったクリームチーズです。シャルドネ(白ぶどう)果汁を配合し、当社クリームチーズのミルキーでなめらかな口当たりを活かす相性のよい風味でティータイムにぴったりのチーズデザートです。



乳(ミルク)にこだわる～ミルクの機能性研究～

「未来は、ミルクの中にある。」に基づき、ミルクの機能性研究を推進しています。

○ ～骨・筋肉の健康のために～ MBP®、ホエイペプチドHW-3

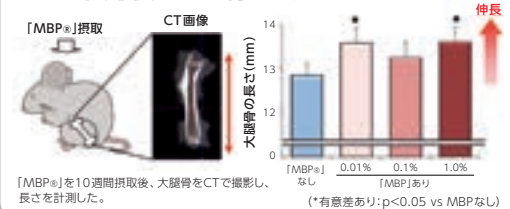
超高齢化社会をむかえ、骨・筋肉の健康を保つことは、活動的な生活を続けていく上で、ますます重要になってきています。それに役立つミルク由来の機能性成分の研究を推進しています。

MBP®

MBP®は、牛乳や母乳に含まれる微量タンパク質であり、骨をつくる骨芽細胞を増やし、骨を壊す破骨細胞の動きを調整する機能などが明らかになっています。

新たに、MBP®が、骨末端を伸ばす効果を有する可能性を、動物試験によって見出しました。

MBP®投与後の大腿骨の長さ



第12回アジア栄養学会(第69回日本栄養・食糧学会大会と合同)

ホエイペプチドHW-3

必須アミノ酸を豊富に含む乳由来のホエイ(乳清)タンパク質を、当社独自の技術で調製した消化吸収性に優れた素材であり、骨格筋を形成するタンパク質の合成促進機能などが明らかになっています。

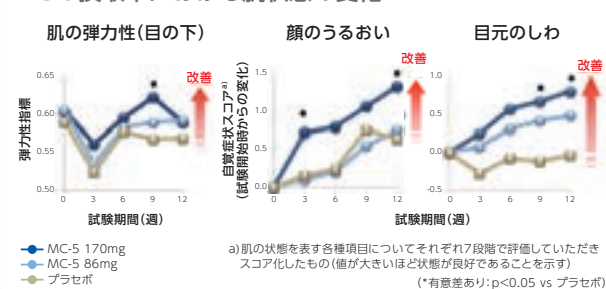
○ ～ミルクの新たな可能性～ ミルクセラミドMC-5

「ミルクセラミドMC-5」は、牛乳中に含まれる特徴的なリン脂質であるスフィンゴミエリンを濃縮した乳素材です。

「ミルクセラミドMC-5」が持つ皮膚保湿機能改善効果について、ヒト試験において肌質を改善する効果と有効量に関する新しい知見を得ました。

また、この「ミルクセラミドMC-5」の摂取が、記憶力などの脳機能を維持または改善する可能性を、動物試験によって新たに見出しました。

MC-5摂取中における肌状態の変化



第12回アジア栄養学会(第69回日本栄養・食糧学会大会と合同)

○ 先天性代謝異常症用特殊ミルクの開発と供給について

特殊ミルクは、生まれながらにしてアミノ酸などの代謝が十分にできない患者様のために使用される粉ミルクです。

赤ちゃんは生まれてすぐに血液検査を受けます。フェニルケトン尿症などの代謝異常が発見されると、疾患に応じて、医師の指示のもと特殊ミルクが与えられます。特殊ミルクは、通常のミルクや食事と合わせて使用し、患者様の症状改善のために、食事療法として使用されます。

雪印メグミルクでは、こうした患者様方の治療のために、約50年前に、特殊ミルクを国内で初めて開発し、これまでに継続して製造・供給しています。特殊ミルクの供給は、当社が果たしていくべき社会的責任として認識し、今後も品質の確保と安定供給に努力してまいります。(現在、製造・供給している特殊ミルクは、医薬品2品目、登録特殊ミルク6品目です。)

製造・供給している特殊ミルク品目

品目	対象疾患	
医薬品 (2品目)	Phe 除去ミルク配合散「雪印」	フェニルケトン尿症
	Leu,Ile,Val 除去ミルク配合散「雪印」	メーブルシロップ尿症
登録 特殊ミルク (6品目)	Phe 無添加総合アミノ酸粉末	フェニルケトン尿症
	Met 除去粉乳	ホモシスチン尿症
	Phe,Tyr 除去粉乳	高チロシン血症
	蛋白除去粉乳	高アンモニア血症
	Ile,Val,Met,Thr,Gly 除去粉乳	メチルマロン酸血症 プロピオン酸血症
	Lys,Trp 除去粉乳	グルタル酸血症1型

登録特殊ミルク:
社会福祉法人 恩賜財団 母子愛育会 総合母子保健センター特殊ミルク事務局の指示により製造、供給

私のCHALLENGE

雪印メグミルク(株) ミルクサイエンス研究所 特殊ミルク開発室 鶴巻 真治

医薬品製造業の品質の砦として、確かな品質の特殊ミルクを提供し続けます。



雪印ビーンスターク株式会社の取組みのご紹介

〇 母乳の調査・研究 ～その歴史と未来～

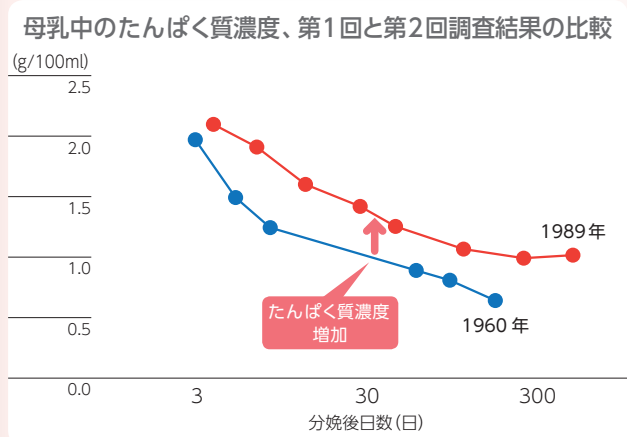
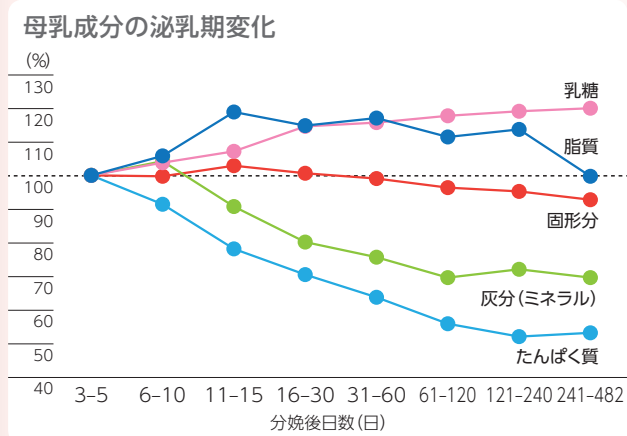
はじめに

お母さんと赤ちゃんにとって、母乳栄養が最優先されることは言うまでもありません。しかしながら、さまざまな理由で母乳哺育ができない赤ちゃんにとっては、粉ミルクが必要になります。したがって、母乳について徹底的に調査・研究・開発することが、お母さんと赤ちゃんにとって安心できる粉ミルクになります。私たちの60年間の母乳に関する調査研究の歴史と未来に向けた取組みをご紹介します。

全国母乳調査

私たちは日本人の母乳を知るために、1960年(昭和35年)、1989年(平成元年)の2回に渡り、全国規模での母乳調査を実施しました。

母乳成分は初乳から常乳と日数を経て大きく変化することが明らかとなりました。また30年前に比べ、お母さんのたんぱく質摂取量の増加にともない、母乳中のたんぱく質濃度も増加していることがわかりました。



また、細菌やウイルスなどの感染症から防ぐ「シアル酸」、アレルギーが体内に侵入するのを抑える「リボ核酸」や「ポリアミン」、などについて分析・研究し、赤ちゃんの免疫機能の発達を助けるこれらの成分をいち早く粉ミルクに反映してきました。

これらの結果は、日本食品標準成分表や日本人の食事摂取基準などに引用され、社会的にも意義のある調査研究結果となっています。

第3回全国母乳調査

第2回目の調査からさらに約30年が経過し、食生活や生活環境なども大きく変化していることから、雪印ビーンスターク(株)と雪印メグミルク(株)は共同で新たに第3回全国母乳調査を開始しました。

今回の調査ではこれまでの母乳成分の分析にくわえ、お母さんの食事調査や生活習慣、赤ちゃんの成長・発達などもあわせて調査します。さらに、その後の赤ちゃんの5年間の成長・発達などを調査します。本調査によって、母乳成分と食事や周辺情報、その後の発育との相関関係が明らかになると考えています。

社名変更

当社は本調査を契機に社名を「雪印ビーンスターク株式会社」に変更し、雪印メグミルクとの共同研究でグループの価値向上を目指して取組みます。さらに、元プロテニスプレーヤー杉山愛様に調査に参加していただき、情報発信のお手伝いをしていただくこととなりました。



おわりに

母乳研究は、母乳を知れば知るほどその奥深さに驚かされます。母乳研究と粉ミルク開発には終わりがなく、今後とも最新の技術を駆使して研究開発を続けていく必要があります。

そして、研究開発の成果をひとつずつ着実に粉ミルクに生かし、「お母さんが安心して育児ができ、赤ちゃんが健やかに育つこと」を支える粉ミルクづくりが私たちの使命と考えています。

私のCHALLENGE

雪印ビーンスターク(株) 生産品質保証部 中村 雄司(左) 園田 祥之(右)

赤ちゃんの「すこやかな笑顔」のために、安全、安心な商品をお届けします。

