

輸入食品の安全・安心にかかる ハウス食品グループの 取り組みについて



2026年 1月28日、2月9日
ハウス食品グループ本社 品質保証統括部

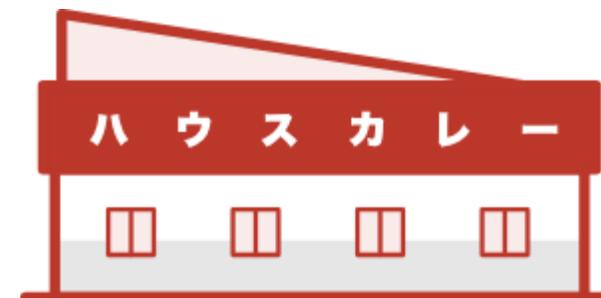
- 1. ハウス食品グループの会社紹介**
- 2. ハウス食品グループの品質保証**
- 3. 輸入食品の安全性確保に関する取組み**
 - ・ 品質リスク情報の収集とマネジメント**
 - ・ 資材品質向上活動**
 - ・ グローバルGAP認証の取得**

- 1. ハウス食品グループの会社紹介**
2. ハウス食品グループの品質保証
3. 輸入食品の安全性確保に関する取組み
 - ・ 品質リスク情報の収集とマネジメント
 - ・ 資材品質向上活動
 - ・ グローバルGAP認証の取得

創業

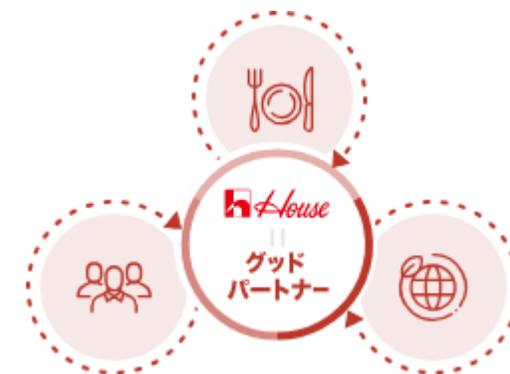
1913年

薬種化学原料店「浦上商店」として大阪で創業
家庭の幸福を願った創業の志を受け継ぎながら、いつの時代も新たな食文化の創造に取り組んできました。



グループ 理念

食を通じて人とつながり、笑顔ある暮らしを
共につくる **グッドパートナー**をめざします。



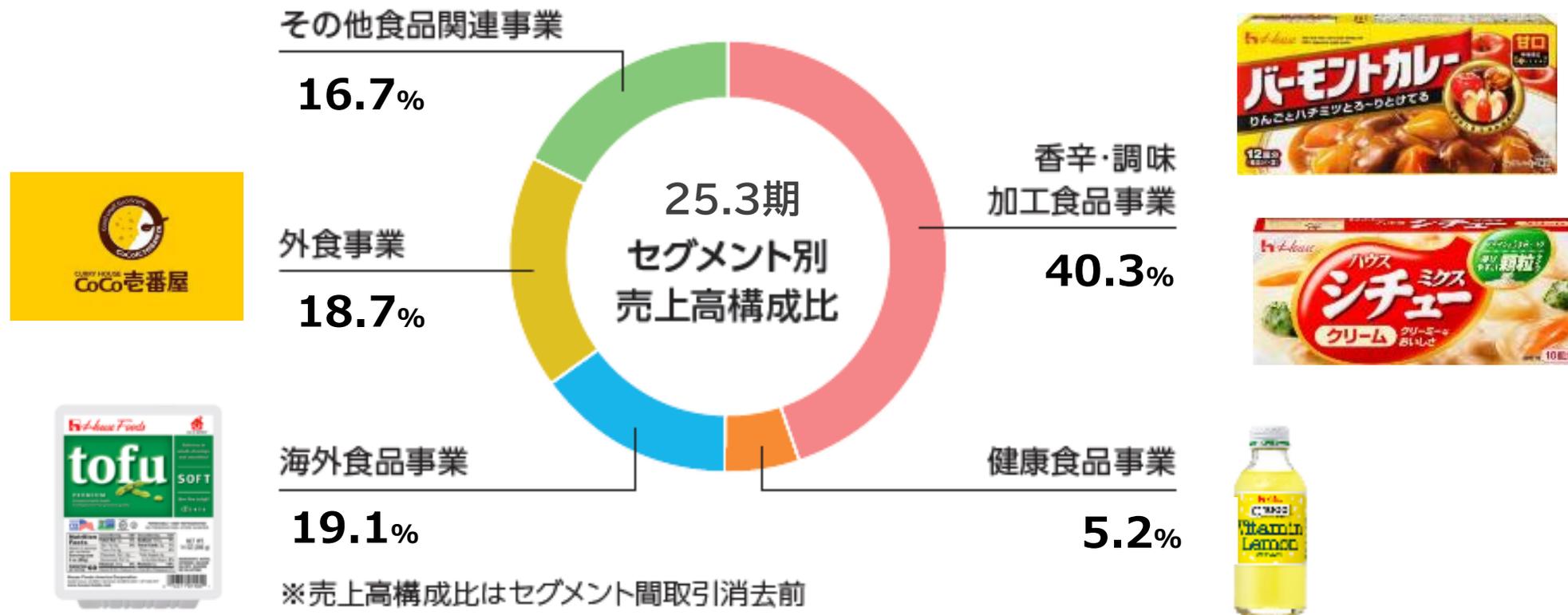
グループ 従業員数

6,666人

海外従業員は2,277人 女性管理職比率は13.6%
スパイスのように様々な文化・風土が交わったマルチカルチャーなグループへと変革しています。(2025年3月現在)



<2025年3月期 セグメント別>



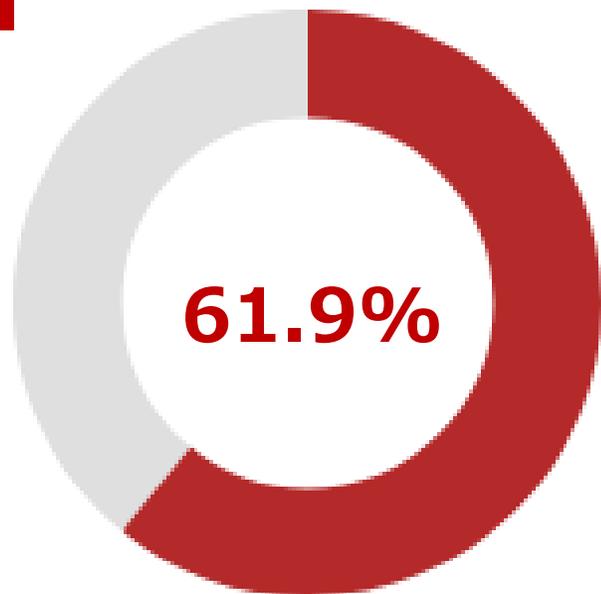
売上

3,154億円

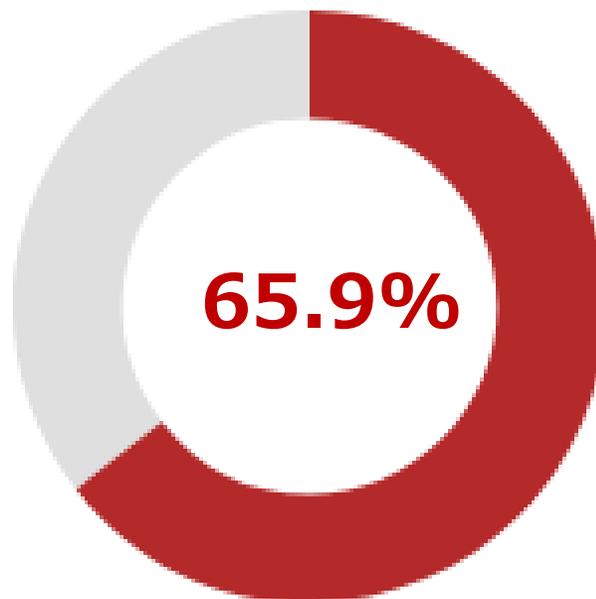
グループの強みを最大限に発揮できるようバリューチェーン視点の成長に取り組んでいます。
(2025年3月現在)

高いシェアを
持つ製品

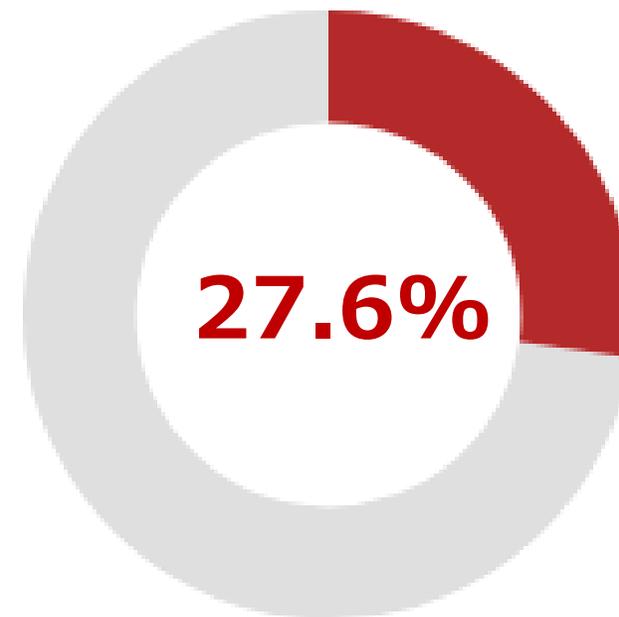
ルウカレー



ルウシチュー



レトルトカレー



<出典：（株）インテージSRI+月次データ（2024年4月～2025年3月）>

壺番屋
店舗数

1,480店舗

カレーハウスCoCo壺番屋」を中心に国内1,264店舗、海外216店舗を展開しています。（2025年2月現在）



海外展開

24.9%

米国TOFU事業、中国カレー事業、タイ機能性飲料事業など、日本で培った技術力と現地の食文化を融合した事業を展開しています。(2025年3月現在)



1981 米国進出



1983 豆腐事業開始

1997 中国進出 (レストラン)



2005 ルウカレーの製造販売を開始

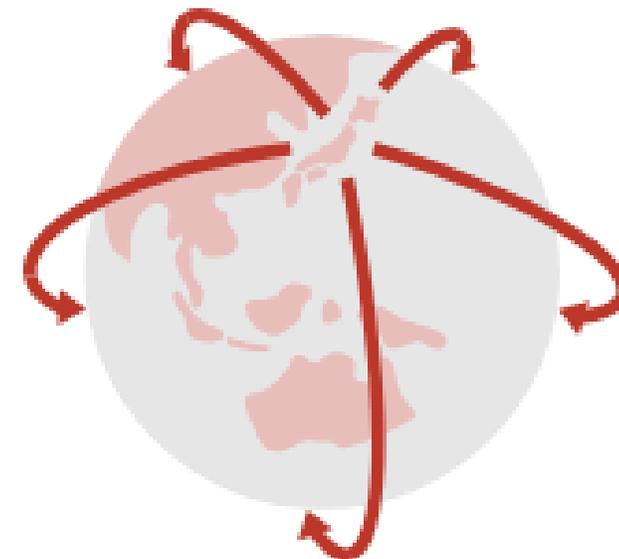
2000 台湾進出 (レストラン)

2007 韓国進出 (レストラン)

2011 タイ進出 (機能性飲料)

2012 ベトナム進出 (ホームデザート)

2016 インドネシアでハラールカレー事業を開始



重点エリア
米国・中国・東南アジア

ハウス食品グループ本社

ハウスビジネス
パートナーズ

パッチワーク
キルト



1. ハウス食品グループの会社紹介
- 2. ハウス食品グループの品質保証**
3. 輸入食品の安全性確保に関する取組み
 - ・ 品質リスク情報の収集とマネジメント
 - ・ 資材品質向上活動
 - ・ グローバルGAP認証の取得

判断基準は、「お客様」の視点

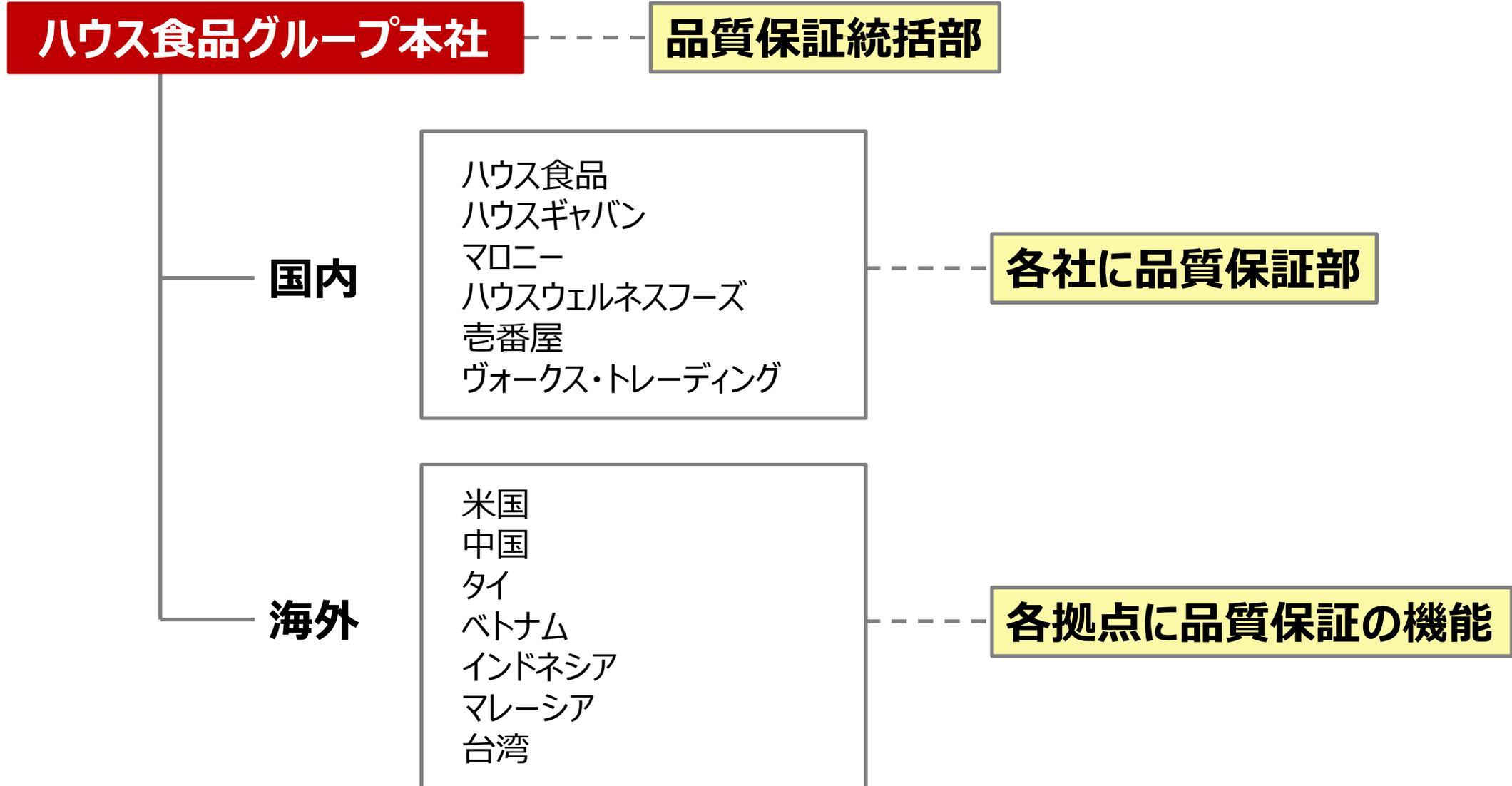
品質理念

私たちは、「お客様」の生活に役立ち「お客様」に認めて頂ける価値ある商品・サービスを提供することで、「お客様」の食生活と健康に貢献していきます。

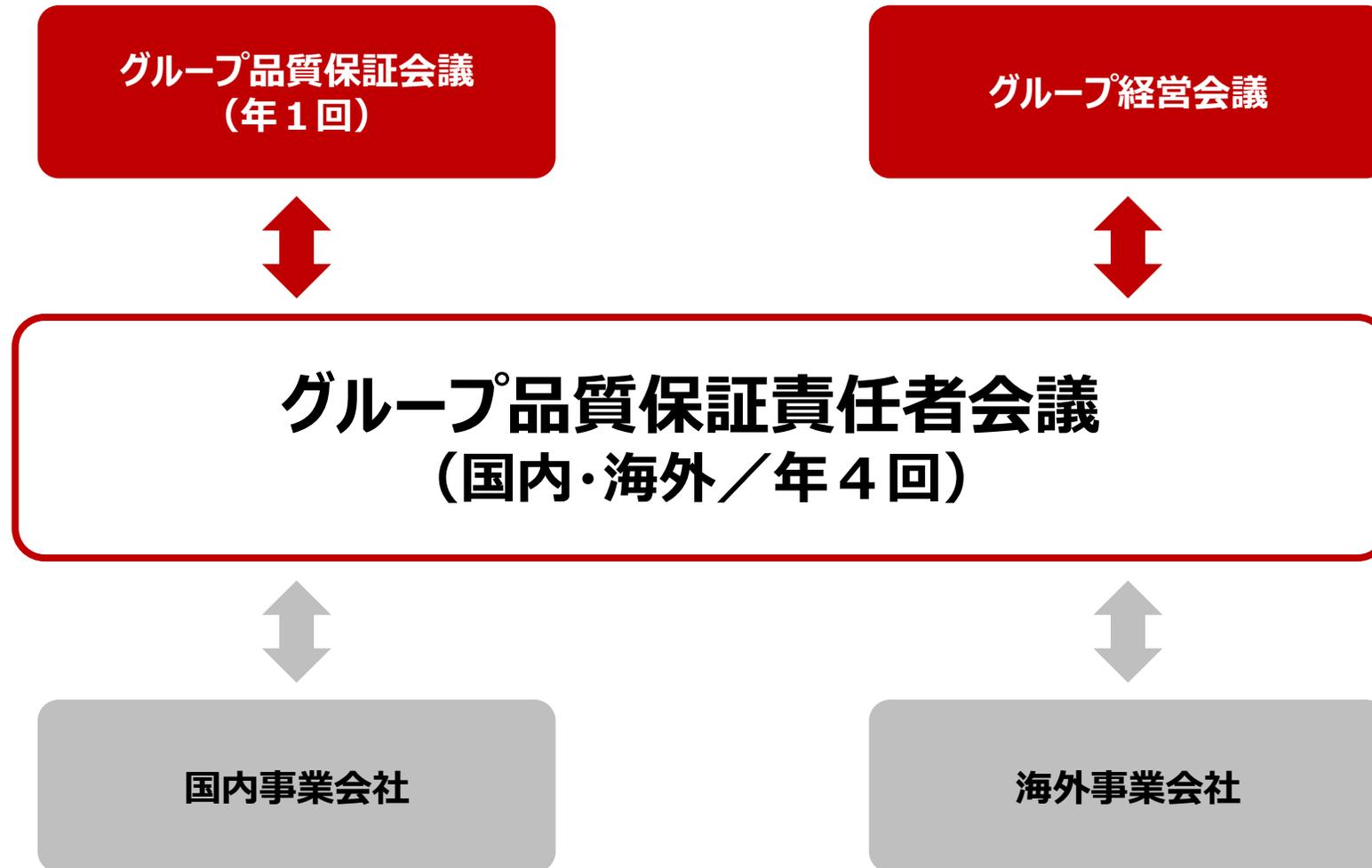
行動指針

ハウス食品グループの一人ひとりが、以下の行動指針に則って行動していきます。

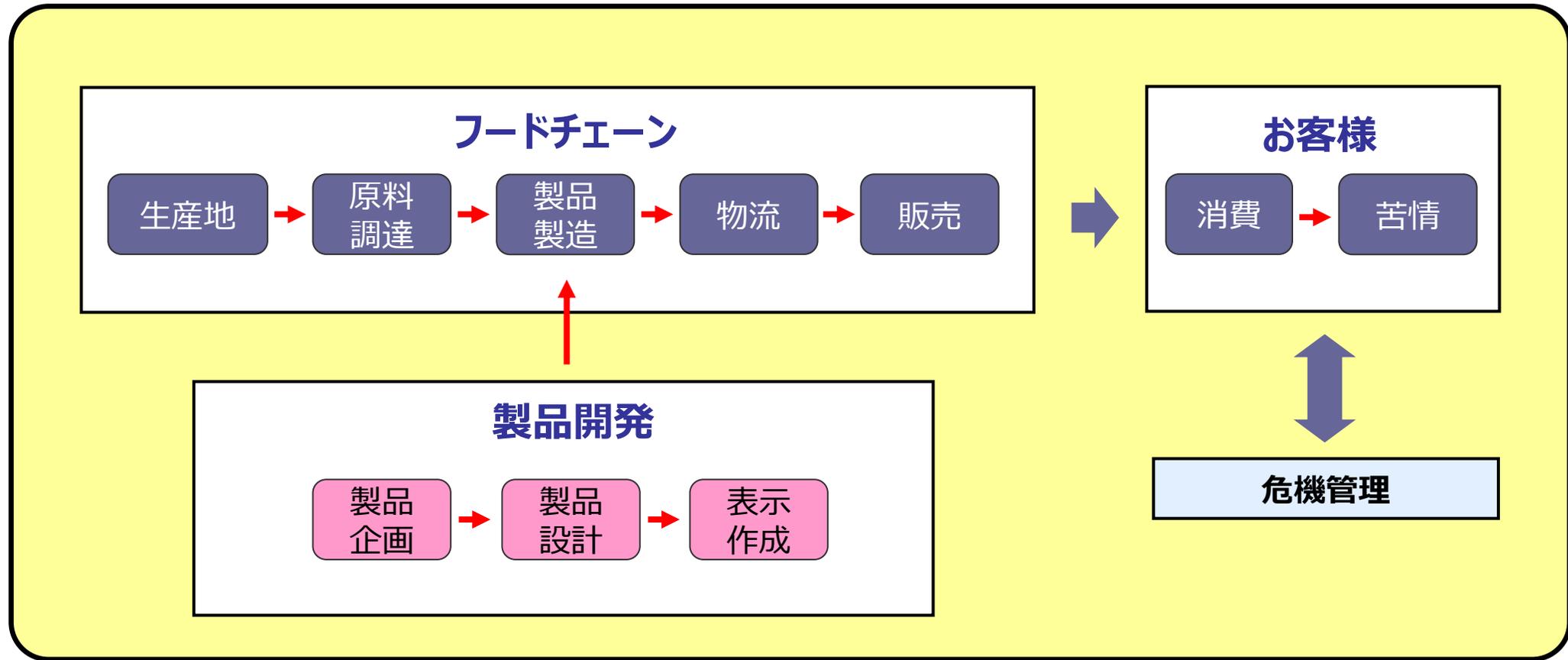
1. お客様の立場に立って、誠実に行動します。
2. お客様の安全を何よりも優先して徹底します。
3. お客様の声に耳を傾け、お客様起点で商品・サービスの開発と改善を継続します。
4. お客様の信頼に応えるため、正確で分かりやすい情報を提供していきます。



グループ各社の品質保証責任者と連携し、グループとして品質保証活動を実施



『検査ではなく、プロセスで保証する』



検査データではなく、正しいプロセスを経ていることが大切



農薬の適正使用の確認



定期的な訪問（収穫時）



洗浄工程



検品工程



X線検査



ハザードの分析

品質アセスメント

製品設計において、安全性、品質、関連法令など、チェック項目を設定し、適合しているか確認

製品仕様評価

お客様が「購入するところ」から「使い終わって捨てられる」までの製品の使い勝手を評価

- ①パッケージ表示から製品がイメージできるか、
- ②開けやすいか、③パッケージの作り方通りにきちんと作れるか
- ④いつでも安全に同じように調理できるか、⑤分別しやすいか



パッケージ表示

作成した表示の根拠が適切かどうか、法律に違反していないかどうか確認



製造工場では、異物混入防止、検査、フードディフェンス等、様々な取組みを実施

異物混入防止



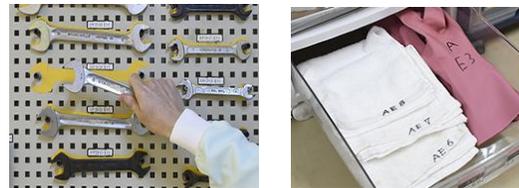
ストレーナー



体毛・毛髪・異物を混入させない制服



X線検査



工具備品の員数管理

検査



官能評価



検査 (pH、Brix等)



洗浄後のアレルギー検査

フードディフェンス



指静脈認証



室内にカメラを設置

【部門横断の改善活動:QUIC】

「お客様から学ぶ」実務者組織として、改善テーマを進めています

「QUIC」は、Quality Up by Initiative of Customers（お客様主導で進める品質向上活動）の社内呼称です。

● QUIC三原則

- 1、お客様に対する**感度**を高めること
- 2、お客様に**説明できる力**を高めること
- 3、お客様に学び、**ハウスのものでづくりの力**を高めること

- ・部門横断のチームで、製品・販促企画、R&D、調達、生産管理、調査、品質保証、お客様相談のマネージャー、担当者が参加しています。
- ・お客様のお申し出への対応や個別製品の改善に留まらず、ハウス食品のお客様対応・ものづくりのしくみ全体を向上することも含めて、具体的テーマを設け、経営とも共有しながら取り組んでいます。
- ・2023年度は、QUIC内の「シニアの声に学ぶ部会」が、お客様の声をもとに「マカロニグラタン クイックアップ」のパッケージ改良に取り組み、『UCDAアワード2023』において“情報のわかりやすさ賞”を受賞しました。また、企業の取り組みとして「QUIC」活動を評価していただき、“総合賞 シルバー”とのW受賞となりました。



お客様「使い方がよくわかりません」

優れたコミュニケーションデザインを表彰する「UCDAアワード2024」

「第三者」による客観的な評価
UCDA
 AWARD
 2024

A_従来品

開け口

ひき肉を加えてフライパンで焼くだけで、「ハンバーグ」が作れます。
 ●用意するのはひき肉だけ。みじん切りの玉ねぎ(乾燥)、ナツメグ、コショウ、塩などの調味料がミックスされています。
 ●大豆たん白とパン粉が入っているので、混ぜる時は手に肉が付きにくく、焼くとふっくらと仕上がります。

材料

ハンバーグヘルパー	1袋	水(または牛乳)	120ml
牛豚ひき肉	250g	サラダ油	適量

1袋分(4~5個分)の作り方

- 1 水 120ml**
ポウルにハンバーグヘルパーと水を入れて混ぜ、約1分おきます。※乾燥玉ねぎ由来の黒い粒が見えることがあります。
- 2**
ひき肉を加えて十分に混ぜ合わせ、4~5等分し、中央をくぼませた小判形に整えます。
- 3**
フライパンにサラダ油を熱して②を入れ、中火で焼きます。焦げ色がついたら裏返してふたをし、弱火で5~6分焼きます。

手で混ぜなくてもできる!
スプーンなどで、均一になるまでしっかりと混ぜてください。

簡単ソースの作り方
フライパンに残った肉汁に、市販のケチャップやウスターソースなどを加えます。

ハンバーグヘルパーを使ったいろいろなレシピをホームページで紹介しています。
housefoods.jp

写真は調理例

チーズ入りハンバーグ
スープ仕立てのロールキャベツ

B_改版本品

開け口

※内袋の密封後は1回で使い切ってください。

材料(4~5個分)

本品	1袋	水(または牛乳)	120ml
牛豚ひき肉	250g	サラダ油	適量

作り方

- 1 水と混ぜる**
ポウルに本品と水(または牛乳)を入れて混ぜ、**約1分**おす。
- 2 ひき肉と混ぜ、整える**
①にひき肉を加えてよく混ぜ合わせる。
混ぜたら4~5等分し、中央をくぼませた小判形に整える。
- 3 フライパンで焼く**
フライパンにサラダ油を熱して、②を並べて**中火**で焼く。
焼き色がついたら裏返し、ふたをし、**弱火**で焼く。
フォークを刺し、澄んだ肉汁がでればでき上がり。
中火 **弱火**
⑤5~6分

ハンバーグソースも簡単に!
 ……(材料)……………
 砂糖…大さじ1 ソース……………大さじ3
 酒……………大さじ1 ケチャップ…大さじ3
 フライパンに残った肉汁に材料を加え、ひと煮立ちさせる。

家族がよろこぶ
 アレンジレシピはこちら
<https://hfgi.jp/091253/>

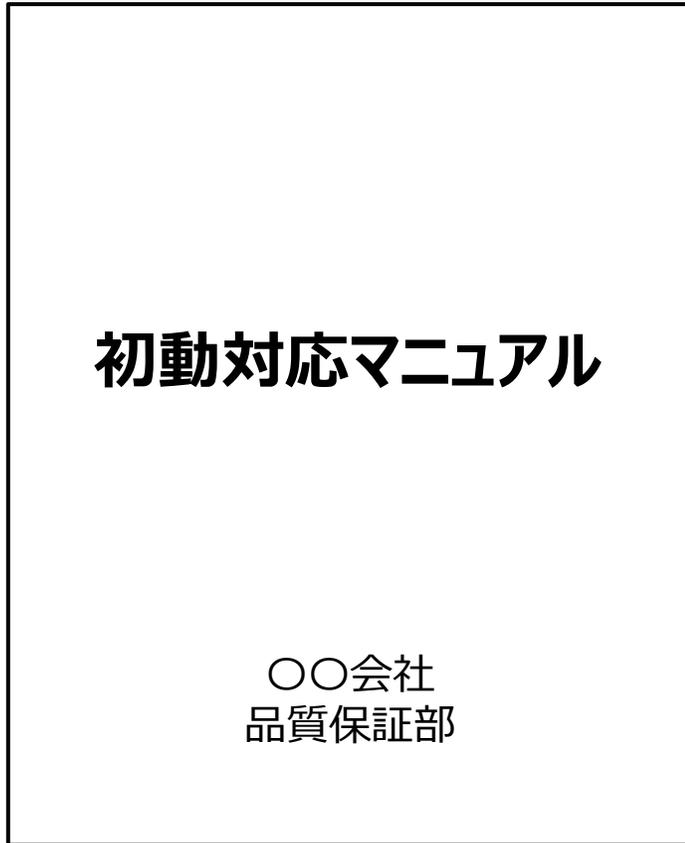
調理例

※まれに黒い粒がありますが、乾燥玉ねぎ由来のものです。

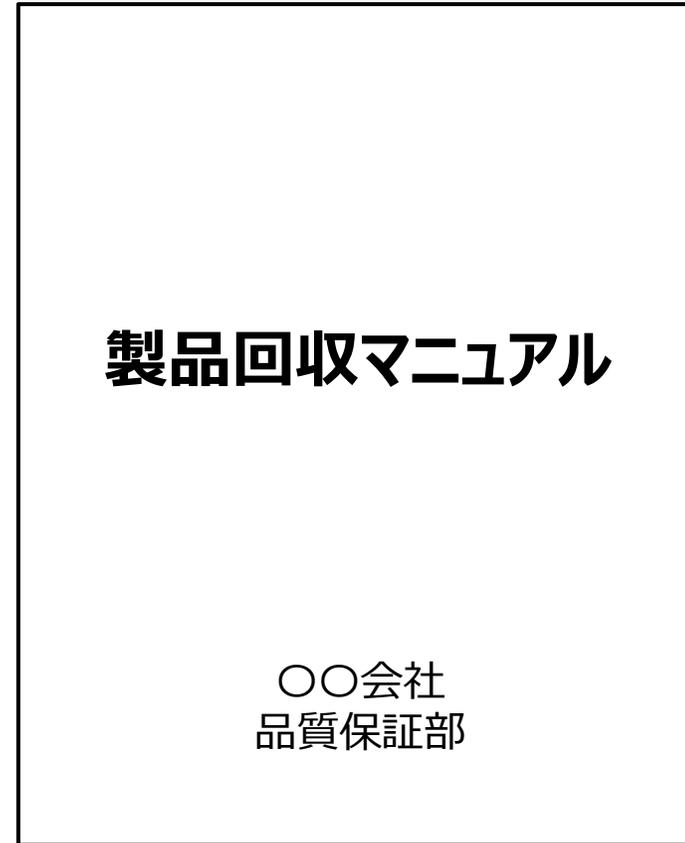
「見やすい」「伝わる」を実現

- 十分な行間、**QRの活用**によるスペースの確保
- 出来上がりに影響する必要な行動を**可視化**
- 簡潔な言い切り形**に変え、文字数削減
- 自然な導線** (絵だけでも工程が分かる)
- 多様な色覚ユーザーに配慮し、**赤字×下線で強調**
- 意味を持たせた**色使い**

食品事故に備えて、対応マニュアルを整備



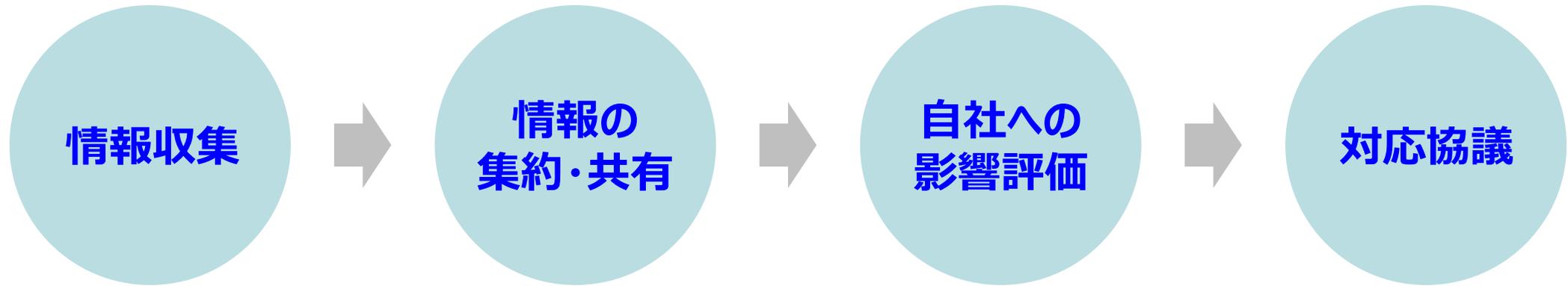
異常発生時の関連部署の動きを定める



製品回収を実施する際の関連部署の役割を定める

1. ハウス食品グループの会社紹介
2. ハウス食品グループの品質保証
- 3. 輸入食品の安全性確保に関する取組み**
 - ・ **品質リスク情報の収集とマネジメント**
 - ・ **資材品質向上活動**
 - ・ **グローバルGAP認証の取得**

収集した品質リスク情報を一か所に集約し、毎月の会議で共有
自社への影響を評価し、必要に応じて、対応を協議

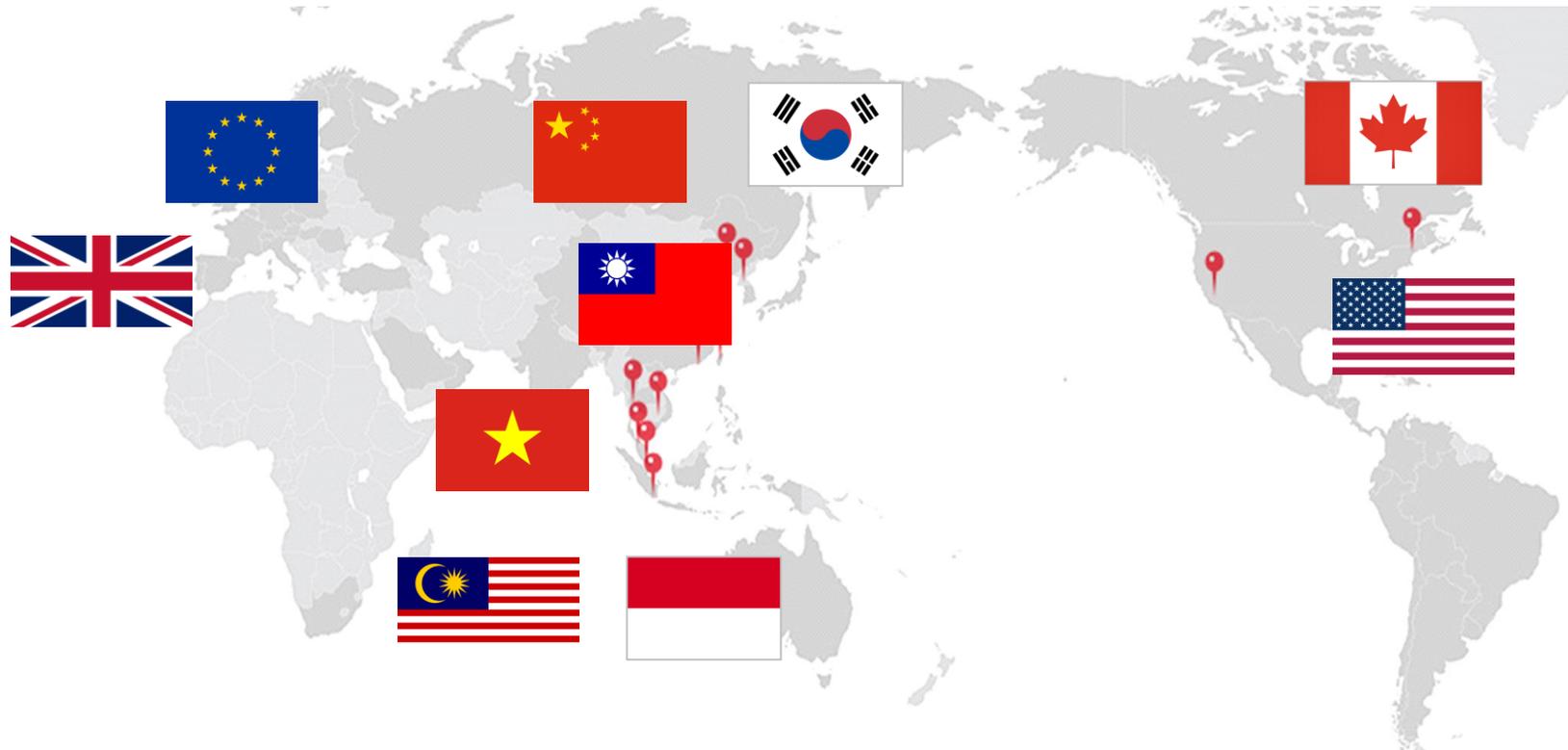


品質リスクマネジメント会議
(月1回)

事業展開国を中心に、「規制」や「検疫」に関する情報を幅広く収集



厚生労働省、農林水産省、消費者庁、食品安全委員会



自社製品の影響評価

予想される
リスク

リスク情報の正しい理解
自社製品の把握

×

実態

原料・製品データベース
原料メーカー等への聞き取り

影響の大きさがすぐにわからない場合がある

→ 情報を一か所に集約して、複数の関係者の目を通す

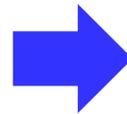
資材品質向上活動

資材トラブルの発生を未然防止するために、
サプライヤーを訪問し、サプライヤーと協働で、
資材の品質向上と潜在的な不適合に対する是正処置を行う

調達部門、生産部門、品質保証部門

資材品質向上推進チーム

- ・課題抽出
- ・活動テーマの選定
- ・活動計画の策定
- ・活動の進捗管理



インプット

資材品質向上会議

(3カ月に1回)

- ・資材トラブル事例の共有
- ・活動の共有

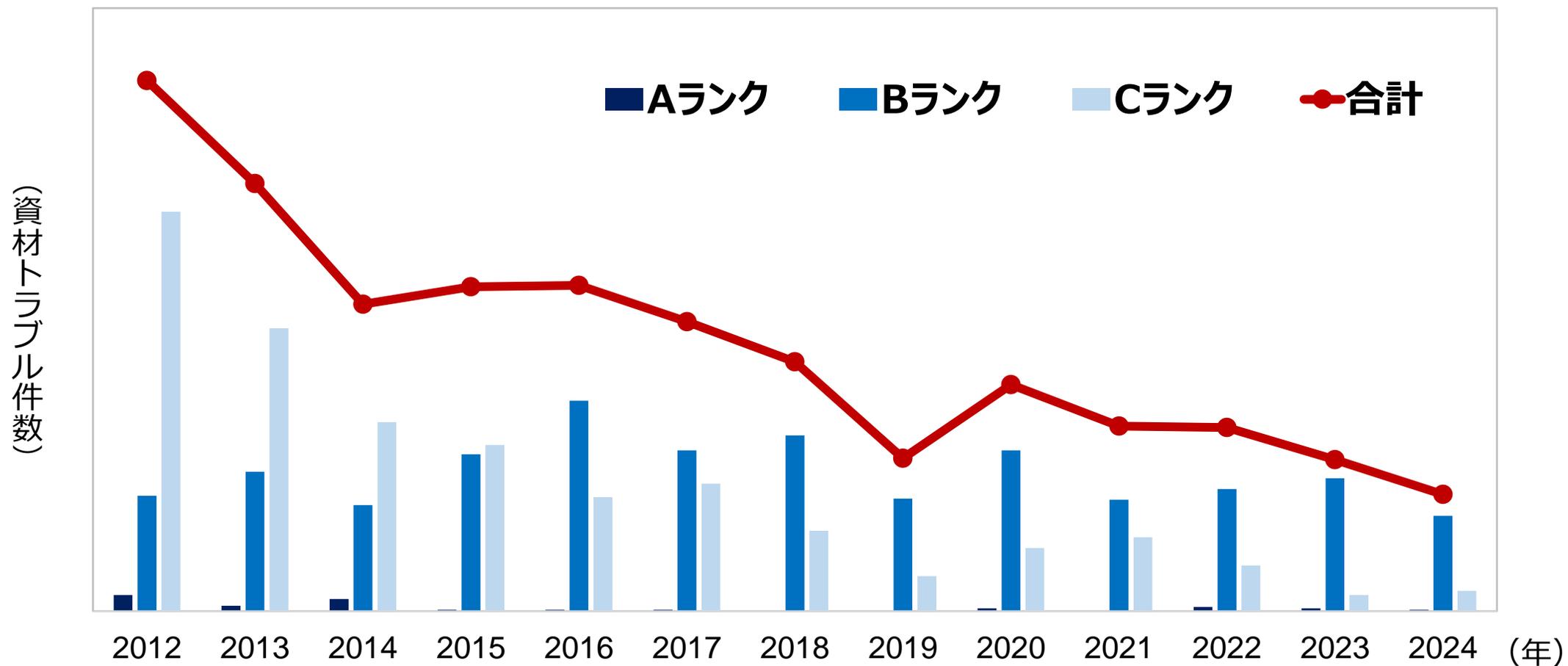
資材トラブルのランク分け

分類	基準
Aランク	回収の可能性があるもの
Bランク	工場での生産を大きく低下させるもの、検査異常、危害性が低い異物
Cランク	異物・夾雑物以外の不良、原料由来の夾雑物

サプライヤー評価：事故件数と改善課題の観点で評価

分類	基準
重点管理	顕在した不適合や不備の是正が必要
通常管理	改善の効果を経過観察する必要がある
一任管理	継続的な改善努力はお願いするも、直面する課題はない

資材トラブルは、年々減少している



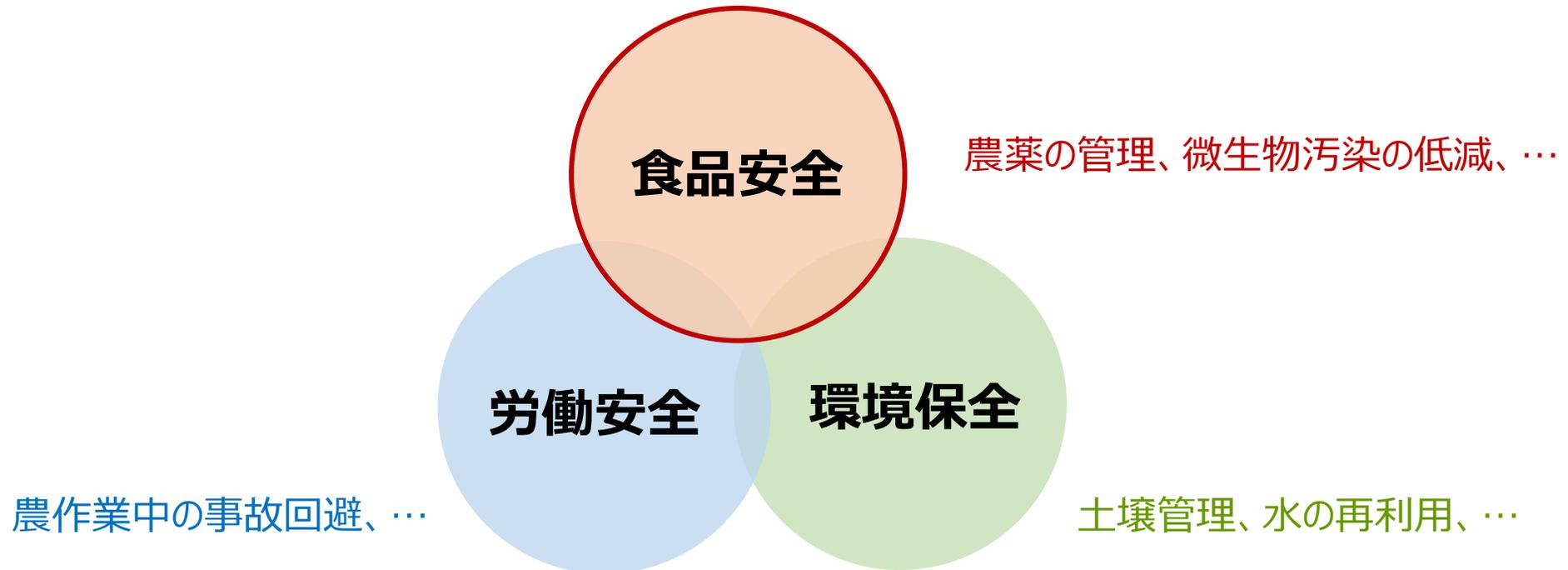
- 1992年よりインドネシアでわさびの栽培を開始
- わさび栽培としては世界最大規模
- 収穫したわさびを冷凍加工して日本等へ輸出
- 2021年に「**グローバルGAP認証**」を取得



持続可能な農業生産を実践する世界基準の仕組み



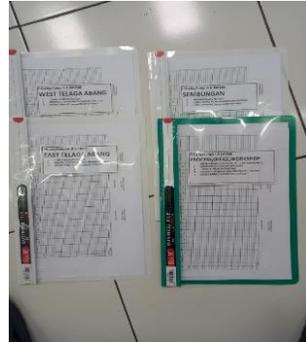
主要な管理ポイントは3つ



農薬の正しい使用



農薬散布記録



清潔なトイレ



水質検査



作業者への衛生教育



圃場からの速やかな移動



洗浄



カット



検品



凍結



異物検査



微生物検査



ご清聴ありがとうございました