加 工 食 品 の 取 り 扱 い に 関 す る 基 本 方 針

三菱食品では、食の安全・安心を確保すべく、商品開発部門や営業部門から独立した品質管理グループを設置し、食品衛生法を遵守の上、食品の安全を確保した商品の取り扱いに努めております。
また、三菱食品オリジナル商品等については、食品表示法や景品表示法等の関連法令を遵守し、消費者にわかりやすい食品表示に努める他、安全・安心な商品を提供するため、以下の方針を徹底、及び取り組みを通して、食を通じた持続可能な社会の実現に向けて貢献してまいります。

1. 私たちのオリジナル商品・サービスに関しては、適正でわかりやすく、お客様の誤解を招かない表現・表示に努めます。
2. 私たちのオリジナル商品・サービスは、お客様の健康や社会的利益だけでなく、環境にも配慮します。
3. 私たちは、商品・サービスの安全に関する法律・規制や適正な品質基準を遵守します。また、サプライヤー様に対しても同様に法律・規制や品質管理基準の遵守を求めます。
4. 私たちは、他社の商品・サービスについて事実と異なることをお客様や取引先に語り、他社の信用を傷つけるような行為は行いません。
5. インターネット（ＳＮＳを含む）を使用する広告・宣伝を行う場合には「消費者向け電子商取引における表示についての景品表示法上の問題点と留意事項※」等の基準やガイドラインに基づき対応いたします。
   ※公正取引委員会

【三菱食品オリジナル商品に関する具体的な取り組み】

1. 商品表示の工夫
   当社の菓子オリジナル商品「生活志向」では、食物アレルギー症状を持つ方に迷わず商品を選んでいただけるよう、商品の表面にアレルギー物質を「表形式」で表示しております。また、複雑で読みにくい食品表示に使用される文字を大きくするとともに、一般社団法人ユニバーサルコミュニケーションデザイン協会の「みんなの文字®」を採用いたしました。尚、この表示のわかりやすさが評価され、生活志向シリーズの一品が同協会の「ＵＣＤＡアワード 2021」を受賞しております。

2. 健康に配慮した商品の開発
   三菱食品では、2030 年までのサステナビリティ重点課題の 1 つとして「健康課題の解決

と健康に資する商品・サービスの創出／拡充」を掲げており、商品・サービスを通じて人々の健康に貢献していくことを目指しております。
具体的には、現代における健康的な食生活の総合プロデュースを行うことをコンセプトに、糖質コントロールやたんぱく質摂取量、腸脳相関に着目したオリジナル商品「からだシフト」シリーズなど、現代人の健康に配慮した、バランスの良い食生活をサポートする商品の開発に取り組んでおります。

＜からだシフトシリーズとは＞
日本国内は、少子高齢化がますます進み、要支援・要介護人口の増加や労働力不足の問題が深刻となる中、健康志向は今後も高まる傾向にあります。また、生活習慣病に対しては治療から予防の考え方になり、自身のからだをマネジメントする時代に変わりつつあります。普段の食事から健康を求める意識の高まりとともに、国が推進する医療費削減や特定保健用食品・機能性表示食品の増加なども後押しし、健康関連商品の需要が伸長していくと考えられます。
当社ができることは、「食」から健康をサポートし、生活者を元気にすることです。「健康」という幅広い分野の中で多面的なアプローチを行う為に、様々なテーマと幅広い商品ラインナップで生活者のニーズにお応えしてまいります。

①“糖質コントロール”シリーズ
普段の食事で健康を気遣う生活者が増加する中で「糖質オフ・糖質ゼロ」への関心が高まっています。当社は「一般社団法人 食・楽・健康協会」に加盟し、その考えに賛同して商品開発に取り組んでおります。同協会では、糖質を 1 食 20～40g、1 日合計 70～130g 以内にコントロールして血糖値の急激な上昇を防ぐ食事法「ロカボ※」を推奨しております。本シリーズでは、単品だけでなく「食事」としての適正な糖質量を考慮して開発に努めております。
※ロカボとは、ローカーボハイドレードを基にした造語で、緩やかな糖質制限を意味します。

②“PROTEIN PLUS”シリーズ
たんぱく質は人間のからだ（筋肉や骨、皮膚、髪の毛や爪等）の約 20%を構成しており、炭水化物、脂質と並ぶ三大栄養素と位置付けられ、18 歳以上の推奨摂取量は男性 65g／日、女性 50g／日と定められております（日本人の食事摂取基準：2020 年版）。意識してたんぱく質を摂取している約 6 割の方は、普段の食事を通じてたんぱく質を摂取していますが、約 60g のたんぱく質を摂取するためには牛肉（赤身）だと約 300g を食べなければなりません。効率よく摂取するためには食事メニューをしっかり考える必要があります。

当社は、立命館大学 スポーツ健康科学部の藤田教授が提唱されている「たんぱく質がもたらす効果を効率的に引き出すために、毎食 20g 以上を分散して摂取する」という考え方に基づき商品開発を行っております。
普段の食事でたんぱく質を意識しながら、無理なく続けられる商品を提供し、生活者の食生活をサポートしてまいります。

③“Happiness 腸活”シリーズ
「Happiness 腸活」シリーズのテーマは、“こころ“と“からだ”の相関関係です。からだと脳の相関関係についての研究、その中でも「脳がストレスを感じ続けると、腸内環境の乱れを引き起す可能性がある」とされる“腸脳相関”に着目。
「Happiness 腸活」シリーズでは、医師／tenrai 株式会社 代表取締役 桐村里紗氏にアドバイスをいただき、「食物繊維（水溶性、不溶性）（1 食当たり 7g 以上・間食 3g 以上）※1＋はぴねす乳酸菌®※2（10 億個以上／1 日）」を配合しています。
食物繊維で“からだ”を、はぴねす乳酸菌®で“こころ”をサポートし、生活の質を豊かにすることを目指してまいります。
※1：桐村医師　成人の推奨量
※2：はぴねす乳酸菌は森永乳業株式会社の登録商標です

【教育研修・その他の取り組み】
1. 加工食品を販売するにあたり関係法令についてオンライン研修やＯＪＴにて周知徹底を図っております。
2. 食品衛生法改正によりＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の取り組みが全ての食品事業者に義務付けられたことをうけ、対象倉庫ではＨＡＣＣＰの考え方を取り入れた衛生管理を導入しております。
（卸業ＨＡＣＣＰ：冷凍・冷蔵商品販売事業者（加工食品卸業）向けＨＡＣＣＰ）
3. ＧＦＳＩ（世界食品安全イニシアチブ）やＪＦＳＭ（一般財団法人食品安全マネジメント協会）の考えに賛同し、規格要求事項やガイドラインを当社の監査に取り入れ、食品安全の維持と向上に努めております。
4. オリジナル商品等（開発商品・輸入商品）の製造委託先様への食品安全監査については、独自に設定した 82 の評価項目に基づき工場を監査し、事故の未然防止に努めております。
＜主なチェック内容＞
食品安全マネジメントシステム全般／衛生管理／製造管理／施設管理／ハザード管理
5. オリジナル商品等の製造委託先様や当社子会社を対象に、品質事故の未然防止を目的として、品質に関する有益な情報を提供する品質管理セミナー（品質担当者会議）を年 1 回開催しております。