

特集

おかげさまで90周年

シマダヤグループは、
これからも

“安全・安心”な商品をお届けします。

2021年7月20日、シマダヤは創業90周年を迎えました。
シマダヤは創業当時から、お客様においしくて安全な商品をお届けし、
安心してお召し上がりいただくことを大切にしてきました。
創業以来、シマダヤグループが取り組んできた“安全・安心”の取り組みをご紹介します。

おかげさまで90周年

1931

創業者 牧清雄が
「島田屋商店」を開業



創業者の牧清雄 (17歳の頃)

1959

包装技術への取り組みと特許取得

衛生的かつ見栄えの良い形で商品
を売ることを目的に麺の包装技術の進化に取
り組み、1959年に包装処理方法に関する
2つの特許を取得しました。



当時の包装麺の生産風景

2020

FSSC22000認証取得

更に商品の「安全・安心」への信頼性を高め、
レベルアップしていくため、FSSC22000 認
証取得への取り組みを開始し、2015年3月
岐阜工場を筆頭に、2020年2月には兵庫工
場で認証取得し、全グループ工場が登録され
ました。

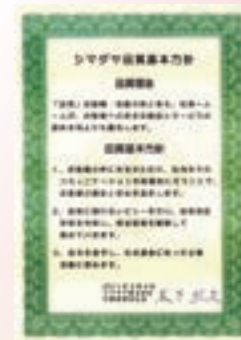


FSSC22000登録証

2011

「シマダヤ品質基本方針」を制定

お客様へ安全な商品と
サービスを提供するた
めの行動規範として、
「品質理念」、「品質基本
方針」を明文化した「シ
マダヤ品質基本方針」
を制定しました。当方
針では「品質」を商品
の品質としてだけで捉
えず、組織や活動の質
と定義しています。



シマダヤ品質基本方針

1963

完全包装麺開発による衛生面の向上

1963年には、ポリエチレンで密閉包装し
た麺を蒸気殺菌し、常温で日持ちのする
完全包装麺を開発しました。また、その全ての
工程を自動化する日本初の完全包装麺専用
工場を建設し、衛生面を向上させました。



当時の完全包装麺

1980

開発研究所の開所

更に安全・安心な商品作り
に取り組むため、
1980年に、開発研究所
を開所しました。開発
研究所では商品開発の
他、安全・安心な商品
を提供するための製品
検査や特許・技術研究
にまつわることを行っ
ています。



当時の開発研究所

2004

トレーサビリティシステムの構築

安全・安心な製品づくり
のために、原材料、製造、
物流の履歴を管理する
トレーサビリティシステム
を構築しました。



ロジスティクスセンター

1998

シマダヤHACCPの基準策定

食品の衛生管理手法として、HACCP
導入への取り組みを開始し、Codex (国
際食品規格)のガイドラインに基づい
てシマダヤHACCPの基準を策定し、
各工場への指導や認定、適合審査を行
いました。



検品の様子

1983

「グリーン&コールドシステム」の実現

お客様の安全・安心や信頼を重視し、衛生
管理方法を、冷蔵保存の包装麺は新たに
開発した「グリーン&コールドシステム」
に、常温保存可能な完全包装麺は乳酸
処理方法に切り替えました。1983年
には、「グリーン&コールドシステム」を
実現した近代的製麺工場が完成しまし
た。



「グリーン&コールドシステム」の
コンピューター制御室

「グリーン&コールドシステム」とは
加熱殺菌を必要としない製法で、微生物
を付着させないための徹底した衛生管理
下での製造、冷却水で冷した後の冷蔵保
存、そのままの状態での輸送を特長とし
ています。

