

---

# 消費者志向経営自主宣言 2023年度活動報告

2024年9月  
ハウス食品株式会社

## 【部門横断の改善活動: Q U I C】

「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

「Q U I C」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。

### ● Q U I C 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。



ニュースリリースURL

[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2023”でW受賞 わかりやすい「作り方」へのパッケージ改良 お客様から学ぶ長年の取り組みが表彰されました！  
\(housefoods-group.com\)](https://housefoods-group.com)

## 【「はじめてクッキング」教室】

幼稚園・保育所・認定こども園等の  
子どもたちが参加しています

自分の手で食材にふれて食べ物の大切さを知り、  
みんなで料理する楽しさや食べる喜びを感じ  
ることができる「はじめてクッキング」教室。ハ  
ウス食品グループは、子どもたちの健やかな成  
長を応援するこの活動を大切な食育の活動とし  
て取り組んでいます。

※1996年から始まったこの活動は、2024年で  
29年目を迎えました。

※2023年までに、のべ約1,045万人の子ども  
たちが、体験しました。



[https://housefoods-group.com/activity/event/h\\_cooking/index.html](https://housefoods-group.com/activity/event/h_cooking/index.html)

## 【ハウス「食と農と環境の体験教室」】

家族で学び、体験していただいて  
います

子どもを中心としたご家族に、年3回継続して  
参加いただいています。お米や野菜作り、  
カレー調理、自然の中の生き物との触れ合い、  
などの体験を通じて、食と農と環境のつながり  
や大切さを知っていただきたいと思います。

※2009年からはじまり、2023年までに783家族、  
2,519名の方にご参加いただきました。

<https://housefoods-group.com/activity/event/taiken/index.html>

## 【食品ロス削減の取り組み】

### “もっとカレーだからできること” プロジェクト

日本では年間約523万トンの食品ロスが発生し、その47%が家庭から発生しています。（※）

当社は、家庭の食品ロス削減の解決策の一つとして、2020年より“もっとカレーだからできること”プロジェクトを始めました。アンケート調査で判明した、食品ロスになりがちな食材を使ったレシピをホームページで紹介。カレーであれば、期限が近づいた食材などもおいしくまとめることができます。食品ロス問題を知るきっかけや、楽しく・おいしく食品ロスを減らすヒントになり、笑顔ある暮らしの実現に役立ちたいという想いで活動しています。

また本プロジェクトに賛同いただいた愛知県豊田市と、市民へのアンケート結果をもとにおすすめレシピを提案する共同企画を実施するなど、行政と企業が連携した食品ロス削減にも取り組んでいます。

※農林水産省・環境省 令和3年度推計値

## 【もっと手軽に、もっと地球にやさしく】

### 家庭用レトルトカレー製品をレンジ加熱 対応パウチにリニューアル

2022年8月で、家庭用レトルトカレー製品において、一部を除くほぼ全製品でレンジ加熱に対応したパウチへの変更を完了しました。

従来のアルミパウチ製品ではそのままレンジで加熱できませんでしたが、素材を変更しパウチごと加熱できるようになりました。湯せんだと約9分かかる調理時間が、レンジであれば2分弱で済むので、時間を短縮でき、調理時のCO<sub>2</sub>排出量を約80%削減（※）することが可能になりました。

※GHGプロトコルガイドラインの概念に基づき、当社にて、湯せん、レンジ調理それぞれの調理時間をもとに排出されるCO<sub>2</sub>を算出。

#### <算出の前提>

- ・湯せんでのCO<sub>2</sub>排出量  
直径24cmの鍋で、1.5Lの水を入れて調理。お湯を沸かすところからスタートしてパウチの温め時間を含めて約9分で試算。
- ・レンジ調理でのCO<sub>2</sub>排出量  
製品によってレンジ加熱時間が異なるため、製品ごとに当社にて設定した500Wレンジでの加熱時間に基づく。



咖喱屋カレー<中辛>

## 【「ハウスウェイ」の共有促進】

グループ理念の実現とグループ・個人の成長を目指して

「ハウスウェイ」は、グループ理念の実現と、ひとりひとりの成長のために、私たちが「ハウスのひと」として、どう判断し、どう行動すべきかの道標として2016年に制定されました。

ハウス食品グループの各社・各人がシナジーを発揮し成長し続けるために「ハウスウェイとの重なり（共通する価値観）に気づくとともに、個性を理解し、認め合える」状態を目指すべく、ワークショップなどを展開しています。



## 【「3つの責任」による価値創造】

中期経営計画において、「お客様への責任」、「社員とその家族への責任」、「社会への責任」を、具体的テーマを設定して進めています

ハウス食品グループは、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作るグッドパートナーをめざします。」のベースの考え方として、「3つの責任」（「お客様への責任」「社員とその責任」「社会への責任」）を一企業市民として果たすことをすべての活動の根幹としており、グループCSR方針や中期計画に組み込んで具体的な活動に反映しています。

「3つの責任」に対して真摯に取り組むことが「持続可能な社会の構築」に貢献することにつながると考えています。

### 3つの責任

[https://housefoods-group.com/company/three\\_responsibilities.html](https://housefoods-group.com/company/three_responsibilities.html)

### 中期計画

<https://housefoods-group.com/ir/policy/mediumtermbusinessplan.html>

## 【経営・関係部署へのお客様情報共有】

“お客様の声”分析による気づきを、スピーディーに共有。取り組み改善、業務変革に活かしています

ハウス食品では、経営会議の冒頭の時間は、“お客様の声”の報告と、そこからの気づきの共有で始まります。

“お客様の声”には、企業活動の活性化、製品・サービスの向上、マーケティング施策の改善に結びつく、といった様々なヒントが埋まっています。

お客様の声から生まれたヒントは、経営内で確認後、直ちに関係部門への指示事項となり、改善・改革に取り組んでいます。改善事例は、弊社ホームページでご紹介しています。

[お客様の声をいかしました](#) | [お問い合わせ](#) | [ハウス食品 \(housefoods.jp\)](#)

また2023年より、お客様の「感動の声」を、社内イントラで発信しています。

お客様が笑顔になられた瞬間を社員一人一人が感じとり、お客様と共創していくことで、自分たちも笑顔になることを実感しています。

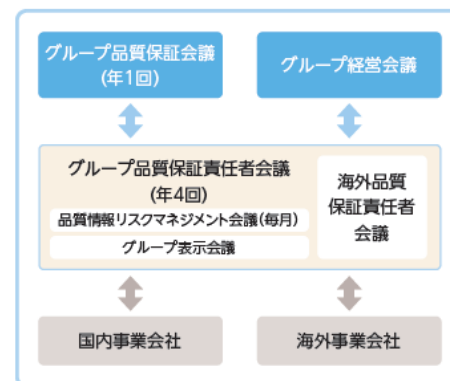


## 【グループ品質保証体制】

ハウス食品グループでは、グループ本社役員や事業会社社長、社外有識者などで構成する「グループ品質保証会議」において、品質保証に関する重要課題について討議を行い、継続的な品質保証活動を進めています。

グループ本社の品質保証統括部と事業会社の品質保証部門長による「品質保証責任者会議」では、事業会社と連携し、グループ共通の課題や事業会社の課題について、俯瞰的な視点と各社の「現場の実情」の両面から討議しています。また「品質情報リスクマネジメント会議」や「グループ表示会議」などの専門会議を通じて法改正情報の収集を行い、法改正に向けた対応を進め、品質保証力の向上に取り組んでいます。

これらの取り組みと連動して、各事業者でISO9001や食品安全規格であるFSSC22000※および同等の認証取得に取り組んでいます。



※FSSC22000：食品安全に関する品質マネジメントシステム

## 【品質重視の組織風土の醸成】

現場の力に光を当てる

「プロフェッショナル表彰制度～現場の凄さ～」を実施。

内容を、グループ全体に発信しています。

生産の現場では、日々、「ヒト・設備・原料・方法」などの様々な変化があるなか、多くの創意・工夫によって安全・安心な製品の実現につなげています。安全・安心な品質を維持し続けるためには、現場の地道な活動の継続が大切であるとの思いから「プロフェッショナル表彰制度」を2018年に開始しました。

事業所ごとに他薦で選出を行い、受賞者の凄さをグループ報などでグループ内共有を行い、品質を重視する風土醸成に取り組んでいます。



食でつなぐ、人と笑顔を。

