わが社の企業価値

日糧製パン

5S活動を全社で徹底

「人の心と技術を磨く」

日糧製パンは、昭和18年の創業で北海道を基盤とするパン・菓子メーカーである。

同社では経営理念として、「いつも安心できるおいしさと信頼感で人と環境にやさしい企業」を掲げている。

その実現のために、平成9年から全社的に「5S」活動（整理、整頓、清掃、清潔、習慣・しつけ）に積極的に注力し、それをベースに「仕事の改善」と「安心・安全」に取り組んでいる。

まず、「5S」活動による「仕事の改善」を「台所と料理」に例えて説明すると、当たり前のことだが不潔な台所では美味しい料理などはとても作れない。また、道具も段取りに合わせて整えておかなければ、スムーズな作業などできない。

同社の各職場における作業も、全く同じような認識を持っている。「5S」活動の遅れている職場は汚く非効率的でクレームやロスも多く、進んでいる職場と比較するとその差は歴然と判明するようになったという。

また、「5S」活動をどんどん進めていくと、それまで見過ごしていたいろいろな不具合も見つかるようになり、今度はその不具合を「PDCAサイクル」に則って「改善」することで仕事の効率化を進めることができるようになった。

次に、「5S」活動を基本とした「安心・安全」に関する取り組みも進み工場の原価改善にも寄与している。

また、「5S」活動の習慣づけによる「躾」（しつけ）は人材育成にもつながっており、今では「5S」活動は「一粒で何度でもおいしい」というほどの同社の財産となっているという。

札幌市内の本社

確かに、「5S」活動は地味で根気のいる作業だが、同社では、愚直に機械を磨いていくことは「人の心と技術を磨くこと」に9年間はこれまで培ってきた「5S」活動を強化することで基準を満たし、社内における安全と安心に関する水準は、一段とステップアップした。さらに、このことでクレームやロス率の削減ついてだが、昨年9月には、AIBの基準（アメリカのパン技術研究所）に、同社月寒工場が合格することができた。

AIBは、食品への異物混入事故の防止・低減につなげるための基準で、一般に中小の製パンメーカーでは取得が非常に難しいと言われているが、同社でかけてやっと繋（つな）がりだしたようだ。

そのひとつの答えが昨年7月に発売した食パン「絹艶（きぬつや）」である。開発に当たっては、繰り返し生活者調査や試作品のテイスティング（嗜好）調査を徹底的に実施し、しっとりとした、絹のようなやわらかさとなめらかさで、バランスの取れた豊かな風味を実現した。現在の食パンの主流となる商品であると自負している。

和菓子の新ブランド「ふくら庵」しかり、現役の学生と共同開発した菓子パン「朱姫」（しゅき）等、新しい角度からの新製品開発の取り組みを展開するにいたっている。

同社では、今では「5S」活動を着実に推進していくことが、経営理念達成の要諦であることを確信している。

◇

▽本社＝札幌市豊平区月寒東1―18―5―1▽代表者＝柗﨑義宏・代表取締役社長▽資本金＝10億5197万円▽従業員数＝1500人