2026.11　消費材委員会

衛生管理について Check!



75台のライブカメラ

　工場の内外に設置されているカメラの映像を管理者がパソコンでチェックし、データを４カ月間保存しています。
当日の異物混入防止等、不審な案件があれば遡って確認しています。カラスや動物の侵入を発見し、事故を未然に防ぐことができたこともあったそうです。

防虫対策

　社内に防虫委員会を置き、月1回開催している。各部署より1名参加し、工場巡視、防虫業者の確認及び改善などを行っています。捕虫器は粘着シートと誘引ライトで、毎週、補虫数をカウントしています。有機製品を製造しているので化学薬品は使用しないということです。鳥よけも屋外に設置されていました。

どのように流すの？

　ジーエスフードでは、コーヒーの製造過程で出る洗浄水やコーヒー液は　1日300ﾄﾝもあります。そのまま紀の川へ排水するのではなく、菌で浄化後ろ過装置を通して上澄み液を放流し、沈殿物は業者が引き取っています。川の環境を守るために定められた排水基準（瀬戸内法）に従って排水しています。







これからの季節に・・・

　原材料に砂糖は入っていません。甘みを感じるのはパスチャライズド牛乳の甘味です。
牛乳が先か、コーヒーが先かいれる順番によって味わいが変わります。
ホットで飲むのもお勧めです。

温めた牛乳150ｃｃに、常温のエスプレッソコーヒー50ｃｃを注ぐと、コーヒーの風味と牛乳の甘さが引き立ちおすすめです。

冬にはHotで！





コーヒーかすの行方は？

　抽出後のコーヒーかすは、業者に引き取られて堆肥にされます。
週に2～3回の運搬費用は、ジーエスフードが負担しています。

参加した委員の感想

○生産者は、営業部・生産部・研究室から7名が対応（後半はオンラインで本社からも1名）してくださり、StepUp点検の意義を感じました。パスチャライズド牛乳に合わせて作られた消費材です。多くの組合員に知ってもらうために、試飲の機会を増やして広めます。
（宇野）

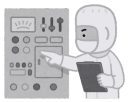
○初めて消費材を製造している工場を訪問し、自主基準に沿って作られていることを実感しました。質疑の時間でも色々話を聞くことで、消費材に対する生産者の思いを知ることができました。　（原口）

○工業団地の中にあるリゾート施設のような素敵な社屋。単なる工場見学ではない緊張感を持って臨みました。丁寧な説明を受け、モノつくりに対するまじめな姿勢と誠実さを感じました。たくさん製造してもらえるよう、みんなに美味しさを伝えお勧めします。
（小野田）

○家族みんな大好きな「牛乳で飲むエスプレッソコーヒー」。StepUp点検のために市場調査や事前学習をして気分も盛り上がり行く気満々でしたが当日の大雨で集合場所へ行くことができず無念の不参加でした。事前学習でも詳しく生産者とやりとりをすることができるので消費材の勉強にはなりました。　でも・・・やっぱり行きたかったな～～！

（安川）

衛生管理について Check!



75台のライブカメラ

　工場の内外に設置されているカメラの映像を管理者がパソコンでチェックし、データを４カ月間保存しています。
当日の異物混入防止等、不審な案件があれば遡って確認しています。カラスや動物の侵入を発見し、事故を未然に防ぐことができたこともあったそうです。

防虫対策

　社内に防虫委員会を置き、月1回開催している。各部署より1名参加し、工場巡視、防虫業者の確認及び改善などを行っています。捕虫器は粘着シートと誘引ライトで、毎週、補虫数をカウントしています。有機製品を製造しているので化学薬品は使用しないということです。鳥よけも屋外に設置されていました。

どのように流すの？

　ジーエスフードでは、コーヒーの製造過程で出る洗浄水やコーヒー液は　1日300ﾄﾝもあります。そのまま紀の川へ排水するのではなく、菌で浄化後ろ過装置を通して上澄み液を放流し、沈殿物は業者が引き取っています。川の環境を守るために定められた排水基準（瀬戸内法）に従って排水しています。







これからの季節に・・・

　原材料に砂糖は入っていません。甘みを感じるのはパスチャライズド牛乳の甘味です。
牛乳が先か、コーヒーが先か
いれる順番によって味わいが変わります。
ホットで飲むのもお勧めです。

温めた牛乳150ｃｃに、常温のエスプレッソコーヒー50ｃｃを注ぐと、コーヒーの風味と牛乳の甘さが引き立ちおすすめです。

冬にはHotで！





コーヒーかすの行方は？

　抽出後のコーヒーかすは、業者に引き取られて堆肥にされます。
週に2～3回の運搬費用は、ジーエスフードが負担しています。

参加した委員の感想

○生産者は、営業部・生産部・研究室から7名が対応（後半はオンラインで本社からも1名）してくださり、StepUp点検の意義を感じました。 パスチャライズド牛乳に合わせて作られた消費材です。多くの組合員に知ってもらうために、試飲の機会を増やして広めます。
（宇野）

○初めて消費材を製造している工場を訪問し、自主基準に沿って作られていることを実感しました。
質疑の時間でも色々話を聞くことで、消費材に対する生産者の思いを知ることができました。　（原口）

○工業団地の中にあるリゾート施設のような素敵な社屋。単なる工場見学ではない緊張感を持って臨みました。丁寧な説明を受け、モノつくりに対するまじめな姿勢と誠実さを感じました。たくさん製造してもらえるよう、みんなに美味しさを伝えお勧めします。
（小野田）

○家族みんな大好きな「牛乳で飲むエスプレッソコーヒー」。StepUp点検のために市場調査や事前学習をして気分も盛り上がり行く気満々でしたが当日の大雨で集合場所へ行くことができず無念の不参加でした。事前学習でも詳しく生産者とやりとりをすることができるので消費材の勉強にはなりました。
でも・・・やっぱり行きたかったな～～！　（安川）