

お客様紹介

# 株式会社テロワール・アンド・トラディション・ジャパン様

(ISO 9001:2015、ISO 14001:2015 認証登録)

(取材者) 審査員 美濃 英雄  
Hideo Mino



フランス・パリ開催の高級食材見本市「グルメ・セレクション展」出展風景

株式会社テロワール・アンド・トラディション・ジャパン様(本社:東京)は、2026年、ISO 9001:2015、ISO 14001:2015を認証取得されました。認証範囲は、「食品・酒類の国内販売及び輸出」です。

同社は、日本各地に根づく食文化や、生産者が大切に守り続けてきた技と哲学を次世代へつなぎ、その価値を国内外へ広く発信することを目的に、付加価値の高い食品を製造する事業者等の共同出資により設立されたユニークな法人です。風土や歴史に裏打ちされた食品の価値を見つめ直し、生産者と共にその魅力や背景を丁寧に伝えることを重視されています。問屋や商社を介さず直接取引を行う独自モデルを採用し、国内では主に生協、海外ではフランスをはじめとする欧州市場へ展開されており、こうした事業活動を通じて、品質に加え環境や持続可能性にも配慮しながら、地域資源の価値向上と地域振興に取り組まれています。

審査では、環境面の取り組み内容として、省パレット、プラスチック包装削減、有機栽培、減農薬への転換による環境配慮型調達、在宅勤務による働きやすい環境整備などが考慮されていました。

品質面では、輸送・包装の最適化により、製品ロスの低減と品質の安定化、有機栽培の推進による安全性・トレーサビリティの強化、電子化による情報の正確性向上、効率化、業務継続性(BCP)などが確認されました。

今後とも、このようなグローバルな視点で環境に配慮した取り組みを推進し、未来の子供たちへ豊かな地球を引き継いでいく持続可能な社会の構築への貢献が期待されます。



ミシュランレストランで提供されている同社の紫いもと大葉を使用したお料理(上)とデザート(下)

<https://tatj.jp/>

連載  
よみもの

## 審査員の心理

第45回 (環境編)

### 「マネジメントレビュー(1)」

環境主任審査員 大村 敏夫  
Toshio Omura

規格の構成では、マネジメントレビューもパフォーマンス評価の中に位置づけられていますが、PDCAのA(Acton)に相当し、C(Check)の情報をインプットとして、P(Plan)にアウトプットする、重要な機能と位置づけられています。

マネジメントレビューのインプットについては、規格(9.3項)では a~g の7項目が規定されていますが、これは4つのグループに分類できると捉えています。

①前回までのマネジメントレビューのフォローアップ(a)、②状況の変化(b)、③実績の報告(c~f)、④改善の機会(g) の4グループです。ここで、④については、理解に苦しむ内容が記載

されていることがあり、解釈がバラついているのではないかと感じることがあります。2015年版規格では「継続的改善の機会」という表記になりましたが、2004年版の規格では「改善のための提案」でした。こちらの方が分かりやすいと感じています。提案を受けるのはマネジメントであるのは自明ですが、提案するのはインプット事項の報告者(多くの場合、管理責任者)になるでしょう。他のインプット事項は客観的事実を報告することになりますが、④については、状況を理解しているはずの報告者の主観的意見で「(組織のマネジメントシステムを)改善するためには、(あと何をしたら良いか)を提案(問題提起)」することで、マネジメントが納得したら、マネジメントレビューのアウトプットに反映されることもあり得る、PDCAのAについての提案と捉えています。

マネジメントレビューが、マネジメントシステムを改善するための仕組みとして、マネジメントに適切な情報と意見が提供されているか、という視点で審査しています。

