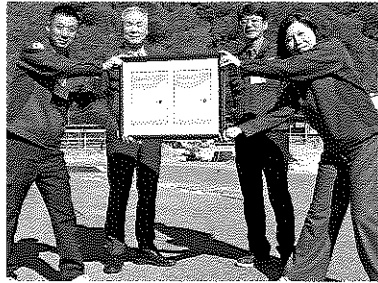


# リライフの工場、ISO9001を取得 さらなる顧客満足・品質向上へ



登録証を手にする橋本社長(右端)ら

産業廃棄物処理、リサイクルを行う(株)リライフ(周南市久米3078-1、橋本ふくみ社長)の下松リサイクル工場がこのほど、品質管理の国際規格「ISO9001」の認証を取得した。産業廃棄物業界での取得は、県内で2社目になる。

ISO9001は、品質マネジメントシステムに関する規格で、顧客が求める製品やサービスを提供するための仕組みを構築するガイドラインになる。

同工場では、年間で約3万トンの産廃を処理。搬出先が希望する規格に合うように形状や性状、成分などを調整、リサイクル製品として搬出している。

「処理業から製造業への転換」を図るべく、2年前から「ISO9001」の認証取得に向け、取得要求事項を満たすための取り組みを重ねて

きた。

ISO9001について、同社では「取得が目的ではなく、顧客満足度の向上、会社と社員の資質向上、製品の品質を高めるための手段に過ぎない。『PDCA』を繰り返し、確実に運用していきたい」としている。

同社が所属する廃棄物収集運搬やリサイクルなどの事業を手がける中特グループでは、ISO14001・4

5001も取得している。

保険プランナー、7年連続で増額共同募金会に6万円余を寄付

(株)保険プランナー(周南市辻町6-9、津田英明社長)が取り組む「募金百貨店プロジェクト」の寄付額が7年連続で増え続けている。

今回は、1年分の6万800円を県共同募金会に贈った。累計の寄付額は、35万3千700円になった。

同社は、2013年2月から同プロジェクトに参画。自賠責保険の契約1件につき、100円を同共同募金に寄付している。

## 下松 養殖のサバをブランドに エサに酒粕やレモン、臭みなく旨味 来年11月に「2升5合鯖」で商品化

下松市水産振興基金協会は、養殖したロウソクサバを、ますます商売が繁盛するようにと「2升5合鯖(ますますはんじょうさば)」の名前で売り出す。関さばのように人気の高いブランドサバを目指す。

ロウソクサバは、マサバの稚魚で、地元沖合の定置網で獲れる。同協会では、7年前から食用に向かないロウソクサバの有効活用を探ってきた。約8割の稚魚を協会運営の市栽培漁業センターで養殖。餌を工夫して旨味と食感のあ

る体長約40センチ、1程度程度のサバに育てた。

来年11月に売り出す予定で、地元酒蔵・金分銅酒造の酒粕や、笠戸島産のレモンを混ぜたエサを与え、臭みがなく、食感と旨味のある「おいしいサバ」に育てる。



刺身

出荷の見通しがついたため、市の関係者らを招いて国民宿舎大城で試食会を開き刺身やしゃぶしゃぶ、カルパッチョなど6品を提供、参加者からは「臭みがなくて旨味がある」と好評だった。