

NISSEIの価値創造

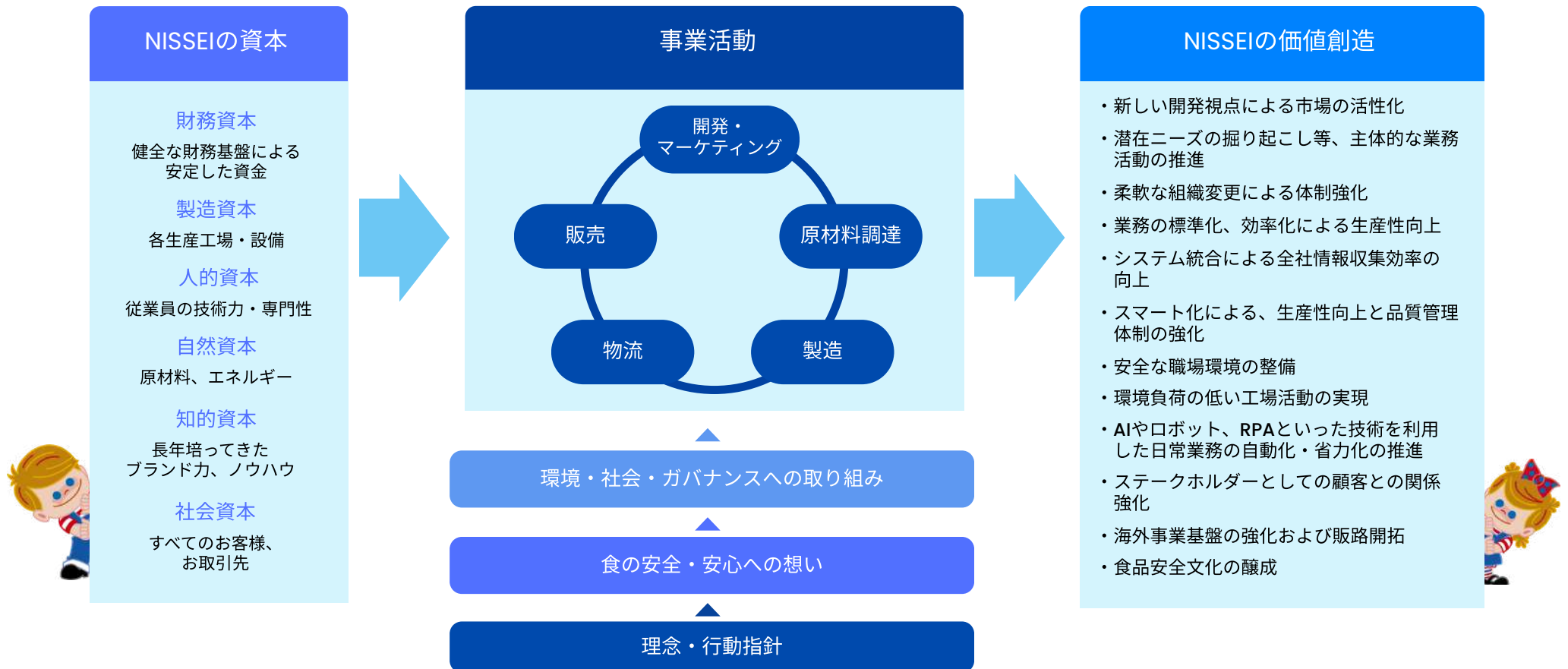
当社の価値創造プロセスは、6つの資本を活用し、革新的な活動を通じて、社会・環境・経済的価値を生み出しています。

当社は、衛生管理が極めて難しいソフトクリームを安全かつ安定的に提供するため、原材料調達から製造、フリーザー機械の開発・販売に至るまで一貫した体制を構築しています。

ソフト（原料・レシピ）とハード（機械・設備）の両面から研究開発を推進し、厳格な食品衛生基準を満たした高品質な製品を市場に供給しています。

更に、安全・安心な製品の提供を大前提とした上で、製造工程でのCO₂削減、省エネルギー型機器の開発、地域社会との共創、人財育成などのESG課題に取り組み、収益性と社会的価値を両立させています。

食の安全・安心を活動の中心に据え、事業活動を行っています。当社を支える従業員の力を源として、常に付加価値を創造し続けることで、持続可能な製品を提供してまいります。



ソフトクリームの歴史と当社の歩み

当社は日本のソフトクリーム文化の発展とともに歩んできました。

時代の変化に対応しながらも、付加価値を創造し続けながら「食の安心と楽しさ」を提供していくという企業理念を守り続け、持続可能な社会の実現に貢献しています。



創業期

1947年に設立した「二世商会」が当社の始まりです。日本のソフトクリームの歴史は、当社が1951年にはじめてアメリカからソフトクリーム機器を輸入し紹介したことから始まります。そのなめらかな食感と豊かな風味は瞬く間に広まり、一躍ソフトクリームブームを巻き起こしました。その後、原料ミックスやフリーザー機器の製造から販売までを自社で行うソフトクリームの総合メーカーに成長していきました。



成長期

技術革新により製品ラインナップを次々と拡充し、市場シェアを拡大していきます。国内各地に生産拠点を設立し、安定供給体制を構築しました。一方、市場シェア拡大とともに、製造過程・販売過程での衛生管理が重要課題となりました。「安全・安心」な製品をお客様にお届けするために、原料ミックスの製造工程での徹底した衛生管理から殺菌式フリーザーの開発、販売店での取り扱い指導に至るまで、あらゆる段階で徹底した品質管理に取り組んでいきました。



発展期

食の多様化が進む中、当社独自の研究開発により、ソフトクリームミックスやコーンの種類は更に増え、高級ソフトクリームなど、繊細な味覚に対応した多様なラインナップが誕生しました。また、地域との連携を深める取り組みとして、地域名産ソフトクリームも次々と開発していきました。品質管理面では、国際認証の取得やより殺菌機能を強化したフリーザーの開発など、品質と持続可能性を両立する取り組みを強化していきました。



未来への展望

再生可能エネルギーの導入や先端技術を駆使した環境に配慮した取り組みなどを推進していきます。グローバル展開も視野に入れ、スイーツの新たな可能性を創出していきます。



食の安全・安心を軸とした取り組みの歴史

ソフトクリーム衛生管理体制の確立 ～業界全体の衛生管理の向上・標準化

当社では、安全・安心な製品をお客様にお届けするために、原料ミックスの製造工程での徹底した衛生管理から殺菌式フリーザーの開発、販売店での取り扱い指導に至るまで、あらゆる段階で徹底した衛生管理に取り組んできました。

自社の品質向上だけでなく、業界全体の衛生管理レベル向上にも積極的に取り組んできました。

-創業期-

国内販売が開始された当初は衛生管理の知識・技術が未発達であり、ブーム到来の度に、衛生検査結果が注目されてきました。

-成長期-

1968年、当社は、顧客店舗向けの衛生管理マニュアルを業界で初めて作成します。このマニュアルをもとに定期的な衛生講習会活動を開始し、これが、ソフトクリーム提供における衛生管理の重要性啓発の先駆けとなりました。

衛生管理体制の強化に取り組む一方、衛生管理向上のための製品開発にも継続して取り組んできました。

1975年には初の熱湯殺菌式フリーザーの商品化に成功し、販売を開始いたしました。これにより、品質向上・販売店での衛生管理が急速に発展し、ソフトクリーム市場への安全で安定した商品の提供が可能となりました。

-発展期-

2018年に、食品衛生法の一部を改正する法律が公布され、HACCPに沿った衛生管理が法制化されました。

これを受け、業種団体（各地ソフトクリーム衛生協会および日本ソフトクリーム協議会）窓口として、当社が中心となり厚生労働省と連携し、2019年にHACCPの考え方を取り入れた衛生管理手引書を策定・発行しました。

これがソフトクリーム業界全体の衛生管理のスタンダードとなり、随時改訂を進めながら、品質管理・衛生管理水準の更なる向上を推進していきます。



- | | |
|---------------|--|
| 1951年 | ソフトクリームが日本に初上陸 |
| 1956年 | 衛生検査結果マスコミ報道 |
| 1963年 | 薬剤殺菌式国産フリーザー 1-216A3型発売 |
| 1968年 | 衛生検査結果マスコミ報道 |
| 1968年 | 衛生講習会活動開始 |
| 1971年 | 衛生指導班 組成
ソフトクリーム衛生協会 設立 |
| 1973年 | アセプティック充填液体原料 発売 |
| 1975年 | 熱湯殺菌式フリーザーNESシリーズ 発売
※薬剤殺菌より確実に殺菌ができる機能を搭載 |
| 1988年 | 自動殺菌式フリーザーNAシリーズ 発売
※人による間違いを更に低減する加熱殺菌機能を搭載 |
| 2016年 | 自動殺菌式フリーザーCEシリーズ 発売
※HACCP制度化を想定したサポート機能を搭載 |
| 2019年～ | HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書発行
業界を主導し衛生基準を作る責任ある企業へ |
| 2025年 | 大阪・関西万博
大阪ヘルスケアPVとORAへ直営店出店
乳・卵フリー・自動盛付け機能搭載フリーザー |

ソフトクリームの
衛生管理体制の確立

衛生状態の向上による
市場の安定・発展

食の安全・安心を軸とした取り組みの歴史

品質管理体制～トレーサビリティ体制の確立へ

当社は食の安全・安心を軸として、常に業界の先駆けとなる取り組みを実施してきました。
今後も長年の経験と技術革新を活かし、より高いレベルの食品安全を追求し、業界を牽引し安定した市場を継続させていきます。

品質管理体制の確立

創業当初から食の安全を最優先事項として位置づけ、科学的根拠に基づく品質管理体制を確立しました。微生物検査や原材料管理の独自基準を設け、消費者の健康を守る取り組みを推進してきました。

国際認証の取得

2000年代に入り、HACCP、ISO9001、FSSC22000などの国際認証を順次取得し、グローバルスタンダードに準拠した食品安全・品質管理システムを全社的に導入し、さらなる安全性の向上を実現しました。

トレーサビリティの確立

原材料の調達から製造、物流、販売までの全プロセスを追跡可能なトレーサビリティシステムに加え、製品開発段階から情報を一元管理することで、万一のトラブルにも迅速かつ的確な対応を可能とするトレーサビリティ体制も構築しています。
これにより、消費者の皆さまには「安心して選べる理由」が明確になり、製品への信頼と納得感を高めることができます。

