

# ◎ 3重丸クラブ

■ 生活者との関わり

## 生活者の声を直接フィードバックします！

食の3重丸では、一般生活者を対象に「3重丸クラブ会員」を常時募集。会員の皆さまへ向けて定期的な活動報告・イベント案内に加え認定製品の食味評価・試食会・企業訪問や公開講座など、作り手と生活者との間をつなぐ活動を行っています。お客様の生の声を直接聞くことのできる機会として活用いただいております。

### 特典

さまざまな特典・イベントを通じて、認定製品・認定企業への感想をいただいています。



・メールマガジンのお届け



・試食モニターへのご参加



・認定製品の試食会・意見交換会



・認定企業訪問ツアー



・オンラインイベントの開催

### 3重丸クラブ会員の声

食の3重丸に掲載している製品は品質ともに間違いのない食品であり、安心して購入できております。自宅用、贈答用にしても喜びの声を頂戴しています。

(東京都・男性・60代)

日本の食の安全や美味しさ、環境を守って伝えていくのはとても大切なことだと思います。これから子供を育てていく身なので以前より食のことを考えるようになりました。私も消費者として応援していきたいと思っています。

(宮城県・女性・30代)

食の3重丸の考え方にとても賛同します。食は健康のためにとても大事なもので健康は幸せのためにとても大事なものだと思います。私も4歳の息子の幸せのために、食にこだわっています。

(静岡県・女性・40代)

クラブ会員へのご入会申し込みは、WEBサイトから受け付けております。

## 詳しい内容と様々な情報は「食の3重丸WEBサイト」から

食の3重丸のホームページでは、より詳しい内容と様々な情報をご紹介します。携帯、スマートフォンからのアクセスは、右のQRコードをご利用ください。

食の3重丸



<https://s3jumar.jp>

問い合わせ先：  
「食の3重丸」事務局

Tel : 073-474-3099  
(平日10:00~17:00 土日祝日を除く)

Mail : [inquiry@s3jumar.jp](mailto:inquiry@s3jumar.jp)

Web : [s3jumar.jp](http://s3jumar.jp)

主催：一般財団法人 雑賀技術研究所  
和歌山県和歌山市黒田2丁目1番20号

後援：フード・アクション・ニッポン推進本部  
一般社団法人 日本生活習慣病予防協会、日本食糧新聞社

「食の3重丸」活動概要

202202

# ◎ 食の3重丸®

日本産・安心・美味しさ

活動概要



大切な人との食卓を  
もっと安心して楽しむために





## 食の3重丸は、 日本の農業・日本の食を守っていくための 社会貢献活動です。

我が国の国産農産物の自給率は40%弱と先進諸外国に比して大幅に低く、大変厳しい状況下にあります。また様々な情報が飛び交う中、市場の膨大な量の商品群から、「安心できる良質な食品」を見出すことは極めて困難な時代と思われまます。環境のために、そして、生活者のために経済的な犠牲を払ってその様な食品を生産している生産者にとっても、生活者の理解がなければ徒労になってしまいます。

そこで第三者機関が、製造過程もすべて調査・検査した上で、選定した食品に基準を満たした意味のマークを付け、「良質な食品」であると推奨することで、社会・生活者・生産者のためになるのではないかと、との考えから、この事業は2009年よりスタートいたしました。

国産農産物の生産活動を支援し、地球にやさしく・安心で美味しく・健康によい製品の普及拡大を通じて、日本の農業・日本の食を守っていくための社会貢献活動。それが「食の3重丸」です。生活者の皆さま、生産者の皆さま、ぜひ、日本の食を守る活動に参加してください！



一般財団法人 雑賀技術研究所  
設立者/名誉会長 雑賀 慶二

## ◎ 食の3重丸とは...

日本産にこだわり信頼できる作り手と生活者をつなぎ、安心で健康に配慮した豊かな食生活の実現と、食料自給率の向上を目指す公益事業です。

作り手でも売り手でもない「第三者的立場」で厳正に審査・認定し、こだわりの製品を推奨し広める活動です。

### ■「食の3重丸」活動のなりたち

「日本の食を支える、社会に役立つ」を目指して、3つの開発をおこなってまいりました。

#### 昭和35年 → 「石抜撰穀機」を世界で初めて開発

「石を噛んでしまう不安を食卓からなくしたい」と米の中から石を取り除いた

#### 平成3年 → 「無洗米」の開発

米のとぎ汁が海を汚染することのないよう洗わなくても炊ける無洗米を開発、環境負荷軽減

#### 平成17年 → 「金芽米」の開発

玄米の栄養価と白米の食べやすさを兼ね備えたお米で、健康的な食生活を提案



人々の食に対する不安を解消し、食料自給率の向上を目指して

## ◎ 食の3重丸

生産者の方々と日本の食を守る活動の必要性を感じ、生活者のことを思い、こだわってものづくりされた製品を「安心で良質な食品」として認定し推奨する為に、2009年より「食の3重丸」活動を開始しました。

## ～ 活動方針 ～

この活動は国産農作物の自給率向上、環境負荷軽減、食の安心・安全を主な目的に、一般財団法人雑賀技術研究所が推進する利益追求を目的としない社会貢献活動（公益事業）です。

## ～ 活動内容 ～

独自に定めた厳しい審査基準を満たした良質な製品を「**食の3重丸 認定製品**」として推奨し社会に広めています。



### 3つの審査方針



## 日本産

- ・ 主原材料は100%日本産であること
- ・ 副原材料も原則100%日本産であること
- ・ 日本国内で製造していること



## 安心

- ・ 理化学検査により残留農薬基準、放射能基準等の食品安全性を確認できたものであること
- ・ 食品添加物、化学調味料、遺伝子組み換え作物等は基本使用していないこと
- ・ 製造段階で環境に配慮して、環境負荷の少ない製品であること



## 美味しさ

- ・ 地域性などの様々な嗜好を考慮した上で、生活者が購入する際の指標となる「美味しさ」が確認できること
- ※詳しい審査基準はWEBサイトをご確認ください。



## 食の安心を支える厳正な審査

昨今の食に対する関心や期待の高まりに応じるべく、2018年度から審査方針を新たにリニューアル。独自に設けた審査基準によって、毎年応募申請いただいた全品目を厳正に判定。何をどのように選ぶべきか、生活者の立場にこだわり、食品に対する正しい視点を獲得することを陰で支えています。

## ～ 審査について ～

### 審査と検査

#### 外部専門家・外部検査機関を起用した厳しい審査と検査

食の3重丸では、第三者機関として複数の厳しい審査・検査を行っております。厳しい審査基準を満たした製品を認定することで、社会からの信頼をいただいています。外部の専門家や研究・分析の専門機関を起用し、理化学検査などを通じた製品審査に加えて、認定後も複数の実地検査などを実践。食の安心・安全に偽りがなければ定期的にチェックを行っています。



### 審査方法

- ① 書類審査 申請情報をもとに、審査基準を満たしているかを判定します。又、申請情報の確認のため、電話やメール等で問合せさせていただくことがあります。
- ② 理化学検査 数値が必要な基準項目については、すべての製品を外部の検査機関で、残留農薬検査・放射能検査等を行い、審査します。独自の厳しい審査基準に基づき、判定を行っています。
- ③ 食味審査 独自に設けた評価基準により確認します。

上記の審査のもとに総合判定を行い、審査基準を満たしたものを「食の3重丸認定商品」として認定します。

## ～ 認定を支える信頼の証 ～

### 認定後の検査

#### 実地(抜き打ち)検査

原材料が日本産を使用しているか?等の確認は、製造工場に立ち入り確認するほか方法がないため、検査員資格者が、認定後抜き打ちで製造現場の実地検査を行うことがあります。申請情報の確認を行う意味で書類チェックおよび施設検査を行います。

#### 市販品の抜き取り検査

認定後、販売されている製品を無作為に抜き取り、理化学検査を行い、基準を満たしているか確認しています。

### 誓約書

#### 誓約書の提出

これらの検査を行なうことを承諾する旨の誓約書を提出していただけます。実地検査によって当該製品が審査基準を満たしていないことが確認された場合、または立ち入り検査を拒み、またはその協力をしなかった場合には、認定を取り消すとともに、悪質と認められた場合には、その旨を公表することもご承諾いただけます。

～認定のメリット～

～良質な製品としての証～

食の3重丸  
認定証の発行



厳しい審査基準を満たした良質な製品であることを第三者機関が認めた証。

～生活者へ品質を伝える証～

食の3重丸  
ロゴマークの使用

認定シール



「日本産」「安心」「美味しさ」が認められた証明として、製品パッケージや各種販促ツールにお使いいただけます。

認定の有効期間は、食の3重丸マークの使用が可能となります。

※ロゴマークのご利用に関しては、別途ご利用規定をお選びします。規定に則ったご使用をお願いします。

～主なサポート活動～

① 食の3重丸 主催イベントによる  
認定製品のご紹介



認定製品の試食会や見本市出展・企業訪問ツアーなど、生活者を対象とした自主イベントを通じて、製品・企業をご紹介します。

② 食の3重丸 WEBでのご紹介  
(製品・取材・対談)



定期的に認定企業を訪問・取材させていただき、その内容を食の3重丸 WEBサイトでご紹介します。

③ 催事・イベントの実施



流通業者や生活者向けの展示会出展やイベントを実施していきます。

④ 認定企業向けイベントの開催



認定企業を対象とした交流会・専門家による講演会の開催など、食を軸とした多彩な情報提供の場を設けます。



認定企業様の声

糀屋三郎右衛門



国産原料だけでこだわりを持って作っている商品を、一般の人々にも知って頂きたいと思っていた所、食の3重丸さんに巡り会いました。また、認定にあたり、様々な分析をし、科学的な裏付けをいただけたことも、大きな一歩となりました。その後、味噌作りや試食会などにお招き頂き、志を同じくする多くの皆さまと出会いがありました。これからも、食の3重丸様と情報共有をさせて頂きながら、安全安心、美味しいを第一に商品作りに邁進してまいります。

濱納豆醸造元 國松本店



約1300年前仏教伝来と共に中国から伝来の、大豆を醸造発酵させた濱納豆。当社は国産最高品質の原材料を使い安心の無添加でおいしい商品を先祖代々守り続けていること、食の3重丸の基準は共通。健康意識が2020年に大きく変わり認定企業製品全てが注目されるようになりました。濱納豆も自然の力で作られる火入れしない生きた菌を体へ入れること、また類を見ない抗酸化力を力に、全ての人が笑顔でござそうさまと言える商品を作り続けて参ります。

前原製粉株式会社



新しく作成しました弊社パンフレットには「美味しさから笑顔へ」というメッセージを表紙に打ち出しました。私どもの考え方は美味しさとは原料そのものの美味しさであるということ、そしてそれを損なうことなく製品化する製造工程・環境の維持を大切にすること、国産原料を基本にすることなどは前提条件であって、その上で産地を選び品質の良い原料を買わせていただいているという感謝の心で取り組んでいます。食の3重丸さんの理念はそういう弊社の在り様と一致するものであり活動当初より共感しかありません。

有限会社 由布院散歩道 (屋号:湯布院 風曜日)



由布岳を望む工房にて、季節ごとの旬の素材を使ったジャム・飲料を製造しています。少数精鋭・熟練のスタッフ達が日々励みます。砂糖は北海道でんさい100%のビートグラニュー糖、甘さ控えめ・素材のよさを最大限活かしたジャム作りがモットーです。食の安心・安全の思いが食の3重丸さんと共感するところです。自社農園では幻のフルーツ「ポポー」「いちじく」を栽培しています。