




■ 出展企業紹介

出展企業名	塩工房野次馬		
年間売上高	約800～900万円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	1名(妻)
代表者氏名	黒田三郎		
メッセージ	<p>厳選材料(厳選された原材料)と技術、真心の3者一体で安全で美味しいものを作る。これが基本です。 品質、安全は総合的に確保するものという考えのもと、各種法令の厳守はもちろんのこと、各種届出、関連業界等の加入、保険の加入、商標登録等積極的に行っています。</p>		 <p>写真創業</p>
ホームページ	<a href="http://sio-yajiuma.com/">http://sio-yajiuma.com/</a> <a href="http://beppinsio.com">http://beppinsio.com</a>		
会社所在地	〒 811-3312	福岡県福津市宮司ヶ丘14-6	
工場所在地	〒 811-3312	福岡県福津市宮司ヶ丘13-29	
担当者	黒田三郎	E-mail	<a href="mailto:kuroda@sio-yajiuma.com">kuroda@sio-yajiuma.com</a>
T E L	0940-52-4450	F A X	0940-39-3090



■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

**厳選材料(厳選された原材料)**  
 パクチーとの相性が最も良い九州産の藻塩と、一流メーカーが厳選したハーブを使用  
 完全無添加です。

**技術**  
 最高の味・香りを引き出すためのブレンド、粉碎、混合を実施  
 パクチー葉は、大小混合して使用(外観、食べたときの感触、風味をよくするため)

**包装**  
 ハーブの退色防止のため、可視光線を防ぐチャック付AクラフトAL袋にしました。

写真

 <p>写真</p> <p>原材料</p>	 <p>写真</p> <p>POP</p>
--	--

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有→具体的に	金属探知機(個包装前に実施)、目視(製品完成後全数実施)				
衛生管理への取組	生産工程の製造	工場内の整理整頓、清掃(毎回生産工程終了後実施) 器具類の清掃、洗浄(同上)				
	従業員の管理	製造室入室前テープによる埃取、製造用服、帽子、マスク、手袋等の着用。毎年健康診断受診、体調管理				
	施設設備の管理	製造と充填を別室化、エアコン、空気清浄機、強力換気扇、出入口を二重の仕切				
危機管理体制	担当者連絡先	<table border="1"> <tr> <td>担当者または担当部署名</td> <td>黒田三郎</td> <td>連絡先</td> <td>090-9576-6460</td> </tr> </table>	担当者または担当部署名	黒田三郎	連絡先	090-9576-6460
	担当者または担当部署名	黒田三郎	連絡先	090-9576-6460		
危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	超ビジネス保険(事業活動包括保険)3億円(東京海上日動火災) 証券番号D023577796 2.7.1～3.7.1					

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)により、作成されました。詳しくは<http://www.food-communication-project.jp/>をご覧ください。