




■ 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>創業当時の写真)</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 等 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 - m a i l	<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)  
 世界遺産の海メキシコ カリフォルニア半島エル・ビスカイノ湾のきれいな海水で作られた天日塩を国内製造した塩  
 ベトナム産の手摘みオーガニック黒胡椒を洗浄、パックした清潔な黒胡椒(残留農薬等の検査済)  
 福岡産ニンニク  
 国内で最も信頼のおける味の素KKのサトウキビを発酵させて作った味の素  
 熊本の本山奥で採取した 山桜の枝先まで使って自家製チップを作り風味を増しています。

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。特に粉碎はレトロな大小のコーヒーミル使用  
 自家製燻煙機で特殊な燻煙方法により粉体に強烈なスモーク風味をかもしました。  
 ボトル入りのほか割安な袋入り(80g入り税抜¥630)も製造しています。  
 美味しさで定評の塩胡椒「美味塩っ胡」、無添加でハーブ入りの塩胡椒「香りっ胡」も製造しています。

おすすめ  
 鶏肉、豚肉、熱を加える野菜類…美味塩っ胡  
 牛肉、生野菜、麺類…美香燻っ胡  
 淡白な鶏肉、魚、貝等…香りっ胡

写 真

 <p>主原材料</p>	 <p>自家製燻煙器</p>	 <p>レトロなコーヒーミル大小</p>
---	--	---

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" 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・製造工程の管理	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	担当者名または担当部署名	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		