

■ 出展企業紹介

| | | | |
|-------------|---|---------------------------|---|
| 出 展 企 業 名 | 有限会社今村商店 お茶のとまや | | |
| 年 間 売 上 高 | | 従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など) | 社員3名、パート1名 |
| 代 表 者 氏 名 | 今村 信一 | |  |
| メ ッ セ ー ジ | <p>享保年間創業で、10代280年続く茶屋です。江戸時代末より、お茶一筋に味と香りを吟味してまいりました。 6代目当主の妻 益女によりお茶に合う干菓子として作り上げられた落雁です。品質第一・堅実を旨とする家風を代々受け継いで参りました。</p> | | |
| ホ ー ム ペ ー ジ | https://tomaya-tea.net/ | | |
| 会 社 所 在 地 | 〒 873-0001 | 大分県杵築市杵築385番地 | |
| 工 場 等 所 在 地 | 〒 | 同上 | |
| 担 当 者 | 今村 佐和 | E - m a i l | tomaya@kdt.ne.jp |
| T E L | 0978-62-2139 | F A X | 0978-62-2878 |

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

- ① 不必要な添加物は使用せず、白糖と寒梅粉をいれ、機械で均一になるよう混ぜ合わせます。
- ② ネキ水(水と水飴を1:1で混ぜ合わせたもの)で調整し、やわらかくして、特注の木型にて型抜きします。
- ③ 薄ピンクは、杵築市の花、豊後梅をイメージして食紅で色付けした「豊生」、薄緑は、茶産地杵築をイメージして杵築産有機抹茶で色付けした「庵印」の2味をひとつひとつ手作業で丁寧に作っています。
- ④ 成型後、和紙でひとつづつ包んで完成となります。



写 真



丁寧に均等に混ぜ合わせます

伝統の木型で成型します

お茶と一緒に召し上がりがください

■ 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) | 異物混入等の目視による確認 | | | |
| 衛生管理への取組 | 生産・製造工程の管理 | 製造機器・器具・備品の食品接触面の清掃・洗浄の定期的な実施。 | | | |
| | 従業員の管理 | 備品類の混入防止対策の実施。工場入室時の毛髪・埃除去作業の実施 | | | |
| | 施設設備の管理 | 加熱、冷却、包装の管理基準に基づき実施。 | | | |
| 危機管理体制 | 担当者連絡先 | 担当者名または担当部署名 | 今村 信一 | 連絡先 | 0978-62-2139 |
| | 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 | PL保険加入済み | | | |