



■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社 松山堂		
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	3名
代表者氏名	曾我 章弘		
メッセージ	創業は昭和16年。以来80年杵築城下町のシンボル「塩屋の坂」の下で代々菓子屋を営んできました。厳選した素材を使用し、心をこめてひとつひとつ丁寧に手造りしています。愛する地元「杵築」から安全・安心なものを提供したいと思っています。保存料等添加物の使用は極力控えているため、できるだけお早めにお召し上がりください。		
ホームページ	<a href="http://matsuyamado.com/">http://matsuyamado.com/</a>		
会社所在地	〒	873-0001	大分県杵築市大字杵築173番地1
工場等所在地	〒	873-0001	大分県杵築市大字杵築173番地1
担当者	曾我 章弘		E-mail <a href="mailto:matuyamado@rouge.plala.or.jp">matuyamado@rouge.plala.or.jp</a>
TEL	0978-62-2223		FAX 0978-97-2291

■ 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北海道産大手亡(いんげん豆)を3度渋切り(ゆで汁を捨て、新しい冷水を注ぐ)して炊き上げます。
- ②製餡機で漉して、冷水で晒しアクや不要物を取り除き、鍋で砂糖、ラムレーズンを加え炊き上げます。
- ③全てにおいて、自身で作業をこなし、餡の状態を確認しています。
- ④生地はバター、練乳を溶かし、杵築産鶏卵を混ぜ、膨張剤と小麦粉をよく攪拌して包餡します。
- ⑤1度の生産で1800個ほど作成し、成形冷凍するので、作り立ての味を逃がしません。
- ⑥販売時に”杵築藩家紋のゆき笹”の木型で成形、オーブンで焼き上げ、冷却、パッキングを行うため、急な発注にも対応できます。

九州うまいもんチャンネルで紹介【創業82年の老舗】日本の伝統的な和菓子ができるまでの裏側に密着！

<https://www.youtube.com/watch?v=AMcqRBXG9H0>

写真



■ 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)	大分県津久見市「鳥繁産業」にて細菌検査を実施		
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	曾我 章弘	連絡先 090-9582-8626
	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	スーパーあんしんフード君加入		