



■ 出展企業紹介

出展企業名	綾部味噌醸造元		
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	家族経営
代表者氏名	綾部 昇吉		
メッセージ	<p>創業は明治33年(1900年)で、その前はお酢屋でした。建物は市の文化財に指定されており、杵築市の歴史とともに地元で愛されながら歩んできました。</p> <p>また、お客様からの「お宅の味噌じゃないとダメ」という言葉が何よりの励みとなっております。</p> <p>私たちが製造する味噌は地下天然水を仕込み水として使い、昔ながらの製造方法にこだわり完全手作業で安心・安全の味噌作りを心がけています。是非、木樽で熟成した味噌をご賞味ください。</p>		
ホームページ			
会社所在地	〒 873-0001	杵築市大字杵築谷町169	
工場等所在地	〒 873-0012	杵築市中642-1 オレンジ農園	
担当者	綾部 寿賀子	E-mail	
TEL	0978-62-2169	FAX	0978-62-2169

■ 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

米

選別 → 洗浄 → 浸漬 → 蒸煮 → 冷却 → 種付 → 製麹 → 塩切

大豆

選別 → 洗浄 → 浸漬 → 蒸煮 → 冷却

種水・種味との仕込み混合

発酵・熟成

かぼす

かぼす果汁・果皮混入

加熱

充填

殺菌

包装

製品



味噌の命となる米麹



米味噌の熟成は3~4か月、夏場は熟成が早いです



利用しやすいようにパウチパックに充填しています

■ 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)	賞味期限、栄養成分、一括表示			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	原料の仕入れ、搬入、仕入れの記録			
	従業員の管理	手洗いの徹底、作業用靴の履き替え、帽子着用			
	施設設備の管理	機械の洗浄、熱湯消毒、掃除の徹底、作業場の整理整頓			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	綾部 寿賀子	連絡先	0978-62-2169
	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	トラブル発生時の原因の究明、対策を講じる。商品の交換にも応じる。PL保険に加入済み			