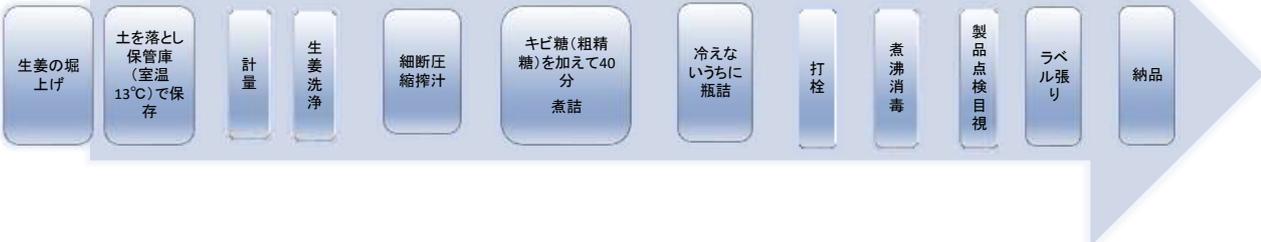


■ 出展企業紹介

出展企業名	やーやまや		
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	夫婦2人
代表者氏名	佐藤 晋		
メッセージ	<p>国東半島に移住して15年、やーやまや(自社)の畑で、無農薬・無肥料の自然栽培にこだわり、出会ったのが”生姜”。夫婦で栽培管理から加工、瓶詰までひとつひとつ丁寧に加工品を作っています。 大量生産はできませんが、年々口伝えでお客様が広がり、早々に売り切れるなど好評をいただいています。 野菜の収穫後、時間が経つことで味の雰囲気も少しずつ変わっていきます。 他では出会えないこだわりの生きている味をお楽しみ下さい。</p>		
ホームページ	https://yaayamaya.com		
会社所在地	〒 879-0911	杵築市大田波多方3255	
工場等所在地	〒 879-0911	杵築市大田波多方3255(自社内)	
担当者	佐藤 裕美子	E-mail	yaayamaya@gmail.com
TEL	080-5210-0265	FAX	-

■ 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

2,000本~3,000本/年 (50本/日)											
写真					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)	洗浄時に目視確認(異物混入)、搾汁時に茶こしで異物除去、煮沸中の定期温度確認			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	生姜の洗浄の際に、土等の混入が無いよう一つ一つチェック。生姜と粗精糖を煮詰めて瓶詰、打栓までは商品温度が80度を下回らないよう一気に行い、さらにそのまま煮沸消毒まで完了。定期的な温度管理を実施。			
	従業員の管理	従業員が体調不良の際は作業は行わない。手洗いの徹底。作業衣類からの異物混入を防ぐため、ローラーテープで作業前に必ず異物除去。			
	施設設備の管理	青果物(生姜)の保管場所と加工作業所(クリーンゾーン)を区分け、加工作業所の作業前の床洗浄清掃は毎回行い、排水溝のつまりがないかチェック。外からの混入がないか網戸の隙間確認。作業後の清掃は毎回確実に実施。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	佐藤 裕美子	連絡先	080-5210-0265
	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保険に加入 不良品については、当社へ連絡いただき返品交換対応を行います。			