

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	山香アグリ		
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	鶴 成 宏		
メ ッ セ ー ジ	食肉処理の資格や家畜商の免許も所有していたため、鳥獣害被害の撲滅のため、周囲からの要望で、平成20年4月にオープンした猪肉、鹿肉の処理・販売業者です。 ジビエを美味しく、ご家庭にお届けするために、捕獲から解体処理まで、一貫して行っています。 自信をもってお届けします。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://yamaga-agri.blogspot.com/p/blog-page_2940.html		
会 社 所 在 地	〒 879-1311	大分県杵築市山香町大字内河野3171	
工 場 等 所 在 地	〒 828-0027	福岡県豊前市大字赤熊1210(みやこハム)	
担 当 者	鶴 成 京 子	E - m a i l	
T E L	0977-75-0367	F A X	0977-75-0367

■ 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

<p>①ソーセージは鮮度と肉質が旨味を決めます。 (鹿はアニサキス対策として、-18度で48時間以上冷凍して処理します。)</p> <p>②猪肉の血抜きは、スピードが決めてとなりますので、素早く行います。</p> <p>③肉挽き(肉温が上昇しないよう、注意しながら行います。)</p> <p>④脂身肉挽き</p> <p>⑤肉・脂身を練りこみます。</p> <p>⑥充填(羊腸に丁寧にに入れていきます。)</p> <p>⑦腸結(空気が入らないように行います。)</p> <p>⑧加熱処理</p> <p>⑨冷却</p> <p>⑩検査</p>	
--	---



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(一具体的に)	宮崎大学・日本大学に、肉嘴サンプルを提供。(50頭/年)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	商品の味と品質を左右する原材料。ハムづくりは、良質な原材料を厳選、吟味することから始まります。製造・加工・包装にいたるプロセスは、クリーンルームなど最新設備を完備した工場での衛生管理を徹底。さらに各種試験・検査など万全の管理体制のもと、品質と安全性への信頼にお応えしています。			
	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	鶴 成 宏	連絡先	0977-75-0367
	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				