

☒ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		七福醸造株式会社		
年 間 売 上 高		2023年度 950百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	60名
代 表 者 氏 名		代表取締役社長 犬塚元裕		
メ ッ セ ー ジ		「食品は本物でおいしい事が当たり前…」と、七福醸造(株)は、業界に先駆けJAS有機白醤油工場の認定を受けました。現在でも白醤油の会社としては、全国でただ一社です。 料亭白だしの主原料である白醤油、その原料である小麦は全て有機小麦を使用しており、普通の小麦の四倍以上の高値です。 それでも良いものでなければと譲らず造り続けています。 とにかく何よりも『安心・安全が第一』と考えています。 私共は、今後もそのことをしっかり守って参ります。 『子供達は何にもかえがたい大切な宝物』あなた様にお勧めさせて頂く商品は、自分の子供・孫に安心して食べさせられる物だけをお届けさせて頂きます。安心してご用命頂きますようお願い申し上げます。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.7fukuj.co.jp/		
会 社 所 在 地	〒	444-1213	愛知県安城市東端町南用地57	
工 場 等 所 在 地	〒	447-0869	愛知県碧南市山神町2-7	
担 当 者		犬塚元裕	E - m a i l	m-inuzuka@7fukuj.co.jp
T E L		0566-92-5213	F A X	0566-92-6210



■ 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

小麦・大豆を水に浸す【使用するのは有機原料のみ】⇒ 圧力釜で蒸煮する。⇒ 冷却後、種麹菌を混ぜる。
⇒温度湿度を管理し、菌の活動を助ける(麹)。
⇒完成した麹に塩水を混ぜ(もろみ)仕込みタンクへ【一般的な醸造期間の2～3倍時間をかけて醸造】
⇒タンク内の液体のみを取り出す(生引き)【圧搾せずに自然抽出でえぐみなどを除く】
⇒加熱処理、精密ろ過をすることで品質を安定させる
⇒厳選ダシを煮出したダシ等を調合し白だし完成

写 真		
		
製造工場外観写真	仕込みタンク(深層発酵タンク)	無菌室充填風景

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	微生物試験・理化学試験			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	ISO22000規格に準ずる(登録工場)			
	従 業 員 の 管 理	ISO22000規格に準ずる(登録工場)			
	施 設 設 備 の 管 理	ISO22000規格に準ずる(登録工場)			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 又 は 担 当 部 署 名	鈴木貴士	連 絡 先	0566-41-1243
	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	ISO22000緊急事態対応に準ずる			

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)により、作成されました。詳しくは<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fop/index.html>をご覧ください。