

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社ミソカワイントン		
年 間 売 上 高	令和6年度70百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	
代 表 者 氏 名	代表取締役 晦日哲也		
メ ッ セ ー ジ	ワイントンは家畜の概念ではなく、大切な生きる商品として手間暇かけて育て上げ、出生時から子豚に触れあい人に触れられることに慣れさせて愛情かけて従業員一同大切に育てています。ブランド化した中で、食の安心・安全を一番に考えて、やまなしアニマルウエルフェアを認証取得しました。従業員と話す機会を多く持ち笑顔を決やさず明るく連携して、楽しく仕事を行っています。地域との連携も図り、ふるさと納税、学校給食、各学校での食育への取り組みも行っています。ワインを用いた飼育方法は弊社の特許技術であり、ここでしか味わえない豚肉をご賞味ください。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.wainton.co.jp/		
会 社 所 在 地	〒 404-0022	山梨県甲州市塩山上萩原1601	
工 場 等 所 在 地	〒 404-0022	山梨県甲州市塩山上萩原1601	
担 当 者	晦日哲也	E - m a i l	wainton@kcnet.ne.jp
T E L	0553-32-0646	F A X	0553-34-8129

■ 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

【ワイントンの出荷までの流れ】
 出産～30日まで母豚同室飼育。30日～60日離乳舎で飼育。60～130日ハウス豚舎飼育（木くずを敷きつめた自然に近い状態）。130日齢で120から130kgで出荷。山梨食肉流通センターでと畜処理後専用冷凍車で持ち帰り、弊社の加工場で各ブロックに分け専用冷蔵庫にて保管。冷蔵-3～-5℃。冷凍は-10～-15℃で保管。真空保管も可能。肉質を絶えず管理して微調整を行って品質保持に努めています。

【年間生産量(出荷頭数)】
 800～1000頭。令和4年度850頭程度出荷。枝肉重量63,000kg程度。出荷時の生体重量120kg～130kg程度。飼育期間は6ヶ月から7か月飼育。

写 真






おいしい未来へ
やまなし




■ 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	二人以上での目視確認と触手確認、臭気確認		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	専用の加工場で清潔、準清潔ゾーンを分け管理。調理機械の洗浄と殺菌処理、専用薬液を用いた消毒を徹底し実施中。室内の温度管理や保管庫内の温度管理、清掃等を基準に沿って実施。		
	従業員の管理	毎日の体調管理を実施し、薬品を使用時の嗽・手洗い、アルコールを常備して手指消毒の実施。作業時のマスク、手袋、衣服、キャップ装着での実施。		
	施設設備の管理	作業実施前・中、後の洗浄と消毒、使用器具・機械の洗浄と消毒、室内の温度管理、冷蔵庫内の温度管理と洗浄消毒の徹底。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	晦日哲也	連絡先 0553-32-0646
	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	問題発生時、担当者が状況確認しリーダー報告しその後社長に報告。PL保険加入済み		