




## 第3.1版

承諾 · 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社長谷川商店		
年 間 売 上 高		2024年度 450百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	2025年3月 24名(パート除く)
代 表 者 氏 名		代表取締役 大篠 陽祐		写真
メ ッ セ ー ジ		兵庫・加古川で培った焙煎技術を活かし、安心して続けられるおいしい健康茶づくりに励んでいます。暮らしに寄り添う一杯をお届けします。		
ホ ー ム ペ ー ジ		<a href="https://hasegawa-shouten.com/">https://hasegawa-shouten.com/</a>		
会 社 所 在 地	〒	〒675-0023	兵庫県加古川市尾上町池田102-1	
工 場 等 所 在 地	〒	〒675-0121	加古川市別府町新野辺北町7丁目61	
担 当 者		石橋 孝一	E - m a i l	<a href="mailto:hasegawashouten@air.ocn.ne.jp">hasegawashouten@air.ocn.ne.jp</a>
T E L		079-423-3101(携帯090-7550-0988)	F A X	079-423-0286

■ 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>● 遠赤焙煎による丁寧な火入れ工程 丹波産黒大豆を遠赤外線で芯までじっくり焙煎することで、香ばしさと深いコクを最大限に引き出しています。</p> <p>● 焙煎土による温度・湿度管理の最適化 その日の原料の状態(大きさ・水分)に合わせ、焙煎土が火力を細かく調整。濃い出しに適した最良の焙煎状態を確保しています。</p> <p>● 濃い出し設計のための深煎り製法 一口目から香りが立つよう深煎りに仕上げ、ホットでも水出しでもしっかりとした味わいが楽しめる設計です。</p> <p>● 品質安定のための原料調達ルートを確認 天候で品質が左右されやすい丹波黒大豆について、安定調達ルートを確認。他社との差別化となる、品質の揃った原料のみを使用しています。</p> <p>● 自社検査による衛生管理 製造工程では自社検査(BACcT)を実施し、商品の安全性と品質を担保しています。</p> <p>● 国内(兵庫県)での最終加工 主要原料は国内産、最終加工も兵庫県の工場で実施。安心・安全で高品質な黒豆茶を安定供給しています。</p>			写 真		
					
					

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有→具体的に	金属探知機とマグネットによる金属除去、L値測定・官能検査による製品の安定化			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	JFS-B規格に基づき、製造現場の安全衛生をチェックし管理を実施しております。			
	従 業 員 の 管 理	JFS-B規格に基づき、危害分析を行い、それを排除する内容を従業員へ教育し、年1回の製品回収プログラム・トレーステストを行い管理を実施しております。			
	施 設 設 備 の 管 理	JFS-B規格に基づき、特にアレルギーの混入防止に注力し、機械設備・施設の管理を実施しております。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	HACCPチーム	連 絡 先	社長の篠、営業の石橋が主体となり危機管理を実施
	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保険並びにリコール保険に加入			

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/fcp/index.html>をご覧ください。