


承諾 · 拒否




■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		有限会社小西本店			
年 間 売 上 高		2024年度:135百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	10名	
代 表 者 氏 名		代表取締役 小西広樹			
メ ッ セ ー ジ		当社は1853年(嘉永6年)創業の味噌製造業者として、島根県松江の地で味噌づくりを続けてきました。原材料選定から製造・出荷まで一貫した品質管理を行っています。食品安全マネジメントシステムとして FSSC22000(ISO22000ベース) を取得し、HACCPに基づく衛生管理と継続的改善を実施しています。食品表示法・食品衛生法等の関係法令を遵守し、安全であることを前提とした品質づくりを徹底しています。万一の事態にも迅速に対応することを基本方針としています。お客様や取引先との対話を大切に、商品の特長をお伝えすることで、長期的な信頼関係の構築を目指しています。味噌を通じて日本の食文化を次世代につなぐことを意識し、地域とともに歩む食品事業者でありたいと考えています。			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.nishikimiso.com			
会 社 所 在 地	〒	690-0044	島根県松江市浜乃木2-14-30		
工 場 等 所 在 地	〒				
担 当 者		小西広樹	E - m a i l	h.konishi@nishikimiso.com	
T E L		0852-24-2828	F A X	0852-24-6260	

■ 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>ミキシング⇒複合⇒圧延⇒切り出し切断⇒包装⇒金属探知機⇒ウェイトチェック⇒検品</p>
--

写 真

		
(写真の説明) 圧延工程	(写真の説明) 切り出し切断	(写真の説明) 金属探知機と検品作業

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有→具体的に	一般生菌数・黄色ブドウ球菌・大腸菌群			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	保管サンプル、金属検知機、各種記録あり			
	従 業 員 の 管 理	検便実施(2回/年)、体調管理、持ち込み禁止項目など			
	施 設 設 備 の 管 理	機械装置の保守管理・保守記録あり			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	小西広樹	連 絡 先	0852-24-2828
	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	トレース記録、原材料検査、PL保険加入あり			

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。