

■ 出展企業紹介

出展企業名	<p style="text-align: center;">えびす醤油株式会社</p>		
年間売上高	2025年度 120,000,000円	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	社員5名 パート4名
代表者氏名	有岡竜則		
メッセージ	<p>1877年に福岡県の太宰府に程近い二日市で創業し、148年間地元の皆様に愛される醤油を作ってきました。近年は、家庭用だけでなく、外食・中食用の業務用、OEM製造も行っております。また、フードロス対策のため、糀を使用した食品のアップサイクル商品の開発を行っております。糀の発酵力を利用して、余った食材や使いにくい食材を発酵させ、美味しい調味料に変えていく取り組みを行っております。</p>		
ホームページ	http://ebisu-syouyu.co.jp/		
会社所在地	〒	818-0072	福岡県筑紫野市二日市中央4-8-15
工場等所在地	〒	818-0072	福岡県筑紫野市二日市中央4-8-15
担当者	有岡竜則		E-mail info@ebisu-syouyu.co.jp
T E L	092-922-3104		F A X 092-928-5140

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

<p>原料配合: 鶏しょうゆとその他の原材料を準備し、釜の中で配合する。</p> <p>↓</p> <p>火入れ: 配合した原材料を85℃で20分熱する。</p> <p>↓</p> <p>検査: 塩分とBrix、PHの確認。</p> <p>↓</p> <p>充填: 出来上がった液体を容器に充填する。</p> <p>↓</p> <p>熱充填: 再度熱を加えながら充填する。</p> <p>↓</p> <p>包装: ラベルを貼り、箱詰めを行う。</p>		
写真		
写真	写真	写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(具体的に)	塩分、Brix、PH、一般細菌、大腸菌群(年1回)		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	JAS・HACCP対応		
	従業員の管理	JAS・HACCP対応		
	施設設備の管理	JAS・HACCP対応		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	有岡竜則	連絡先 092-922-3104
	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保険加入		