

■ 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、糶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。糶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 ※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

仕込み:原料である日本酒を絞ったあとの「酒粕」と、塩水、米麴を混ぜ合わせて諸味を作る。
 ↓
 諸味管理:毎日、諸味の状況を目視で確認し、発酵の具合に応じて攪拌を行う。
 ↓
 発酵管理:酵母菌を添加し、発酵状況を確認しながら攪拌を行う。菌数が増えすぎないようにしっかり管理する。
 ↓
 压榨:熟成した諸味に圧力を加えて搾り、布で濾し濾過する。
 ↓
 火入れ/オリ引き:濾過した液体を火にかけオリをだし、火入れ後に、オリを取り除くための濾過を行う。
 ↓
 熱充填:再度熱を加えながら充填する。



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有(具体的に)	塩分、Brix、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			