



■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社 山本忠信商店		
年間売上高	71.3億(2025年6月期)	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	121名(2025年6月末時点)
代表者氏名	山本 英明		
メッセージ	<p>「つくる」を「食べる」のもと近くに 栽培現場と食卓の地理的・時間的な隔たりを乗り越え、生産者と実需者や消費者のコミュニケーションを推進し「喜び」と「信頼」で結び、一人ひとりがプロフェッショナルとして「感動」を創造し、お取引先や地域の反映を実現して”ヤマチュウがあつて良かった”と言える、言ってもらえる社会の公器となるべき企業を目指します。</p> <p>現在、私達ヤマチュウグループは総勢12社となり、「1次産業2次産業3次産業を包み込み、バリューチェーンのあらゆる段階・レベルでの要求に応える企業群であること。」をビジョンとして、着々とその姿を進化させています。</p>		
ホームページ	<a href="https://www.yamachu-tokachi.co.jp/">https://www.yamachu-tokachi.co.jp/</a>		
会社所在地	〒080-0302	北海道河東郡音更町木野西通7-3	
工場等所在地	〒		
担当者	武田 侑輝人	E-mail	<a href="mailto:takeda@yamachu-tokachi.co.jp">takeda@yamachu-tokachi.co.jp</a>
TEL	0155-31-1168	FAX	0155-31-5901

■ 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>【製造工程】 原料整形→塩漬→ふき取り→カット→凍結→半解凍→切断→凍結→袋詰め・計量→X線・金属検出機検査→箱詰め→細菌検査</p> <p>【生産】 原料整形: ロース・モモ・バラといった各部位を職人が丁寧に手作業でトリミング。 塩漬: 塩と最低限の発色剤が入った漬け込み液に一定期間漬け込むことで、限りなく生に近い味わいの生ハム加工を実現。 切断: カット時に切り分けた赤身と脂を牛ごとに変わる肉の状態を見ながらブレンドし、フレーク状になるよう機械で切断します。フレークの粒の大きさを揃えるのもまた職人の技量が光るところ。</p>
--



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有→具体的に	生菌数、大腸菌群、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌O26、O103、O111、O121、O145及びO157、カンピロバクター、リステリア・モノサイトゲネス			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	北海道HACCP認証			
	従業員の管理	北海道HACCP認証			
	施設設備の管理	北海道HACCP認証			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	野不冠戸 (株式会社十勝スロウフード)	連絡先	0156-63-3011
	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			

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。