

承諾・拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社 寛文五年堂		
年 間 売 上 高		7億円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	60名
代 表 者 氏 名		岡部 君香		
メ ッ セ ー ジ		西暦1665年。 江戸時代初期にあたるこの年は、和暦で「寛文五年」。 秋田の稲庭うどん発祥の年でもあり、社名「寛文五年堂」の由来でもあります。 今でこそ「いなにわ手鞠うどん」を主とする会社ですが、百年以上前の創業時は、味噌や米こうじを製造する小さな商店でした。現在も、稲庭うどんと共に昔ながらの製法で、味噌や米こうじを作り続けています。 私たちが受け継いできた製法で作る味噌や米こうじ、そして甘酒をもっといろいろなものに活かしたい。そんな想いから、自社の発酵食材を使ったオリジナル商品の開発をスタートし、2025年6月に、新たなスイーツブランド、発酵×スイーツ「1665(イチロクロクゴ)」が誕生しました。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.kanbun.co.jp/		
会 社 所 在 地	〒	012-0107	秋田県湯沢市稲庭町字三嶋34	
工 場 等 所 在 地	〒	034-0012	青森県十和田市東一番町7ー8	
担 当 者		石川 久美子	E - m a i l	k-ishikawa@kanbun.co.jp
T E L		0183-43-2114	F A X	0183-43-2855

■ 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

■ 配合している自社製の発酵食材は、甘酒。原材料は、秋田県産のあきたこまちと水だけです。アルコールや砂糖を使用せず、自然な甘さのやさしい味わいです。

写 真 （自社製の発酵食材）

味 噌 		米こうじ 		甘 酒 	
--	--	---	--	--	--

■ 品質管理情報（商品検査の有無、衛生管理への取り組みは製造工場にて実施。危機管理体制は販売元）

商 品 検 査 の 有 無	☐ 無 ☒ 有（具体的に	一般生菌検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	機械器具類の点検管理、製造記録の作成			
	従 業 員 の 管 理	検便の実施、手洗い、健康管理の徹底			
	施 設 設 備 の 管 理	作業終了後の清掃、整理整頓、機器の点検			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	石川 久美子	連 絡 先	0183-43-2114
	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(FOP)により、作成されました。詳しくは<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fop/index.html>をご覧ください。