

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	有限会社丸文製菓 (OKOSHIYA TOKYO)		
年 間 売 上 高	10百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員3名パート7名
代 表 者 氏 名	細谷 誠		
メ ッ セ ー ジ	<p>私たちOKOSHIYA TOKYOは、東京・日暮里で60年以上続く和菓子屋の精神と技を受け継ぎながら、時代に合わせた新しい“おこし”を生み出しています。</p> <p>かつてのおこしは「硬くて食べにくい」という印象を持たれがちでした。そこで、素材の持ち味を活かしつつ、誰でも気軽に楽しめる軽やかな食感と豊かな味わいを実現しました。</p> <p>おこしは、小さな一口でも笑顔や会話を生み出すお菓子です。私たちはこれからも、日本の伝統を大切にしながら、新しい形で世界中に「おこしのある時間」を届けてまいります。</p>		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://okoshiya.official.ec/		
会 社 所 在 地	〒 116-0014	東京都荒川区東日暮里5-35-2	
工 場 等 所 在 地	〒 116-0014	東京都荒川区東日暮里5-35-2	
担 当 者	細谷 誠	E - m a i l	makoto.hosoya@okoshiya.co.jp
T E L	080-2187-9613	F A X	03-3805-5074
首都圏への催事出展 (人員派遣あり)	可	通 販 対 応 (メーカー直送・個別配送)	可
海外バイヤーとの商談	可		

■ 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

○職人の手仕事 →創業63年の和菓子職人が、一粒一粒の状態を見極めながら温度・湿度を調整。均一で軽やかなサクサク食感を実現。
○やさしさへのこだわり →保存料・着色料・人工甘味料は一切不使用。素材本来の色や香り、甘みを最大限活かすレシピ。
○製造ラインの使い分け →大量生産はもちろんのこと、少量製造ラインと併用することで、鮮度と食感をキープ。注文後の最短発送でお届け。
○衛生・品質管理 →HACCPに準拠した製造ラインで、温度管理・異物混入防止を徹底。保健所による定期的な食品衛生監査を実施。



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有(一具体的に)	目視による異物混入確認と金属探知機による検査を実施し、安全性を確保しています。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	原材料の受け入れから製造、包装、出荷まで、HACCPに準拠した管理基準を設定。製造時における温度・湿度・時間をコントロールし、製品の品質を常に一定に保ちます。			
	従業員の管理	全従業員に対し、手洗い・消毒・健康状態の確認を徹底。定期的な衛生研修を実施し、食品衛生に関する知識と意識の向上を図っています。			
	施設設備の管理	製造ラインや器具の洗浄・殺菌を毎日行い、異物混入防止のための防虫・防鼠対策も実施。定期点検と記録管理を徹底しています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	細谷 誠	連絡先	080-2187-9613
	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	生産物賠償責任保険(PL保険)に加入			

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<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。