


■ 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”ヤマチュウがあって良かった”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。 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	https://www.yamachu-tokachi.co.jp/		
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	takeda@yamachu-tokachi.co.jp
T E L	0155-31-1168	F A X	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→米糍・塩漬肉と混合→充填→スモーク→乾燥・熟成→包装→X線・金属検査→冷凍保管→梱包→出荷</p> <p>【生産】 北海道十勝の提携牧場で健康的に育てた牛肉のみを使用。お肉の状態を見極めながら、熟練スタッフが丁寧に選別・整形。北海道産米糍とモンゴル塩を練り込む伝統的な製法に、独自の燻煙・乾燥・熟成技術を組み合わせ、深い旨みを生み出す。熟成状態を丁寧に見極めて仕上げるため、豊かな旨みと余韻を感じられる仕上がりになります。</p>
写真
  

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有→具体的に	E.coli、水分活性			
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。