

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社BASA		
年間売上高	1億	従業員数 (社員名、パート名など)	3名
代表者氏名	BASIL ALABTHAN		
メッセージ	自分を愛するために まずあなたの健康から 自分をたくさん愛してあげることは 周りの人たちや社会を愛することに 繋がると考えます まずは自分のカラダをケアして あなたがあなたらしくいるために Detsu Me は、 天然のスーパーフードと呼ばれる 栄養たっぷりの100%ナチュラルデーツで あなたの心とカラダに寄り添います		
ホームページ	<a href="https://detsu.me/">https://detsu.me/</a>		
会社所在地	〒	〒150-0051	東京都渋谷区千駄ヶ谷5-32-5 GSハイム901
工場等所在地	〒		
担当者	川崎奈々恵	E-mail	sales@detsu.me
TEL	050-5538-0291	FAX	

■ 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

<ul style="list-style-type: none"> <li>● 栽培面積・生産体制 ・約100ヘクタールの農園で、約14,000本のナツメヤシを管理し、年間約800トン以上を生産、農園で育てたデーツのみを収穫・出荷する「自社一貫生産体制」を採用しています。</li> <li>● 土壌管理・肥培管理 ・年間を通して土壌サンプルを採取し、栄養状態を分析しながら、翌シーズンの施肥計画を最適化、収穫後に剪定したヤシの葉や、動物由来の堆肥を混ぜた土壌改良材を使用し、農園内で循環させるサステナブルな栽培方法を取り入れています。</li> <li>● 授粉（ポリネーション） ・開花時期には専用のポリネーション機器を用いて授粉作業を行い、品質と生産効率の向上を図っています。</li> <li>● 間引き（Thinning） ・果実が密集し過ぎないように、各樹の果房を約1/4に間引き、さらに果柄も約2/3取り除くなど、手作業による丁寧な管理を行うことで、果実一粒の大きさ・甘み・食感を高めています。</li> <li>● 病害管理 ・病害の発生を抑えるため、予防的な農法を重視し、必要最小限の対策で樹木を健全に保つ栽培方法を採用しています。</li> <li>● 収穫 ・品種ごとに最適な時期を見極め、7月末～10月初旬の間に手作業で収穫を実施。 ・房ごとに状態を確認しながら、傷みのない果実のみを慎重に収穫しています。</li> <li>● 洗浄・出荷前処理 ・果実の自然な風味や食感を保つため、専用の洗浄技術で丁寧にクリーニングを行い、サイズ・状態・品質ごとに選別を行い、基準を満たしたのみを出荷しています。</li> <li>● 灌漑管理 ・最新の灌漑システムを導入し、ナツメヤシに最適な水分量を保つことで、均一で高品質なデーツの生産につなげています。</li> </ul>		
写真		
		
デーツ農園の並木風景	収穫前デーツ	自然乾燥された完熟デーツ

■ 品質管理情報

商品検査の有無	収穫後、サイズ選別・異物確認・目視検査を実施 金属探知機による最終チェック 微生物検査（一般生菌数・カビ・酵母）をロットごとに実施 水分値（モイスチャー）チェックにより品質を安定化				
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	* 農園での栽培管理 → 収穫 → 洗浄 → 乾燥・セミドライ工程 → 選別 → 包装まで一貫管理 * HACCPに準拠した製造プロセス * 温度管理された倉庫で保管 * 砂・ほこり除去のための複数段階洗浄 * 収穫時に地面に触れないよう管理 * 機械選別 + 手作業のダブルチェック方式			
	従業員の管理	従業員へ衛生教育を定期実施 工場入室時の衛生ルール（白衣・手洗い・手袋着用） 健康診断の実施			
危機管理体制	施設設備の管理	* 生産ラインの定期洗浄・消毒 * 防虫・防鼠管理を外部専門会社と連携 * 空調・換気設備の清掃スケジュール管理 * 製造区域を作業内容ごとに区分し交差汚染防止			
	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	Detsu Me / 株式会社 BASA 品質管理担当	連絡先	info@detsu.me
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		HACCPに基づく危害管理、トレーサビリティ管理、異物検査、衛生管理マニュアルの運用を実施。万が一の事故時は輸入者と現地工場が連携し、迅速な対応・回収が可能な体制を整備しています。 (株式会社 BASA) が生産物賠償責任保険 (PL保険) に加入しており、本商品に起因する事故に対応できる体制があります。			