

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		赤坂T・M株式会社			
年 間 売 上 高		1.2億	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	50名	
代 表 者 氏 名		村井 恒二郎		写真	
メ ッ セ ー ジ		私たちは、「毎日の食を通じて、無害なく続けられる健康を届けること」を企業理念としています。 流行や一時的な機能性に偏るのではなく、自然の素材を活かし、日常に取り入れやすい食品づくりを大切にしています。 製造工程においては安全性を最優先に考え、安心してお召し上がりいただける商品提供を基本方針としています。 素材の産地や加工方法に引き合い、過度な加工や誇張した表現に頼らない姿勢を大切にしています。また、いただいたご意見やご要望を商品改良や今後の開発に活かしています。また、食を通じて自分の体と向き合うきっかけを提供することも、私たちの役割だと考えています。 日々の食生活を見直し、助けとなるよう、継続し、やさしい商品づくりと情報発信に取り組んでいます。			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.otm-alg.com/akasakatm			
会 社 所 在 地	〒	277-0005	千葉県柏市柏4-7-4		
工 場 等 所 在 地	〒	059-1513	北海道勇払郡安平町早来緑丘183		
担 当 者		白倉 政良	E - m a i l	masayoshi.shirakura@otm-alg.com	
T E L		04-7136-2517	F A X	04-7136-2521	

■ 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

北海道安平町の約20ヘクタールのJAS認定自社農場で栽培した紫菊芋を使用し安定生産体制を整えています。自社農場で原料管理を行っているため、菊芋の品質を見極めた製品づくりが可能です。菊芋本来の風味を活かした、えぐみの少ない味わいを実現しています。

【栽培管理のこだわり】




栽培から収穫まで、菊芋の生育状況を確認しながら管理を行っています。

【原料選別・下処理】

収穫後の菊芋は、状態を確認しながら丁寧に選別・洗浄を行っています。不要な部分を取り除いた原料のみを使用しているため、雑味の少ない、すっきりとした味わいにつながっています。

【製造工程の特徴】

焙煎工程では、菊芋の特性に合わせて温度と時間を細かく調整しています。焙煎機でじっくり焙煎しているため、香ばしさの中に自然な甘みを感じられる、飲みやすい菊芋茶に仕上がります。

写 真		
		
		写 真

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有→具体的に	原料の異物・水分チェック 加工時の温度・時間管理 製品の見た目・味・イヌリン含有量検査、衛生・微生物検査、包装の密封・表示確認			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	北海道産紫菊芋を厳選し、製造工程では、原料の選別から加工・包装まで一貫した品質と衛生管理を徹底。安全・安心な製品を安定してお届けできるよう、細やかなチェック体制を整えています。			
	従 業 員 の 管 理	作業前の手洗い・消毒、健康チェック、衛生教育を徹底。作業着の着用ルールや入室管理も厳守し、安全な製造環境を支えています。			
	施 設 設 備 の 管 理	製造エリアは区分けを行い、清掃・消毒を定期実施。空調や排水設備も衛生基準に基づき管理し、清潔な環境を維持しています。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	製 造 部	連 絡 先	0145-23-2565
	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	異物混入や製品事故などに備え、マニュアルの整備と定期的な訓練を実施。万が一の際も迅速に対応できる体制を整えています。PL保険加入済			

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。