




■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社いとめん本店			
年 間 売 上 高		2024年度 175,000,000円		従 業 員 数	2025年11月時点 14名
代 表 者 氏 名		富田有紀			写真
メ ッ セ ー ジ		「今日食べるものが10年後の身体をつくる」と言われるように、食品は人の健康に資するものでなくてはならないと考えております。手間を惜しまないからこそ生まれる美味しさにこだわり続けます。			
ホ ー ム ペ ー ジ		www.itomen.co.jp			
会 社 所 在 地	〒	510-0832	三重県四日市市伊倉 2 - 9 - 7		
工 場 所 在 地	別 途 記 載		同上		
担 当 者		富田有紀		E - m a i l	y_tomita@itomen.co.jp
T E L		059(351)5388		F A X	059(351)8109

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

1.ミキシング→2.熟成→3.整形プレス→4.熟成→5.圧延→6.包丁切り→7.ゆで→8.冷却→9.計量→10.PH調整→11.包装→12.金属探知機（Fe1.2mm・Sus2.5mm）→13.ウエイトチェック→14.熱殺菌（95℃30分）→15.点検・検査→16.外包装→17.検査→18.梱包		
写 真		
		

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無				
衛生管理への取組	製造工程の管理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理			
	従業員の管理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理			
	施設設備と管理	機械設備については年1度の保守点検、害虫駆除については毎月モニタリングを実施			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	富田有紀	連 絡 先	059(351)5388
	記 録	苦情報告書にて記録・管理			