

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	山本屋 糀 店		
年 間 売 上 高	平成28年度 2400万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	平成28年度 社員2名 アルバイト2名
代 表 者 氏 名	小宮山利幸		
メ ッ セ ー ジ	近年発酵食品が健康ブームに乗って見直され、最近では、米糀や甘酒が健康維持や美容に良いことでブームになってきております。私は約30年間糀の製造に取り組んできた中で、強い糀を作るための製麴方法を見つけ、この方法で新しい製麴機を導入する案がものづくり補助金で採択されました。これにより当店では、新しい製麴機を導入し(平成28年6月)酵素力価の高い糀を生産し、沢山のお客様により良いこうじや甘酒を提供して健康と喜びと活力を維持して頂きたいと考えております。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.shokokai.or.jp/20/2030910008/index.htm		
会 社 所 在 地	〒 384-0701	長野県南佐久郡佐久穂町畑983-1	
工 場 等 所 在 地	〒	同上	
担 当 者	小宮山利幸	E - m a i l	t-komivm@agate.plala.or.jp
T E L	0267-88-2306	F A X	0267-88-2305



■ 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

長野県産玄米 ➡ 長野県産白米 ➡ 洗米 ➡ 浸漬 ➡ 水切り ➡ 蒸し ➡ 崩壊冷却 ➡ 種付け ➡ 製麴(独自製法) ➡ 冷却 ➡ 崩壊 ➡ 袋詰め計量 ➡ 真空パック包装 ➡ 出荷

写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	異物について洗米時、種付け時、製麴時、崩壊時、袋詰め時、出荷時に目視で検査しています。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	原料の搬入から保管まで責任を持って管理し記録しています。洗米から出麴までの内容を記録しています。袋詰めから保管まで担当者が責任を持って管理しています。			
	従業員の管理	工場内に入るときは衛生的な作業着、帽子、マスク、長靴を着用後、入念にローラーをかけたゴミを取り除き、手洗いをしっかり行っています。また、店員の健康状態、衛生状態、集中力を毎日チェックしています。			
	施設設備の管理	作業終了時には毎回きれいに清掃し、防虫対策を行い、月に一度は排水溝をきれいに掃除しています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	小宮山利幸	連絡先	0267-88-2306
	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	食協の食品営業賠償共済、PL保険に加入しています。			

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	山本屋 糰 店		
年 間 売 上 高	平成28年度 2400万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	平成28年度 社員2名 アルバイト2名
代 表 者 氏 名	小宮山利幸		
メ ッ セ ー ジ	近年発酵食品が健康ブームに乗って見直され、最近では、米糰や甘酒が健康維持や美容に良いことでブームになってきております。私は約30年間糰の製造に取り組んできた中で、強い糰を作るための製麴方法を見つけ、この方法で新しい製麴機を導入する案がものづくり補助金で採択されました。これにより当店では、新しい製麴機を導入し(平成28年6月)酵素力価の高い糰を生産し、沢山のお客様により良いこうじや甘酒を提供して健康と喜びと活力を維持して頂きたいと考えております。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.shokokai.or.jp/20/2030910008/index.htm		
会 社 所 在 地	〒 384-0701	長野県南佐久郡佐久穂町畑983-1	
工 場 等 所 在 地	〒	同上	
担 当 者	小宮山利幸	E - m a i l	t-komivm@agate.plala.or.jp
T E L	0267-88-2306	F A X	0267-88-2305

■ 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

糖化タンクへ水を入れ60℃に加温 →長野県産米こうじを投入し攪拌 →糖化(約60℃で7~8時間糖化中かい棒で攪拌) → ブレンダーで丸粒を砕く → 加温殺菌(85℃で30分) → ホット充填 → 冷却 → ラベル、キャップシール貼り → 箱詰め → 出荷

写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	異物について糰投入前、糖化時、充填時、ラベル貼り時、出荷時に目視で検査しています。工場内では、防虫対策をしています。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	米こうじの品質、保管まで責任を持って管理し記録しています。糖化タンク水入れ時から充填までの内容を記録しています。充填から保管まで担当者が責任を持って管理しています。			
	従業員の管理	工場内に入るときは衛生的な作業着、帽子、マスク、長靴を着用後、入念にローラーをかけたゴミを取り除き、手洗いをしっかり行っています。また、店員の健康状態、衛生状態、集中力を毎日チェックしています。			
	施設設備の管理	作業終了時には毎回きれいに清掃し、防虫対策を行い、月に一度は排水溝をきれいに掃除しています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	小宮山利幸	連絡先	0267-88-2306
	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	食協の食品営業賠償共済、PL保険に加入しています。			