


■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	合名会社 だるま		
年 間 売 上 高	平成30年度 131百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	令和元年8月現在 15名
代 表 者 氏 名	代表社員 本田英子 (ほんだひでこ)		
メ ッ セ ー ジ	<p>私共だるまは、大正5年(1916年)創業。割烹料理店を駆け出しとしており、料理店を営む傍ら製造工場にてお多福豆を中心とした製品作りを行っております。創業者よりの経営理念は「全てはお客様を大事に思う心から」であり、従業員1人1人の行動規範とし、日々業務に取り組んでおります。</p> <p>新しい時代「令和」にありながらも、昔変わらぬ伝統の味や、「食」に求める本物の美味しさや思いといった部分を、「食」を通して後世に残していく事が私達の使命だと常々考えております。</p>		
ホ ー ム ペ ー ジ	なし		
会 社 所 在 地	〒 396-0025	長野県伊那市荒井3386	
工 場 等 所 在 地	〒 396-0025	長野県伊那市荒井3650-1	
担 当 者	向山良和 (むかいやまよしかず)	E - m a i l	otafukumame@inacatv.ne.jp
T E L	0265-72-2652	F A X	0265-73-3125

■ 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

私共は、大手企業のオートメーションによる大量生産ラインによる、安かろう悪かろう製品とは一線を画する、「人の手による製品作り」に力を入れております。浸透漬け煮製法と言われる大鍋を使用した弊社独自の製法から、手詰めによる一粒ずつ豆の状態を確認しながら箱詰めをし、化粧箱への梱包に至るまで全てが、昔ながらの手作業によるものです。



直径70cmもの大鍋にて長時間炊き上げます | そら豆一粒ずつ状態を確認しながらの箱詰め | 1箱ずつ金属検出機に通し異物混入を防ぎます

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(具体的に)	長野県食品衛生協会の食品衛生自主管理手帳に基づいて、1年に一度細菌検査の実施を行っております。(一般生菌数・大腸菌群・サルモネラ菌など)			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	製造工程の中で危害の発生を防止する為に、箱詰めの際金属検出機を使用し、一つ一つ製品を通す事を徹底しております。			
	従業員の管理	法定検査(健康診断・検便等)の実施、手洗いの徹底、帽子・マスク・使い捨て手袋の使用、健康管理チェックなど。			
	施設設備の管理	危害の発生を防ぐ為に、民間の消毒会社と契約しており、月に一度、検査・点検を受けております。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	専務 本田敏和	連絡先	090-6947-4353
	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	食品営業賠償共済 加入			