


承諾 · 拒否

## ■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社ムクノ		
年 間 売 上 高		300百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	35名
代 表 者 氏 名		代表取締役 向野 秀定		
メ ッ セ ー ジ		明治31年創業。約120年前に天然氷の販売を始め、以来、冷蔵倉庫など冷凍力の専門家として地域の活性化に貢献してきました。現在、素材の鮮度の保持や保管などこれまでに培った経験を活かし、地場の素材を活用した地域特産品の開発、販売に積極的に取り組んでいます。		
ホ ー ム ペ ー ジ		<a href="https://mukuno.co.jp">https://mukuno.co.jp</a>		
会 社 所 在 地	〒	828-0021	福岡県豊前市八屋2533-2	
工 場 等 所 在 地	〒	871-0006	大分県中津市東浜1013-4	
担 当 者		食品営業部 向野 雄一郎	E - m a i l	<a href="mailto:nakatsu-office@mukuno.co.jp">nakatsu-office@mukuno.co.jp</a>
T E L		0979-22-0440	F A X	0979-24-1227

## ■ 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

<div> <div>調 合</div> <div>攪 拌</div> <div>加 熱・殺 菌</div> <div>充 填・計 量</div> <div>冷 却</div> <div>封 冠</div> <div>ラベル貼付</div> <div>出 荷</div> </div>	<p>「自然のままに」をテーマに大切な5つのこだわりがございます。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・九州産素材 (素材は福岡・大分県の地域特産品を使っています。)</li> <li>・生産者直結 (鮮度を重視し契約農家から直接仕入れています。)</li> <li>・添加物不使用 (健康を考え、保存料・着色料・香料などを一切使っていません。)</li> <li>・瞬間凍結 (当社独自の技術で完熟をそのまま急速冷凍しています。)</li> <li>・素材感主義</li> </ul>
--	---

## 写 真

		
「自然のままに」をテーマに素材の鮮度や産地、生産者など5つのこだわりを大切にに取り組んでいます。	原材料は収穫時の鮮度を保持出来る様、年間を通して温度管理された冷凍倉庫にて保管しております。	着色量、保存料をなるべく使用せず素材本来の色、風味を活かした商品作りに取り組んでいます。

## ■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	定期的な外部検査機関による細菌検査の実施。			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	生産・製造工程は製造記録表により管理。			
	従 業 員 の 管 理	手指点検シート、衛生管理記録により管理。定期的な検便の実施。			
	施 設 設 備 の 管 理	機器ごとの運転前、運転時チェック表により管理。			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 または 担 当 部 署 名	向野 雄一郎	連 絡 先	0979-22-0440
	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	外部検査機関との連携による迅速な原因究明と再発防止策の実施。PL保険加入			

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。