

# FCP展示会・商談会シート



## 商品特性と取引条件

商 品 名		生姜百景-GINGER SHOT-					
最もおいしい時期	通年	賞味期限/消費期限	賞味期限	180日	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	有機りんご(青森県)、有機生姜(四国産)、有機れもん果汁(シチリア産)、有機みかん(佐賀県)、有機米粉(石川県)	JANコード	4957376190001				
内 容 量	50ml	希望小売価格(税込)	¥580				
1ケースあたり入数	12	保存温度帯	常温				
発注リードタイム	7日	販売エリアの制限	●無 ○有				
最低ケース納品単位	4c/s~(シリーズ混載可)	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(kg)	
			15.0	20.0	15.0	1.7	
認証・認定機関の 許認可(商品・工場等)	<input checked="" type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO <input checked="" type="checkbox"/> HACCP <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) <input type="checkbox"/> その他一						

ターゲット	売 り 先	<input type="checkbox"/> フードサービス <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> 小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	オーガニック・自然派系の店舗(オンライン含む) 生姜の力にあやかりたい方、温活に取り組む女性、生姜好きの方
利用シーン (利用方法、おすすめのレシピ等)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・気分を上げたい時(朝食後、出勤前、プレゼン前、コーヒーなどの代わりに)</li> <li>・運動前後の温活補助として(温活サポートドリンクとしてホットヨガ、ジョギングなどの運動前後に)</li> <li>・無添加なので安心して毎日の生姜習慣に、ノンカフェインなので夜寝る前にもお飲みいただけます。</li> </ul>	
商品特徴	飲んだ瞬間、生姜の恵みが身体を巡る、有機素材100%のウェルネスショットドリンク <b>【生姜の恵みを引き出す「地獄蒸し製法」】</b> ミネラル豊富な温泉蒸気で有機生姜を24時間地獄蒸し。加熱することで生まれるショウガオール成分を、自然の力で最大限引き出しました。ショウガオール成分3.8mg含有[1本当たり]	

## 商品写真





生姜百景  
GINGER SHOT  
有機生姜

ジンジャーショット(作りおき)生薬入り  
 [名称]有機清涼飲料水  
 [原材料名]有機りんご(青森県産)、有機生姜(四国産)、有機れもん果汁、有機みかん、有機米粉(有機大麦)  
 [内容量]50ml  
 [賞味期限]底面記載  
 [保存方法]直射日光、及び高温多湿を避けて保存  
 [製造者]株式会社後藤製菓 大分県臼杵市大字深田118番地 ☎0120-510-470

栄養成分表示 商品1本(50ml)当たり  
 熱量 24kcal たんぱく質 0g 脂質 0g 炭水化物 5g 食物繊維 0.02g (推定値)  
 ショウガオール 3.8mg  
 ●よく振ってそのままお飲みください。  
 ●口の中に生姜の繊維が残ることがありますが品質には問題ありませんので、安心してお飲みください。  
 ●開栓後はお早めにお飲みください。

アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑

えび    がに    小麦    そば    卵    乳    落花生

## 出展企業紹介

出展企業名	(株)後藤製菓		
年間売上高	2023年度 1.5億円	従業員数	2024年度6月時点 40名
代表者氏名	後藤亮馬		
メッセージ	『温もり、巡る。あたたかい世界を。』 私たちは、“生姜の幸“や”生姜百景“など、生姜の可能性を追求する各事業を通して、地域・社会、自然・環境、食・文化、顧客・社員など、関わる沢山の人の温もりが巡るあたたかい世界を拡げていきます。		
ホームページ	<a href="http://www.usukisenbei.com/">http://www.usukisenbei.com/</a>	<a href="https://ginger100k.com/">https://ginger100k.com/</a>	
会社所在地	〒875-0064	大分県臼杵市深田118番地	
工場所在地	〒875-0064	大分県臼杵市深田118番地	
担当者	後藤亮馬	E-mail	<a href="mailto:info@usukisenbei.com">info@usukisenbei.com</a>
T E L	0972-65-3555	F A X	0972-65-3561

## 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

【生姜加工】 原材料保管 ⇒ 洗浄(自動洗浄機) ⇒ 地獄蒸し(24時間) ⇒ 摺おろし(自動摺おろし機) ⇒ 保管
【商品製造】 原料計量 ⇒ 調合 ⇒ 加熱 ⇒ 充填 ⇒ 殺菌 ⇒ 検品 ⇒ 表裏シール貼付(賞味期限貼付け) ⇒ 格付 ⇒ 梱包 ⇒ 出荷

## 写真





自社栽培や契約栽培で育む有機生姜 別府温泉「地獄蒸し製法」で24時間蒸す ノンカフェイン・ノンシュガー・無添加・ALLオーガニック

## 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="checkbox"/> 無 * 有一具体的に	細菌検査(都度)
衛生管理への取組	製造工程の管理	HACCPプランに沿った管理を実施
	従業員の管理	衛生指導、マニュアルの策定など実施
	施設設備の管理	防虫防鼠の外部委託、各種記録の管理
危機管理体制	担当者連絡先	担当者 後藤亮馬 連絡先 090-5942-2751
	記録	異常時はトレースフローに沿って原因究明。PL保険加入。

# FCP展示会・商談会シート



## ■ 出展企業紹介

出展企業名	㈱後藤製菓		
年間売上高	2023年度1.5億円	従業員数	2024年度6月時点 40名
代表者氏名	後藤亮馬		
メッセージ	『温もり、巡る。あたたかい世界を。』 私たちは、“生姜の幸“や”生姜百景“など、 生姜の可能性を追求する各事業を通して、地域・社会、自然・環境、食・文化、顧客・社員など、関わる沢山の人の温もりが巡るあたたかい世界を拡げていきます。		
ホームページ	<a href="http://www.usukisenbei.com/">http://www.usukisenbei.com/</a> <a href="https://ginger100k.com/">https://ginger100k.com/</a>		
会社所在地	〒875-0064	大分県臼杵市深田118番地	
工場所在地	〒875-0064	大分県臼杵市深田118番地	
担当者	後藤亮馬	E-mail	<a href="mailto:info@usukisenbei.com">info@usukisenbei.com</a>
T E L	0972-65-3555	F A X	0972-65-3561



## ■ 商品特性と取引条件

商品名	生姜百景-有機生姜粉末-			
最もおいしい時期	通年	賞味期限/消費期限	賞味期限	365日
主原料産地(産獲場所等)	有機生姜(大分県産他)	JANコード(13桁もしくは8桁)	4957376190025	
内容量	15g	希望小売価格(税込)	¥756	
1ケースあたり入数	12	保存温度帯	常温	
発注リードタイム	7日	販売エリアの制限	* 無 ○ 有 →	
最低ケース納品単位	4c/s~(シリーズ混載可)	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	横(寸)
			15.0	20.0
			高さ(寸)	重量(kg)
			15.0	1.5
認証・認定機関の許認可(商品・工場等)	<input checked="" type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO <input checked="" type="checkbox"/> HACCP <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) <input type="checkbox"/> その他→			

ターゲット	売 り 先 <input type="checkbox"/> フードサービス <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> 小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) <b>オーガニック・自然派系の店舗(オンライン含む)</b>
お客様(性別・年齢層など)	生姜の力にあやかりたい方、温活に取り組む女性、生姜好きな方
利用シーン(利用方法・おすすめレシピ等)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・温かいお飲み物(コーヒー・ココア・紅茶・お茶など)</li> <li>・日常のお料理(お味噌汁・炒め物・煮物・など)に</li> <li>・まいにち、ひと振り。手軽に「有機生姜のある暮らし」をご提案いたします。</li> </ul>
商品特徴	有機生姜繊維をアップサイクルして生まれた、石臼挽きの国産蒸し生姜粉末【きめ細やかな「石臼挽き製法」】 使用用途がなく年間最大2t廃棄していた有機生姜の繊維部分をアップサイクルし廃棄0を実現。凝縮された繊維だけを使用しているため、少量で力強い辛みを感じることができます。

## ■ 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

<b>【生姜加工】</b> 原材料保管 ⇒ 洗浄(自動洗浄機) ⇒ 殺菌(電解水) ⇒ 摺おろし(自動摺おろし機) ⇒ 脱水(脱水機) ⇒ 充填 ⇒ 保管
<b>【委託加工】</b> 蒸し加熱 ⇒ 乾燥 ⇒ 一次粉砕 ⇒ 二次粉砕
<b>【商品製造】</b> 原料計量 ⇒ 充填 ⇒ 検品 ⇒ 表裏シール貼付(賞味期限貼付) ⇒ 格付 ⇒ 梱包 ⇒ 出荷

## 写真



自社栽培や契約栽培で育む有機生姜 元々廃棄していた生姜繊維をアップサイクル きめ細やかで溶けやすく使いやすい

## ■ 商品写真





アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑

えび     かき     小麦     そば     卵     乳     落花生

## ■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="checkbox"/> 無 * 有一体的に	細菌検査(都度)
衛生管理への取組	製造工程の管理	HACCPプランに沿った管理を実施
	従業員の管理	衛生指導、マニュアルの策定など実施
	施設設備の管理	防虫防鼠の外部委託、各種記録の管理
危機管理体制	担当者連絡先	担当者 後藤亮馬 連絡先 090-5942-2751
	記録	異常時はトレースフローに沿って原因究明。PL保険加入。

# FCP展示会・商談会シート



## 商品特性と取引条件

商品名	生姜百景-有機生姜シロップ-			
最もおいしい時期	通年	賞味期限/消費期限	賞味期限	365日
主原料産地(漁獲場所等)	有機生姜(国産)、有機砂糖(ブラジル産)、有機れもん果汁(シリア産)、有機みかん(九州産)	JANコード	4957376190049	
内容量	100ml	希望小売価格(税込)	¥864	
1ケースあたり入数	12	保存温度帯	常温	
発注リードタイム	7日	販売エリアの制限	*無 ○有→	
最低ケース納品単位	4c/s~(シリーズ混載可)	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	横(寸)
			15.0	20.0
			高さ(寸)	重量(kg)
			15.0	3.2
認証・認定機関の許認可(商品・工場等)	<input checked="" type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO <input checked="" type="checkbox"/> HACCP <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) <input type="checkbox"/> その他→			

## 出展企業紹介

出展企業名	㈱後藤製菓		
年間売上高	2023年度1.5億円	従業員数	2024年度6月時点 40名
代表者氏名	後藤亮馬		
メッセージ	『温もり、巡る。あたたかい世界を。』 私たちは、“生姜の幸“や”生姜百景“など、生姜の可能性を追求する各事業を通して、地域・社会、自然・環境、食・文化、顧客・社員など、関わる沢山の人の温もりが巡るあたたかい世界を拡げていきます。		
ホームページ	<a href="http://www.usukisenbei.com/">http://www.usukisenbei.com/</a> <a href="https://ginger100k.com/">https://ginger100k.com/</a>		
会社所在地	〒875-0064	大分県臼杵市深田118番地	
工場所在地	〒875-0064	大分県臼杵市深田118番地	
担当者	後藤亮馬	E-mail	info@usukisenbei.com
T E L	0972-65-3555	F A X	0972-65-3561



ターゲット	売 り 先 <input type="checkbox"/> フードサービス <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> 小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入) <b>オーガニック・自然派系の店舗(オンライン含む)</b>
利用シーン	リラックスタイムにお湯で薄めてホットジンジャーに。炭酸で薄めて爽やかなクラフトジンジャーエールに。牛乳や豆乳などで薄めて本格ラテ風に。ビールや焼酎などのお酒に加えてカクテル風に。アイスやヨーグルトなどにそのままかけても美味しくお召し上がりいただけます。
商品特徴	有機素材の自然な美味しさを真空調理で濃縮した、黄金バランスの生姜シロップ【素材の美味しさを活かす「無加水濃縮製法」】 水は一切使わずに真空調理でぎゅっと濃縮。生姜とみかんは丸ごと搾り下ろし、有機素材の自然な美味しさを余すことなく取り入れました。

## 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

<b>【生姜加工】</b> 原材料保管 ⇒ 洗浄(自動洗浄機) ⇒ 殺菌(電解水) ⇒ 搾おろし(自動搾おろし機) ⇒ 脱水(脱水機) ⇒ 充填 ⇒ 保管
<b>【商品製造】</b> 原料計量 ⇒ 調合 ⇒ 真空濃縮 ⇒ 殺菌 ⇒ 充填 ⇒ 転倒殺菌 ⇒ 検品 ⇒ 金属検査 ⇒ 表裏シール貼付(賞味期限貼付け) ⇒ 梱包 ⇒ 出荷

## 商品写真

アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑

えび     かに     小麦     そば     卵     乳     落花生

## 写真



自社栽培や契約栽培で育む有機生姜

お湯で薄めてホットジンジャー

炭酸で薄めてクラフトジンジャーエール

## 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有(具体的に)	細菌検査(都度)
衛生管理への取組	製造工程の管理	HACCPプランに沿った管理を実施
	従業員の管理	衛生指導、マニュアルの策定など実施
	施設設備の管理	防虫防鼠の外部委託、各種記録の管理
危機管理体制	担当者連絡先	担当者 後藤亮馬    連絡先 090-5942-2751
	記録	異常時はトレースフローに沿って原因究明。PL保険加入。

# FCP展示会・商談会シート



## ■ 出展企業紹介

出展企業名	㈱後藤製菓		
年間売上高	2023年度1.5億円	従業員数	2024年度6月時点 40名
代表者氏名	後藤亮馬		
メッセージ	『温もり、巡る。あたたかい世界を。』 私たちは、“生姜の幸“や”生姜百景“など、 生姜の可能性を追求する各事業を通して、地域・社会、自然・環境、食・文化、顧客・社員など、関わる沢山の人の温もりが巡るあたたかい世界を拡げていきます。		
ホームページ	<a href="http://www.usukisenbei.com/">http://www.usukisenbei.com/</a> <a href="https://ginger100k.com/">https://ginger100k.com/</a>		
会社所在地	〒875-0064	大分県臼杵市深田118番地	
工場所在地	〒875-0064	大分県臼杵市深田118番地	
担当者	後藤亮馬	E-mail	<a href="mailto:info@usukisenbei.com">info@usukisenbei.com</a>
T E L	0972-65-3555	F A X	0972-65-3561



## ■ 商品特性と取引条件

商品名	生姜百景-発酵ジンジャーシロップ-			
最もおいしい時期	通年	賞味期限/消費期限	賞味期限	365日
主原料産地	有機生姜(国産)、有機砂糖(ブラジル産)、有機れもん果汁(シチリア産)、有機みかん(九州産)	JANコード	4957376190230	
内容量	200ml	希望小売価格(税込)	¥1,350	
1ケースあたり入数	12	保存温度帯	常温	
発注リードタイム	7日	販売エリアの制限	*無 *有	
最低ケース納品単位	4c/s~(シリーズ混載可)	ケースサイズ(重量)	24.4	18.4
認証・認定機関の許認可(商品・工場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO <input type="checkbox"/> HACCP <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) <input type="checkbox"/> その他→			

ターゲット	売 り 先 <input type="checkbox"/> フードサービス <input type="checkbox"/> 自社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> 小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入)
お客様	健康志向の30-50代の女性
利用シーン	炭酸水で3倍に希釈して、発酵ジンジャーエールとして。 また本格的なシャンディガフやモスコミュールなどのカクテル割材としてもお勧めです。
商品特徴	【有機生姜×乳酸発酵】華やかな香りと豊潤な味わい。 発酵ジンジャーシロップは、生姜やみかん等の有機素材を“乳酸発酵”させることで、華やかな香りと豊潤な味わいを引き出したオーガニックシロップです。

## ■ 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

<b>【生姜加工】</b> 原材料保管 ⇒ 洗浄(自動洗浄機) ⇒ 殺菌(電解水) ⇒ 搾おろし(自動搾おろし機) ⇒ 脱水(脱水機) ⇒ 充填 ⇒ 保管
<b>【商品製造】</b> 原料計量 ⇒ 調合 ⇒ 発酵 ⇒ 殺菌 ⇒ 充填 ⇒ 転倒殺菌 ⇒ 検品 ⇒ 金属検査 ⇒ 表裏シール貼付(賞味期限貼付け) ⇒ 梱包 ⇒ 出荷

## 写真



自社栽培や契約栽培で育む有機生姜 炭酸で割って発酵ジンジャーエール ビールで割ってシャンディガフ

## ■ 商品写真



発酵ジンジャーシロップ

●名称: 有機素材材料(高純タイプ) ●原材料名: 有機生姜(国産)、有機砂糖(ブラジル産)、有機れもん果汁、有機みかん、有機もも果汁、有機みかん、有機もも果汁 ●内容量: 200ml

●賞味期限: 賞味期限 ●味が安定 発酵させた生姜の旨味を最大限に引き出すために、独自の発酵技術により、生姜の旨味を最大限に引き出すことができています。

●アレルギー表示: 100%当りにはアレルギー成分は含まれていませんが、製造工程で使用する容器等に小麦粉が微量に含まれている場合があります。

●(使い方) 本品1に対して炭酸水2を加え、発酵ジンジャーエールとしてお召し上がりいただけます。お好みで糖類(砂糖、メープル糖)等の割材としてもお勧めです。

アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑

えび  がに  小麦  そば  卵  乳  落花生

## ■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="checkbox"/> 無 *一具体的に	細菌検査(都度)
衛生管理への取組	製造工程の管理	HACCPプランに沿った管理を実施
	従業員の管理	衛生指導、マニュアルの策定など実施
	施設設備の管理	防虫防鼠の外部委託、各種記録の管理
危機管理体制	担当者連絡先	担当者 後藤亮馬 連絡先 090-5942-2751
	記録	異常時はトレーサフローに沿って原因究明。PL保険加入。

# FCP展示会・商談会シート



## ■ 出展企業紹介

出展企業名	㈱後藤製菓		
年間売上高	2023年度1.5億円	従業員数	2024年度6月時点 40名
代表者氏名	後藤亮馬		
メッセージ	『温もり、巡る。あたたかい世界を。』 私たちは、“生姜の幸“や”生姜百景“など、 生姜の可能性を追求する各事業を通して、地域・社会、自然・環境、食・文化、顧客・社員など、関わる沢山の人の温もりが巡るあたたかい世界を拡げていきます。		
ホームページ	<a href="http://www.usukisenbei.com/">http://www.usukisenbei.com/</a> <a href="https://ginger100k.com/">https://ginger100k.com/</a>		
会社所在地	〒875-0064	大分県臼杵市深田118番地	
工場所在地	〒875-0064	大分県臼杵市深田118番地	
担当者	後藤亮馬	E-mail	<a href="mailto:info@usukisenbei.com">info@usukisenbei.com</a>
T E L	0972-65-3555	F A X	0972-65-3561



## ■ 商品特性と取引条件

商品名	生姜百景-発酵ジンジャーエール-			
最もおいしい時期	通年	賞味期限/消費期限	賞味期限	365日
主原料産地(漁獲場所等)	有機生姜(国産)、有機砂糖(ブラジル産)、有機れもん果汁(シリア産)、有機みかん(九州産)	JANコード	4957376190223	
内容量	250ml	希望小売価格(税込)	¥648	
1ケースあたり入数	12	保存温度帯	常温	
発注リードタイム	7日	販売エリアの制限	* 無 * 有 *	
最低ケース納品単位	4c/s~(シリーズ混載可)	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	横(寸)
			24.4	18.4
			高さ(寸)	重量(kg)
			23.6	5.8
認証・認定機関の許認可(商品・工場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO <input checked="" type="checkbox"/> HACCP <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) <input type="checkbox"/> その他→			

ターゲット	売 り 先 <input type="checkbox"/> フードサービス <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> 小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) オーガニック・自然派系の店舗(オンライン含む)
利用シーン(利用方法・おすすのレシピ等)	健康志向の30-50代の女性
商品特徴	【有機生姜×乳酸発酵】華やかな香りと豊潤な味わい。 世界のジンジャーエールの起源と言われるジンジャーピアを再現した発酵炭酸飲料。 生姜やみかん等の有機素材を“乳酸発酵”させることで、華やかな香りと豊潤な味わいを引き出したウェルネスなジンジャーエールです。

## ■ 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

【生姜加工】 原材料保管 ⇒ 洗浄(自動洗浄機) ⇒ 殺菌(電解水) ⇒ 搾おろし(自動搾おろし機) ⇒ 脱水(脱水機) ⇒ 充填 ⇒ 保管
【シロップ製造】 原料計量 ⇒ 調合 ⇒ 発酵 ⇒ 殺菌 ⇒ 充填 ⇒ 転倒殺菌 ⇒ 検品 ⇒ 金属検査 ⇒ 表裏シール貼付(賞味期限貼付) ⇒ 梱包 ⇒ 出荷
【炭酸充填】 原料計量 ⇒ 調合 ⇒ 炭酸ガス充填 ⇒ 殺菌 ⇒ 検品 ⇒ ラベル貼付 ⇒ 梱包 ⇒ 出荷

## 写真



自社栽培や契約栽培で育む有機生姜

有機素材を乳酸発酵

華やかな香りと豊潤な味わい

## ■ 商品写真

発酵ジンジャーエール

●名称:発酵炭酸飲料 ●原材料名:有機生姜(国産)、有機砂糖、有機れもん果汁、有機みかん、乳酸菌/包装 ●内容量:250ml ●賞味期限:特右下記載 ●保存方法:直射日光、及び高温多湿を避けて保存 ●販売者:株式会社後藤製菓 大分県臼杵市深田118番地 Tel: 0120-510-470 ●製造者:株式会社後藤製菓(〒875-0064)大分県臼杵市深田118番地

栄養成分表示 100ml当たり(推定値)

エネルギー 24kcal、たんぱく質 0.1g、脂質 0g、炭水化物 5.5g、食塩相当量 0g

●原材料がアレルギーの原因となる場合がありますが、品質に問題はございません。●開封後は冷蔵で保管し、お早めにお召し上がりください。

4 957376 190223

2024.10.31

アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑

えび     がに     小麦     そば     卵     乳     落花生

## ■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="checkbox"/> 無 * 一具体的に	細菌検査(都度)
衛生管理への取組	製造工程の管理	HACCPプランに沿った管理を実施
	従業員の管理	衛生指導、マニュアルの策定など実施
	施設設備の管理	防虫防鼠の外部委託、各種記録の管理
危機管理体制	担当者連絡先	担当者 後藤亮馬 連絡先 090-5942-2751
	記録	異常時はトレーサフローに沿って原因究明。PL保険加入。