

## ■会社概要

社名 若山食品株式会社  
 住所 福岡県築上郡  
 吉富町広津280-7  
 TEL 0979-22-1274  
 FAX 0979-22-4163  
 HP <http://www.wakayama-foods.net/>

## ■事業内容

漬物製造

## 企業理念

私たちは、安心・安全で高品質な食品造りを使命とし、  
 農業の繁栄、及び地元雇用、人材育成に努め、  
 社会に貢献できる企業を目指します。  
 また、損得よりも善悪を考えた倫理重視の生き方をします。



代表取締役 若山広利

## ■よそにない自社の特徴は？

高菜は昔ながらの手法で漬け込んでいて、一株ずつ並べて塩とウコンを振る事で、一株ずつにウコンの色、塩分の浸透が可能なので、合成着色料、合成保存料を使わずに商品化ができ、色、賞味期限も他社と同等レベルになっています。契約農家で原料を調達している事でトレーサビリティも万全です。

## <純国産のきれいな高菜>



## <金属探知機による異物除去>



## ■HACCPを取り組んでからの皆さんの変化など

毎朝、朝礼で食に関する事故等を報告、分析を申し伝えることで意識の向上が出来、コミットメントを全員で唱和することで安全安心な作業をすることが使命として根付いています。

## ■どんなことに一番気を付けていますか？

基本的に農産加工なので、原料由来の異物混入があり、消除する事に強く意識を向けています。クレームを出さないことに一番気を付けています。

## ■お客(利用者)様からの喜びの声がありましたら紹介してください。

交差汚染をしない様、濃縮した調味液を開発し希釈することで、誰が行っても同じ味を出せる事から、『いつも味が変わらず美味しいです。』、生産者名をパッケージの裏面に記載して、『国産だとすぐ解り安心して食べてます。』等、声を聞いたり、ハガキを頂いたりします。

## <徹底した清潔な環境>



## ■今、新しく取り組んでいる事や将来の展望

HACCPプログラムの基本とする使命を持ち、消費者の声やニーズに対応する事、その立場に立って商品造りをする事を国内でのトップメーカーを目指し、海外へも輸出し日本の食文化を広めて行きたいです。



## ■HACCPを取り組んで一番良かった事はなんですか？

- 一、クレームが取得前に比べ年々激減してきてます。
- 一、従業員の意識がかなり向上しました。
- 一、お客様(得意先)への信用度が高くなりました。

総合衛生管理 トータル・ハイジーン・ハザップ



HACCP 認証協会

CODEX・GUIDELINE・AUDIT

〒833-0031

福岡県筑後市山ノ井235

TEL/FAX 0942-27-8237

Mail: info@th-haccp.com