

■会社概要



おろしにんにく・しょうがの製造元
株式会社 九州ファーム

本社 熊本県菊池市亘53-1-208

営業所・工場 熊本県山鹿市鹿央町合里5982

TEL (0968)-36-4335

FAX (0968)-36-4336

HP <https://www.kyusyu-farm.co.jp/>

■事業内容

業務用おろしにんにく・おろししょうがの製造販売
・業務用1kgボトル入り ・業務用1kg詰め替えパック ・業務用18kgバラ



■よそにない自社の特徴

おろしにんにく、おろししょうがに特化した製品づくり。
おろしにんにく、おろししょうがに使用している原料を再度加工前に、全量目視選別を行って品質レベルを上げています。



■HACCPを取り組んでからの皆さんの変化など

決められた手順、ルールに従って取組む事により製品づくりに対する意識(安全・安心)が高まった事、付けない、増やさない、持込まないの徹底など。

■どんなことに一番気を付けていますか？

異物混入や防虫管理。



■お客(利用者)様からの喜びの声が有りましたら紹介して下さい。

品質もそうですが、美味しいパンチのあるにんにく、しょうがだね！！とよく言われます。

豊かな自然に囲まれた九州ファームは、皆さまに安全で安心な商品をお届けするために日々、技術革新と安全管理に努めております。

■今、新しく取り組んでいる事や将来の展望

業務用だけではなく、一般消費者向けの商品開発に取り組んでいます。新機械導入によるチューブ製品にチャレンジ予定です。将来は、現在問題になっているウイルスと共存し対策を考えながら売上を伸ばし、従業員の組織強化を図っていきたいと考えます。

■HACCPに取り組んで一番良かったこと

HACCPプランに基づき製品を製造することで危害を分析する癖がついています。現在は社長自らの教育訓練や、従業員全員で現在抱えている問題点を出し合う事で、コミュニケーションが図れ、自ら行動できるようにまでなりつつあります。もう一歩ですがこのような取組みを持続し、良い製品づくりに繋がられるよう頑張ります！！

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

〒833-0014

福岡県筑後市尾島682-1

TEL 0942-27-8237

FAX 0942-27-8857

Email: info@th-haccp.com