

## ■会社概要

社名 鶴味噌醸造株式会社  
住所 福岡県柳川市三橋町江曲216  
TEL 0944-73-2166  
ホームページ <http://www.tsurumiso.jp/>



## ■事業内容

明治3年から続く味噌専門メーカーとして、自社製品の製造、並びにOEM製品の製造を行っています。

## ■認証取得して1年経ちましたが、どのような変化、またどんなところが大変でしたか？

問題が起こったときにスムーズに問題解決までの流れができたことでしょうか。それに伴い改善点の指導、提案がみんなに伝わりやすくなっています。大変なところは今後も続きますが、更なる改善へのシステム化です。改善の検証ができてない部分がまだまだ残っているので、現場に無理がなく、確実に成果が確認できるシステムを作成するのが悩みどころです。



## ■昨年の認証取得後に大規模な修繕を実施されましたが・・・

とあるクレームを機に会社全体の意識がまずは工場改善へと動き出しました。結果としてHACCPを取得しなければ必要な改善点(危害分析)が行えなかったらと思います。また認証箇所拡大に伴い、大幅な改善工事を行ったことにより今の状態を維持するための意識が変化しております。またきれいになったことにより、不備がある部分が目立ちますので自主的な5S行動が出てきました。



## ■HACCP運用、維持を行う上で難しかった点

これは自分の問題でもありますが、適材適所の人材確保、指導ができてないところではないかと思っています。



歴史の積み重ねが社屋の至るところから感じることが出来ます。

社長のご息がかかれた絵が飾ってあり、とても心が温かくなる会社様です。



認証を取ったアイテム(酢味噌は小分け袋タイプ)

## ■今後の目標

目標80点以上での合格、さらにその先として自主的運用の確立を目標に頑張っていきます。