

報道関係各位



盛田小豆島工場が食品安全マネジメントシステム 「FSSC22000」の認証を取得

盛田株式会社（本社：愛知県名古屋市／代表取締役社長：檜垣周作、以下 盛田）は、弊社小豆島工場（香川県小豆郡）にて、食品安全マネジメントシステムに関する国際認証規格「FSSC22000」の認証を取得いたしました。



「FSSC22000」は、食品安全マネジメントシステムの国際規格である ISO22000（ISO9001+HACCP の概念を取り入れたマネジメント）と、フードディフェンス及び前提条件を明解化した ISO/TS 22002-1（または ISO/TS22002-4）を統合したもので、世界的な食品・流通の大手 650 社が加入する安全向上のための組織、「国際食品安全イニシアチブ（GFSI）」が制定した、食品安全の国際的な規格です。生産工場の各工程のハザード分析が求められるため、リスク管理の精度が向上し、また社員の食品への安全・安心の意識向上を図ることができます。

盛田はすべての工場において品質マネジメントシステムの国際規格である ISO9001 の認証を取得し、国際的な規格にもとづいた品質保証規程を構築しています。中でも、海外企業に輸出する商品を多く製造している小豆島工場が今回「FSSC22000」の認証を取得したことで、より高水準な安全管理体制を確立し、海外企業にもより安心安全、且つ効率的・安定的に製造供給いたします。

また、その取得や運用を通じて、小豆島工場を含む、すべての工場の品質管理体制のさらなる強化を実現し、お客様やお取引先様にこれまで以上に信頼していただける商品をお届けできるよう努めてまいります。



小豆島工場 天然醸造蔵



天然醸造蔵 外観

【本件に関する読者からのお問合せ先】

盛田株式会社 お客様相談窓口
tel: 0120-953-779 (9時~17時 土・日・祝日を除く)

【報道機関からのお問合せ先】

盛田株式会社 マーケティング部 商品企画室
tel: 03-3664-6563 (9時~17時半 土・日・祝日を除く)

.....

◆盛田株式会社について

寛文5年(1665年)に愛知県・小鈴谷村(現:常滑市)において清酒造りを開始して以来、350年を超える長い歴史を誇ります。日本の伝統的な発酵技術を生かしたしょうゆ・みそ・料理酒・みりんなどを柱として、つゆ・たれ・飲料など幅広く展開する「食品事業」と、日本酒を主力とした「酒類事業」を中心に展開しています。<盛田サイト URL: <http://moritakk.com/>>

◆盛田株式会社 小豆島工場 概要

盛田小豆島工場の前身である丸金醤油(現マルキン)は1907年創業、今年で110周年を迎えるしょうゆ蔵です。瀬戸内海に浮かぶ島のひとつ小豆島は、美しい海と明るい太陽に恵まれた温暖な気候で古来より塩造りが盛んであったことに加え、海上交通の要衝として大豆や小麦が集まりやすかったことなどの理由からしょうゆ造りが発展してまいりました。

丸金醤油創業時に建てられた天然醸造蔵は、国の登録有形文化財に指定されており、現在でも秋田杉で作られた30石(5.4キロリットル)の木桶を307本保有し、日本最大級の規模を誇ります。

天然醸造蔵では四季の温度変化のもと、棲みついた微生物によって発酵・熟成させたもろみから、まろやかでコクのある味わいと芳醇な香りが漂うしょうゆが生まれます。

盛田株式会社 小豆島工場では、しょうゆをはじめ、しょうゆ加工品、つゆ、たれ、ぼんずなどを製造しています。