

様式1

登録番号（区分）		20-14 （ ☆ ）		
登録内容	商 品 名	全商品		
	製 造 工 程	①原材料受入→②保管→③計量→④洗穀→⑤浸漬→⑥蒸煮→⑦菌接種→⑧盛込み・充填→⑨金属探知→⑩醗酵→⑪冷却・熟成→⑫包装→⑬出荷		
登録内容	特に配慮している 製 造 工 程	①製造工程管理表の作成 ②原材料受け入れ ③発酵・熟成工程 ④冷蔵庫の温度管理		
	お客様へのメッセージ	「京都人は納豆嫌い」とよく言われますが、「平安時代、源八幡太郎義家が奥州征伐のさいに馬の飼料として煮大豆を俵に詰め運んだ所、俵の納豆菌と馬の体温が煮豆と出会い納豆ができ京都に納豆作りが広まりました。よって納豆発祥の地は京都である。」との伝説があります。（社）京都府食品産業協会の食育イベントでも小学生の九割が「納豆大好き」と回答いただきました。		
製造情報	提供できる情報	<b>☆クラス（第1段階）</b> ○ 食品衛生7Sに基づいた手順書により、管理・記録し、製造施設・設備と従業員の清潔さを確保しています。  ○ 製造工程中の極めて重要な管理点の手順書を作成し、管理・記録し、食品の安全性を確保しています。  ※ 製造工程については、「詳細情報：製造工程(エクセル)」をご覧ください。		
	入 手 方 法	電話	F A X	
製造者	事業所名又は氏名	高橋食品工業株式会社		
	代 表 者 名	高橋孝幸		
	所 在 地	〒612-8121 京都市伏見区向島善阿弥町62		
	お 客 様 相 談	電 話 番 号	075-621-3931	
		F A X 番 号	075-622-1071	
		E メ ー ル	<a href="mailto:tsurunoko@e-nattou.jp">tsurunoko@e-nattou.jp</a>	
H P ア ド レ ス		<a href="http://www.e-nattou.jp/">http://www.e-nattou.jp/</a>		
【審査機関のコメント】		社団法人 京都府食品産業協会 平成20年12月12日（金）に審査したところ登録条件を満たしたものと判断しました。		