

# ごはんタイムス



発行所  
**(社)日本炊飯協会**  
 〒171-0022 東京都葛飾区南池袋2-31-5 南大和ビル48階  
 TEL 03(3590)1589 FAX 03(3590)7498  
 E-mail: suihankyoukai@rice-cook.com

編集製作  
**(株)日本出版制作センター**  
 〒101-0051 東京都千代田区神田神保町2-10 三井工業ビル4F  
 TEL 03(3234)6901 FAX 03(5210)7718

## 平成23年度臨時総会・賀詞交歓会開催

### HACCP手法先進企業として主導的立場での管理をしっかりとする

〔社〕日本炊飯協会は1月21(金)臨時総会・新年賀詞交歓会を東京都中央区銀座のコートヤード・マリオート銀座東武ホテールで開催し、平成23年度事業計画・収支予算を決定した。

## 平成23年度・賀詞交歓会会長挨拶

社団法人日本炊飯協会会長 川島弘士



炊飯協会会長 川島弘士

昨年は政権交代で期待された一年でしたが結局「政治とカネ」に振り回された一年であった様子が致します。この事は未決着ですが、菅首相の強いリーダーシップでクリーナーな民主党で政治の安定化を図って頂きたいと思えます。

今年「うき年」亀に負けない「飛び跳ねる年」である事を期待致します。

炊飯業界にも大きな影響がある戸別所得補償制度も対象とする作物が米以外の麦、大豆、澱粉原料等にも拡大され水田利用対策も含め一兆円弱の大型予算案となりました。

昨年度はハラマキの補償でもあったと思えますが、今年には鹿野農水大臣のはからにより、小規模分散していた農地を規模拡大した場合には10a当り二万円の総額百億円の予算、更には耕作放棄地対策として10a当り二万円から三万円の総額四〇億円の予算が組まれ、担い手対策とあいまって将来に向けての方向性が示されてきた事に期待が出来ます。

米相場も新米以降大幅な値下げとなっていました。JAグループの余剰米対策として手持米金三二億円を使用し、主食米を飼料米に転用又は政府米の買増配もあり11月中旬を底値として12月以降、値上がりにより転じて来ました。

管政権の掲げる「第二の開国」TTP交渉も政府は6月迄には参加の方向で決着する、とは言う

厚生労働省から、①弁当業衛生規範 ②食品事業者管理衛生基準 ③大量調理衛生管理基準 ④校外調理衛生管理指針 ⑤学校給食衛生管理基準 が示され各々が指導している。その内容はダブっている事多く煩雑で煩わしい場合もありますが、その内④⑤はHACCP概念の導入を重要管理項目としています。当協会の約80%はHACCP認定企業で全食品産業中、支援該当企業、最も参加率が高率です。我々の様な「生産即販売」の自営業産業では品質管理はHACCP管理しありません。HACCP手法先進企業として是非主導的立場での管理をお願い致します。

総会後の新年賀詞交歓会では、主務局長来賓のほか、賛助会員、関係者が多数出席した。乾杯の音頭は元参議院副議長山本昭子氏。来賓として、農林水産総合食料局食糧部次長中村啓一氏、流通課長中村啓一氏、流通加工室室長稲葉恭正氏、消費流通課課長補佐渡邊良市氏、企業振興課食品産業調整官片桐薫氏、財団法人日本穀物検定協会関東支部より業務部長柴田博氏、同業務課長高橋勇氏が列席した。

「鳥から人の感染の危険があり世界中で500名以上も罹患し、死亡率60%以上の極めて危険な感染症です。この対策も新型インフルエンザと同様、手洗い、アルコール、手洗、嗽、マスク」が有効です。我々の生産している調理食品の衛生管理指針等

「平成23年度事業計画書」 1 炊飯事業の衛生管理の高度化 ① HACCP法の高度化計画の認定 ② HACCP法の対象品目炊飯加工品おにぎり等が加わりHACCP法の趣旨精神に則して、適宜委員会にも事前アドバース等含めた取組をしHACCPの高度化計画認定を行い、いれらを基礎業界全体の衛生管理の向上を図る。

③ HACCP認定事業 認定後さらに協会独自のHACCP認定を行い、認定取得後も年一回更新認定を実施し衛生管理レベルの維持向上を図る。 ④ HACCP認定事業 取得したHACCP認定取得した場合、個包装される炊飯加工品(おにぎり、おにぎり、おにぎり)の巻き等にはHACCP認定マークをつける事を認める。衛生管理レベルより一層高め実定させるため積極的に事前事後のアドバースを行う。

⑤ HACCP認定事業 取得したHACCP認定取得した場合、個包装される炊飯加工品(おにぎり、おにぎり、おにぎり)の巻き等にはHACCP認定マークをつける事を認める。衛生管理レベルより一層高め実定させるため積極的に事前事後のアドバースを行う。

⑥ HACCP認定事業 取得したHACCP認定取得した場合、個包装される炊飯加工品(おにぎり、おにぎり、おにぎり)の巻き等にはHACCP認定マークをつける事を認める。衛生管理レベルより一層高め実定させるため積極的に事前事後のアドバースを行う。



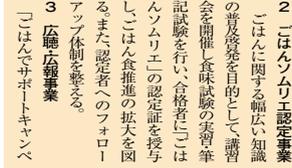
会場風景



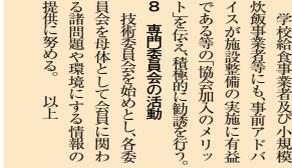
炊飯協会会長 川島弘士



副議長山本昭子氏



農林水産総合食料局食糧部消費流通課長中村啓一氏



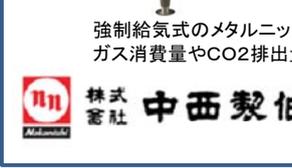
業務部長柴田博氏



同業務課長高橋勇氏



副議長山本昭子氏



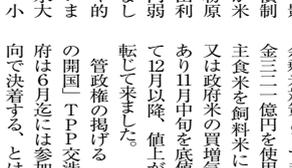
農林水産総合食料局食糧部消費流通課長中村啓一氏



業務部長柴田博氏



同業務課長高橋勇氏



副議長山本昭子氏



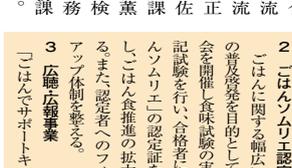
農林水産総合食料局食糧部消費流通課長中村啓一氏



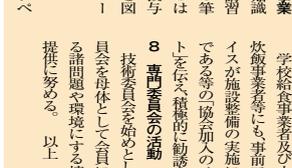
業務部長柴田博氏



同業務課長高橋勇氏



副議長山本昭子氏



農林水産総合食料局食糧部消費流通課長中村啓一氏



業務部長柴田博氏



同業務課長高橋勇氏



副議長山本昭子氏



農林水産総合食料局食糧部消費流通課長中村啓一氏

## 地球環境を考えた『省エネ炊飯』

NEW

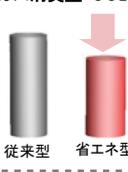


省エネ型ガス連続炊飯機

強制給気式のメタルニットバーナー搭載。ガス消費量やCO2排出量を当社従来比で約23%削減できます。

### 23%削減

ガス消費量・CO2



### メタルニットバーナー

ファンによる強制給気と金属繊維面での表面燃焼により、周囲環境の影響を受けにくく安定的で高効率な加熱を実現します。

### 二重断熱構造

上部を角型と丸型の二重断熱構造にすることで、周囲への放熱を最小限に抑え、空調負荷を軽減します。けでなく、安定した燃焼で窒素酸化物や一酸化炭素もほとんど発生しません。



株式会社 中西製作所

〒164-0015 東京都大塚市西町4番地14号 TEL: 大代表 (06) 6791-1111 FAX: (06) 6793-5151



中西製作所

検索



# 炊飯・加工業者に求められる 「米トレーサビリティ法」への対応

## 米トレーサビリティ法

「米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律」

米トレーサビリティ法とは…

問題が発生した場合などに、流通ルートをやや特定するため、米穀等の取引等の記録を作成・保存すること、産地情報を取引先や消費者に伝達することを義務付けるものです。

農林水産省

平成22年10月1日より、米・米加工品の「取引記録の作成・保存」が義務となつています。

さらに平成23年7月1日より、「産地情報」を一般消費者まで伝達することが義務となります。

通知文書、当タイムス等でお知らせしておりますが、施行が迫っております。再度ご確認ください。

炊飯製品・炊飯二次加工品（おにぎり、いなり、巻物等）は、この義務づけの対象となります。

1 問題が発生した場合

2 米の産地情報等を一般消費者まで伝達

事業者が管理すべき項目

購入する場合（入荷記録）

- ①品名（米穀の名称）
- ②購入日
- ③購入先
- ④数量
- ⑤受入場所
- ⑥産地情報

販売する場合（出荷記録）

- ①品名（米穀の名称）
- ②販売日
- ③販売先
- ④数量
- ⑤産地情報

（※米穀の名称は他の

米と区別できる名称で、社内では統一名称としておく必要がある。

事業者は、入荷記録、出荷記録の作成と保存が義務付けられます。

これは、購入した米の数量と販売量が一致している（他に流用していない）ことを証明するためのものでもあり、炊飯製品製造・加工を行う場合には次の2点に注意が必要です。

その目増し量が多くなること、使用原料と製品から見込まれる換算した米の量の差異が大きくなり指摘を受ける可能性が出てくる。従って、予め決めた換算値から求めた米の量と実際に使用した米の量に大きな誤差がないか、数量管理をしておくことが必要となる。

②廃棄物の確認

産業廃棄物として処理されるが、工場内で発生した廃棄品と分けて廃棄量を記録する必要がある。一括して廃棄すると見かけ販売量が増え、

数量差異とみられる可能性がある。

・トラブルによる廃棄物数量を記録する。（特に廃棄量が多い時注意）

・開発品の数量

開発に使用した数量の記録も必要である。（常時、記録し保存しておく）

・伝票類でも帳簿でも、管理すべき項目が記載されていない。

・米の購入・販売の場合、保存期間が3年だが、消費期限のある炊飯製品類は3か月となる。

・事業者間の産地情報の伝達は伝票等（納品書、規格書等）でも可。又は商品の容器・包装に記載。

・一般消費者への米の産地情報の伝達は、米トレーサビリティ法により必要になる。

・玄米・精米・もち米は、JAS法の適用を受け、都道府県名等の産地表示は、農産物検査を受けた場合に限り行われているが、今回、米トレーサビリティ法に基づき都道府県等の産地情報が伝達されるため、農産物検査を受けていない場合でも農産物検査を受けていないとわかる文言を加え表示できるようにする必要があります。（文言は、農林水産省にて現在調整中）

・外食店等では、米飯類のみ米の産地情報を、お客様に伝達する必要があります。伝達方法は、店内

またはメニューに掲示又は店員にお尋ねください等、お客様に伝達できればよい。

違反に対する罰則

・取引等の記録の作成・産地情報の伝達

・一般消費者への米の産地情報の伝達

・罰金

・警告・命令を経て従わない場合、告訴後50万円以下の罰金。

FOOD ACTION NIPPON  
アワード2010  
コミュニケーション・啓発部門  
入賞

「ごはんでサポートキャンペーン」

社団法人 日本炊飯協会 贈

賞状は FOOD ACTION NIPPON アワード2010 コミュニケーション・啓発部門応募者の56優れた取組を行い、食料自給率向上のための国民運動を推進する上で模範となるものであります。今後の活躍に期待します。

2011年2月1日  
フードアクション・ニッポン アワード2010  
実行委員会委員長  
小泉 武夫

「フード・アクション・ニッポンアワード2010」入賞証

## （社）日本炊飯協会の「ごはんでサポートキャンペーン」

（社）日本炊飯協会 とつとごいます」と喜びのコメントを頂いております。

昨年、「食料自給率向上」に寄与する事業対象とする「フード・アクション・ニッポン」を「ごはんとサポートキャンペーン」が実施され、当協会の「ごはんとサポートキャンペーン」の事業活動を応募したところ、応募総数2500件の中から「コミュニケーション啓発部門」で、入賞となりました。

これも、炊飯協力を頂きました会員各社の皆様のご奮闘の賜物と心より感謝申し上げます。今後共更なる協力を賜りたく宜しくお願い申し上げます。

「親子で長〜いのり巻を作る」  
宮城県多賀城市立城南小学校PTA  
(参加人数275名)

## だから、炊飯はサタケにおまかせください。

サタケの歴史は1896年、日本で最初の動力式精米機を開発したことに始まります。以来、お米の栽培、乾燥調製、選別、精米などあらゆる工程において、業界のリーディングカンパニーとして常に最先端の技術をご提供してまいりました。川上から川下まで、お米を知り尽くすサタケがそのノウハウを結集し、ご提案しているのが「サタケIH炊飯システム」です。

原料米を精米  
原料米を評価  
穀粒判別器  
精米機  
ミルマスター  
異物を除去  
光選別機  
マジックソーター  
GRAND  
節水型洗米機  
半自動IH炊飯機  
炊飯マイスター

年間を通じて品質の安定したご飯  
原料米の性質に合わせて加熱パターンをコントロール!

大加熱でふっくら炊き上げる「丸釜IH」  
釜内の対流を促進し、ムラのない、おいしいご飯に!

快適で清潔な作業環境  
塵熱が少なく、ススや水蒸気も出ない、快適・クリーンな環境!

コストを削減  
熱効率が高くエネルギーロスが少ない、少量多品種生産でムダ0!

詳しくはホームページをご覧ください → サタケ IH | 検索

株式会社サタケは、マゼントシステム国際規格である ISO9001とISO14001の認証を取得しています。

株式会社サタケ  
http://www.satake-japan.co.jp/

■ 広島本社 (食品システム課)  
■ 東京本社 (東京食品システム課)

広島県東広島市西条西本町2番30号  
TEL 082 (420) 8531

東京都千代田区外神田4丁目7番2号  
TEL 03 (3253) 5511

株式会社サタケ  
FOOD ACTION NIPPON  
みんなて食料自給率アップ!

# JAS法に基づく指示・公表の指針の運用改善と事前対応について

農林水産省では「JAS法の表示違反は原則として指示・公表」として

いるが、常習性がなく過失による一時的なもので改善方法を講じている場合は「指導」としている

「原則公表されない」。この指針に留める条件として、平成23年1月1日より、的確な告知の方法を選択し自主公表し「社告」、Webサイト掲示、店頭表示等」速やかに情報提供している事が要件に加わりました。

表示違反として公表されている内容を見ると、単純なミスによるミス

がほとんどで、表示ミスはどの企業にも起る可能性があるといえます。今回、行政処分(公表)に至らない指導(原則未公表)に留まる条件に、自主公表していることが加わったことにより、万が一の不測の事態に備え、事前に自主公表の手段を検討しておく事をお勧めします。自主公表し知れば、指導に留ま

可能性が出てきます。食業界を横断的に約400の団体・企業等を連絡協議会メンバーとしてまとめている「財」食品産業センターでは、インターネット上で、「食」品事故情報告知ネット」を運営し、行政・マスコミ等に公表された事故情報を掲載していきまし

## ○ 指示・公表の指針の運用改善

JAS法に基づく指示等については、平成21年1月の「指示・公表の指針」(農林水産省決定・公表)に基づき実施しています。この「指針」の運用改善として、平成23年1月1日から、「指導」の場合でも、違反した事業者自らが、表示が誤りであったことを伝えなければならぬこととすることとしています。

### 「指示・公表の指針」のポイント

JAS法に基づく表示違反については、

○「指示・公表」を基本として、

○常習性がなく過失による一時的なものであり、かつ直ちに改善方を講じている場合は「指導」

### 運用改善

「指導」の取扱のうち、「直ちに改善方を講じている場合」の「改善方策」については、  
①表示の是正(表示の修正・商品の撤去)を行っていることに加えて、  
②事実と異なる表示があった旨を、社告、Webサイトの掲示、店舗等内での告知等の方法を的確に選択し、速やかに情報提供していることとして解釈・運用し、これらの措置を講じていないときは、JAS法に基づく指示・公表を行う。

### 行政処分の解説

行政処分は、

- ①改善指示 (違反があったので)
- ②改善命令 (指示に従わなかった)
- ③告発 (命令に従わない)

の順で下され、全て公表されます。この他、行政処分ではないが、「改善指導」には至らないが、軽微と判断された場合、口頭注意よりも重い文書による注意をするとの意味合いです。指導は公表されないのが原則です。

なお、平成22年4～9月の指導件数は、2909件(表示違反261、JAS法違反29)です。

## 第2回ごはんソムリエフォーロアアップ研修会のご案内

ごはんソムリエの皆様には、日頃ご活躍のこととお慶び申し上げます。昨年開催した「第1回ごはんソムリエフォーロアアップ研修会」が、好評を得られましたので、ほぼ同内容の研修会を、ごはんソムリエ認定者向けに、下記要領で開催致します。研修会の内容に興味のあるごはんソムリエの方は、事務局まで申し込み下さい。

- 1 米の育種と最近の新品種米・新形質米の解説
- 2 官能検査の基礎知識
- 3 平成22年産の食味ランキング及び22年産米の特徴の解説
- 4 「HACCP」米トレイサビリアイ」等の解説資料提供

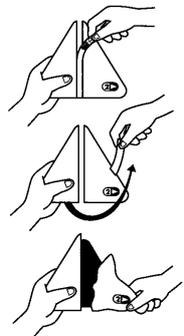
### 事務局より

\*通常研修会のお知らせ  
日時 平成23年5月27日(金)  
13時～15時(総会)  
15時～17時(懇親会)  
場所 コートヤード・マリオット銀座東武ホテル  
今回は、役員改選期にあたり、役員選出を行います。また、新公益法人制度にともない、定款変更(案)の提案を行います。

日程 3月29日(火)  
13時～16時30分  
会場 参議院議員会館会議室 B109  
(社)日本炊飯協会(会合)  
最寄り駅 東京メトロ永田町駅 1番出口  
(有楽町線)半蔵門線南北線  
国会議事堂前駅 1番出口(丸の内線)千代田線  
参加費 無料(交通費は各自負担下さい)  
応募資格 第1回から5回の「ごはんソムリエ認定者」  
応募期間 平成23年3月1日～3月15日  
申込方法 申込用紙にご記入のうえ、協会までメールまたはFAX

\*ごはんソムリエ認定者の皆様へ\*  
皆様への情報等のご連絡は、原則、炊飯協会ホームページまたはメールで発信していきます。(携帯メールも可)メール登録がお済みでない方、または住所やメールアドレスに変更がある方は、協会までご連絡をお願いします。

## 米飯、サンドイッチ等のフィルム包材は、当社にご相談下さい。



- ◎朋和産業は、最初にテープカットの手巻きおにぎりを開発、上市しました。
- ◎朋和産業は米飯、サンドイッチのフィルム包材について、多くの工業所有権、意匠権をもっています。
- ◎朋和産業は、札幌、仙台、船橋、京都、福山、福岡、鹿児島に直接経営の拠点をもっています。

朋和産業株式会社  
営業担当：藤澤謙光 内勤：藤野奈緒  
〒274-8502 千葉県船橋市習志野4丁目7番8号  
TEL 047(473)4181 FAX 047(473)4187

# P-ボックス<FX>

- 折りたたみ式 保冷・保温コンテナ(ポリプロピレン)。
- 気密性にすぐれ、効果が持続します。
- 汚れにくく、機械洗浄が可能です。

温かいお弁当の運搬に最適!!

保温

UFO-コンテナ

保冷

チルド食品の運搬に最適!!

簡単組立て

	外寸(mm)	内寸(mm)	内容量(ℓ)	梱包数
FX15	305×390×255 (折りたたみ時:155)	249×324×190	15	5セット



- 販売総代理店 本 社 大阪市東区赤川2丁目8番23号 535-0005 TEL(06)6927-5961 代
- 大阪支店 大阪市中央区錦町2丁目1番3号 (クイックビル5階) 540-0027 TEL(06)6945-1201 代
- 東京支店 東京都江戸川区船堀3丁目7番13号 (クワンシアビル6階) 134-0091 TEL(03)3689-0241 代
- 中部営業所 愛知県一宮市多加木2丁目7番30号 491-0837 TEL(0586)23-6121 代
- 九州営業所 熊本水前寺6丁目50番25号 (中島ビル1階) 982-0950 TEL(096)340-8222 代
- 盛岡営業所 岩手県盛岡市大迫3丁目3番10号 (七十七日生産ビル8階) 020-0022 TEL(019)656-0035 代
- 一関工場 岩手県一関市東台14-22 021-0822 TEL(0191)23-5500 代
- 兵庫工場 兵庫県丹波市氷上町日比字181-1 669-3644 TEL(0795)82-7306 代

株式会社 JSP

—みなさんこんにちは—

# エスアールジャパン株式会社

大阪府守口市佐太中町7丁目1番18号 電話番号 06-6905-1233  
代表者名 奥井 明/従業員170名(内パート職員140名)



社屋外観



蒸しライン外観



蒸しライン内部



冷却ライン外観

## 会員だより

エスアールジャパンの米飯作りのこだわりは「おいと安心」です。特に「安心」についてはいつでも安定したおいしさを徹底した品質管理のもとにお届けする事を使

命を大切にしています。低農薬・化学肥料をできるだけ使わない品質の確かな食材の確保から始まり、原材料の鮮度管理、炊飯工程、味付け、包装、出荷に至るまで

信頼の基準であるHACCPの認定は、寿司・

http://srj.co.jp

私たちは毎日毎日徹底した品質、衛生管理に努めています。また、今回蒸気炊飯ラインの設置にあたり社団法人日本炊飯協会からの「安心」の証であり、私どもはこの基準を毎日の業務の中でさらに徹底し「より安心により美味し」と努力を続けて参ります。

### 無料のHACCP「事前アドバイス」のご案内

社日本炊飯協会

(社)日本炊飯協会は、HACCP法に基づく高度化計画の認定を行い、さらにハード(施設)とソフト(管理)のHACCP認定を行い、すでに77施設の認定を行っています。現在では毎年約50社に対しHACCP更新認定を行っています。HACCPの普及を図るため無料の「事前アドバイス」を行っており、ご紹介致します。

炊飯事業をしている経営者の皆様、安全で安心できる美味しいご飯を提供するために、一度HACCP取得を考えてみませんか?

経営者の皆様「HACCPについて知りたく」と炊飯協会に連絡

て

- ④ 高度化計画の申請から完成検査までの流れ
- ⑤ 融資制度のご案内
- ⑥ 施設や整備に掛かるコストを出るだけ少なくなるように、現状に合わせた提案

ここまでは、一切費用はかからず無料で行います。

その後HACCPの取得を目指すことを経営判断された場合、実際の投資計画からアドバイスをさせていただきます。

炊飯協会は公益法人として、安いコストで必要なおこなすようにします。アドバイスしています。

必要最小限の投資額に抑えるように不要な施設は減らすよう、設計業者も

含めて施工主と十分議論を重ね、設計段階で納得のいくまでやり取りをします。この場合でもコンサルタント料は一切掛からず、交通費等の実費のみで対応します。

なお、HACCP認定を取得した場合の費用は、協会員は20万円となり非会員は50万円となり毎年行われる更新認定料は、会員であるかないかを問わず3万円です。

HACCPについて知りたい又は検討してみようと思つた時点で、是非この事前アドバイスをご利用下さい。

私達は毎日毎日徹底した品質、衛生管理に努めています。また、今回蒸気炊飯ラインの設置にあたり社団法人日本炊飯協会からの「安心」の証であり、私どもはこの基準を毎日の業務の中でさらに徹底し「より安心により美味し」と努力を続けて参ります。

### 炊飯製品HACCPの認定までの流れ

1. 経営者の判断で炊飯 HACCP に取り組むことを決定
2. 日本炊飯協会に連絡、事前アドバイスを受ける。(無料)
3. HACCP チームの編成および任命
4. 新設か改修か。改修の場合現在の設備で申請可能かの判断
5. 新設又は改修が必要な場合・高度化のための計画の作成 (図面設計の段階で納得いくまでやり取りします)
  - 1) 区画・隔壁の確認・動線・交差汚染の有無の確認
  - 2) 清浄化区域の清浄化設備の検討
  - 3) その他の必須項目の確認
    - ・金属検査機、コンテナ洗浄・殺菌装置
  - 4) 必須項目以外の改修が必要な項目の確認
6. 高度化に関する資料の作成
  - 1) 図面の作成 設備配置図、清浄化区域の明示、作業者の動線、製品の動線
  - 2) 製造過程、危害分析、重要管理点の設定(総括表)
  - 3) 申請書添付資料の作成 清浄化区域の風量計算書
7. 高度化に関する申請書提出 (事業者→協会)
  - 1) 高度化計画認定申請書
  - 2) 施設基準認定申請書 (ハード)
    - 必要添付書類 ① 設備配置、清浄化区域、作業者・製品の動線を明示した図面
    - ② 清浄化区域に関する風量計算書
  - 3) HACCP 手法認定・指導申請書 (ソフト)
    - 必要添付書類 ① HACCP チーム編成表
    - ② HACCP 総括表
    - ③ 製造管理基準書
8. 書類審査後現地にて認定審査 (高度化計画認定通知書)
9. 工事着工 (HACCP に関係の無い部分は先行して着工可)
10. 事前運用体制(ソフト)の整備
  - 管理基準書・作業手順書・記録書等の整備
11. 高度化計画完了報告 (事業者→協会)
  - 施設整備および事前運用体制整備完了報告書の提出
12. 完成検査
  - ハードと管理基準書・作業手順・記録書のチェック
  - 合格後認定証明書発行 (協会→事業者)
13. 監査
  - 一年経過後から年1回の監査を行い認定の更新を行なう
  - ハードの維持と記録書類 (HACCP の運用) の確認
  - 「更新認定」(協会→事業者)

### おなじみの品質、ミツカンの業務用。

ミツカンはお酢造り二百余年の伝統を守りつつ、様々な製品の開発に力を入れております。美味しいことはもちろん、プロの方に信頼いただき安心してお使いいただける商品を作り、ご提供していくことを通じて、皆様のお役に立ちたいと考えております。



**mizkan**  
やがて、いのちが変わるもの。

株式会社 ミツカン  
〒475-8585 愛知県半田市市中村町2-6  
☎(0569) 21-3331



## しやりに風格

### ヨコ井の合せ酢

まろやかな味  
鮮やかなてり  
さらに  
舍利に風格が...  
甘・辛・色などで  
88種の対応です



横井醸造工業株式会社  
TEL.03(3522)1111 FAX.03(3522)0451