


■ 出展企業紹介

出展企業名	手打ち蕎麦・うどん 平尾屋		
年間売上高	2,000(万円)	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	6名(パート含む)
代表者氏名	青田 由美		
メッセージ	契約農家の玄蕎麦・丸抜き蕎麦を使用し、さらに厳選した国産玄蕎麦を当店独自の製法にて“挽きぐるみ”されたそば粉を使用しています。うどんも国産小麦のみを使用し、当店独自のブレンド粉として使用しています。地産地消・安心安全を心掛けている自慢の手打ちそばと手打ちうどんをぜひご賞味ください。		
ホームページ	https://hiraoya.net/		
会社所在地	〒 514-2221	三重県津市高野尾町1980-1	
工場等所在地	〒 514-2221	三重県津市高野尾町1980-1	
担当者	青田 知之	E-mail	
TEL	059-230-3788	FAX	059-230-3788

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

製造工程

- ①水回し→②足踏み→③熟成(3~4時間)※②と③を3~4回繰返す→④延ばし→⑤切り出し→⑥乾燥→⑦梱包→⑧冷蔵

写真



写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有(具体的に)	当店でブレンドした粉を目の細かい“ふるい”で異物を取り除き、品質担当者の触覚と目視で確認検査をします。		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行っています。		
	従業員の管理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行っています。		
	施設設備の管理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行っています。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	青田 知之	連絡先 059-230-3788
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(IPL保険)の加入など	食品賠償共済(「あんしんフード君:(公社)日本食品衛生協会」)に加入し、万一の対応に備えています。		