


■ 出展企業紹介

|             |                                                                                                                                                                                   |                           |                                                                                     |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 出 展 企 業 名   | <b>(株)アイピーオー 天神農園</b>                                                                                                                                                             |                           |                                                                                     |
| 年 間 売 上 高   | 非公開                                                                                                                                                                               | 従 業 員 数<br>(社員〇名、パート〇名など) | 20名(うちパート15名)                                                                       |
| 代 表 者 氏 名   | <b>内 田 保 雄</b>                                                                                                                                                                    |                           |  |
| メ ッ セ ー ジ   | <p>国土が限られている日本の農業の発展は、イノベーション技術なくして成り立ちません。<br/>         天神農園の6次産業化コンセプトは、食材本来の栄養成分の流出を防止し、添加物を一切使わない新しい加工技術の創出、人々の予防医学の推進、人々の生命と健康増進を通じて、健康寿命の延伸に貢献し、健やかに生活できる社会の構築に貢献する事です。</p> |                           |                                                                                     |
| ホ ー ム ペ ー ジ | <a href="http://tenjinfarm.jp/">http://tenjinfarm.jp/</a>                                                                                                                         |                           |                                                                                     |
| 会 社 所 在 地   | 〒 338-0001                                                                                                                                                                        | 埼玉県さいたま市中央区上落合2-4-2-402   |                                                                                     |
| 工 場 等 所 在 地 | 〒 369-0307                                                                                                                                                                        | 埼玉県児玉郡上里町大字嘉美1533番        |                                                                                     |
| 担 当 者       | 杉 田 道 子                                                                                                                                                                           | E - m a i l               | <a href="mailto:sugita@iponet.jp">sugita@iponet.jp</a>                              |
| T E L       | 048-859-7317                                                                                                                                                                      | F A X                     | 048-859-7318                                                                        |

■ 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

原材料素材の特性に応じて、50～90℃で水分を含んだ低温スチーム加工技術を施します(特許取得)。これにより素材に含まれる酵素を利用し、熱に弱いビタミンCを破壊せずに甘み成分、うま味成分を凝縮することが出来ます。  
 ソフトスチーム加工後、真空パックしてから高温高圧殺菌装置に入れるので、安心安全で賞味期限の長い食品が出来上がります。有機JAS認定、埼玉県HCCP認定工場です。野菜、豆類、肉、魚の加工が可能で、1パック当りの量やカットの仕方など、お客様の仕様に応じます。

写 真



■ 品質管理情報

|          |                                 |                        |       |     |               |
|----------|---------------------------------|------------------------|-------|-----|---------------|
| 商品検査の有無  | ○無 ●有一(具体的に)                    | ・金属探知機による検査 ・出荷前検査(目視) |       |     |               |
| 衛生管理への取組 | 生産・製造工程の管理                      | HACCP準拠・チェックリストによるチェック |       |     |               |
|          | 従業員の管理                          | HACCP準拠・チェックリストによるチェック |       |     |               |
|          | 施設設備の管理                         | HACCP準拠・チェックリストによるチェック |       |     |               |
| 危機管理体制   | 担当者連絡先                          | 担当者名または担当部署名           | 中島 政光 | 連絡先 | 090-9018-7254 |
|          | 危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など | PL保険加入                 |       |     |               |