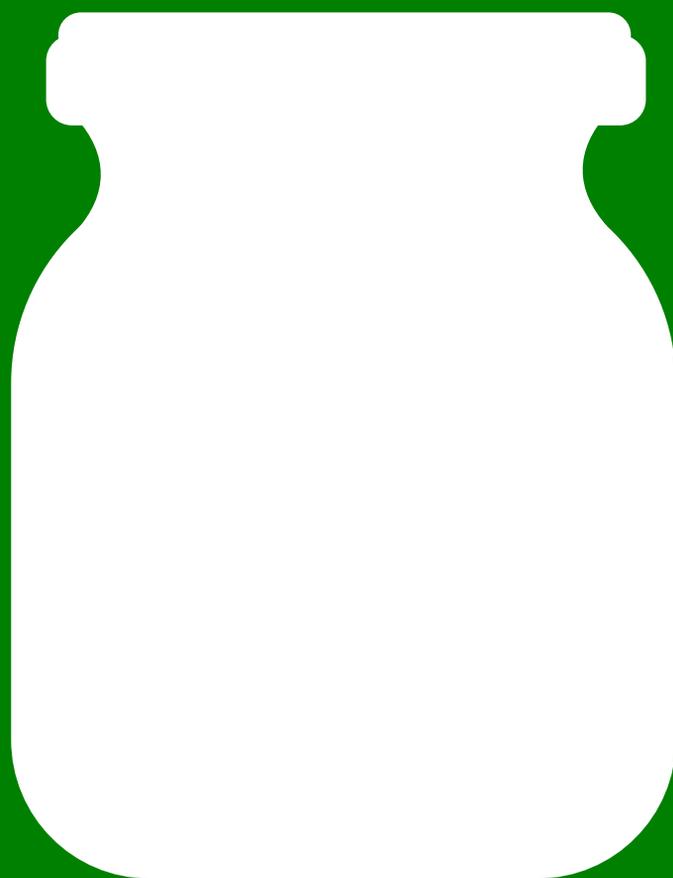


食品加工 ガイドブック



秋田県



はじめに

近年、県内各地において、地域の農林水産物を活用した食品加工への取組が活発化してきており、各直売施設やイベント会場には、たくさんの加工食品が並び、県内外から多くのお客様が訪れています。

起業された皆さまがご自身で製造・加工した商品が多くのお客様から支持、選択され、購入していただくことは大きな喜びとなりますが、一方で、食品を製造・加工し販売するということは、「食品事業者」として、商品を購入していただく消費者に対して大きな責任を持つということになります。

また、加工食品に対する消費者の関心は年々高まっておりますが、加工技術の研さんのもとより、安全で衛生的な商品を提供することは「食品事業者」として当然の責務であり、食品衛生法をはじめとする様々な規定を遵守する必要があります。加えて、衛生管理の方法が科学的であることや、商品に関する正確かつ適切な情報提供など、安全・安心の取組も求められるようになっていきます。

このため、本書では、これから食品の製造・加工や販売を始めようとする方や、あらためて主要な規定を確認しようとする方々等に参考としていただけるよう、食品衛生法などに係る事項について簡単にまとめてみました。

本書は、食品加工に関する基本的な事項をとりまとめたものですので、更に詳しく内容を把握したい場合は、本書に記載の「Ⅷ 相談窓口」に電話していただき、より知識を深め、安全で安心な食品の製造・加工に役立てていただきたいと思います。

本書を通じて、本県の食品加工の取組が益々活発化し、完成した多くの商品がお客様に購入されますよう、大いに期待しているところであります。

結びに、本書が、秋田県総合食品研究センター、秋田うまいもの販売課、県民生活課、生活衛生課、地域産業振興課等の多くの職員の皆様のご協力・ご助言により取りまとめることができましたことを感謝申し上げます。

目次 1

- 0 1 はじめに
- 0 4 I 食品加工の心構え
1. 誰にどこで売るかを考える
 2. 原材料を選び、何を作るのかを考える
 3. 生産原価を知り、商売として成立するかを考える
 4. ターゲットとなる商品に合わせた加工方法を考える
- 0 6 II 加工食品の分類
1. 乾燥食品
 2. 塩蔵・糖蔵食品
 3. 発酵食品
 4. 冷凍食品
 5. レトルト食品
- 1 0 III 食品を加工・販売するための手続き
1. 営業許可（届出）
 2. 基準に適合した加工施設
 3. 営業許可までの流れ（新しく取得する場合）
 - (1) 申請前の事前相談
 - (2) 営業施設の工事着工
 - (3) 営業許可申請
 - (4) 営業施設の確認検査
 - (5) 保健所長による許可と許可証の交付
 - (6) 営業開始
- 1 4 IV 食品製造の衛生管理
1. 食中毒予防の三原則
 2. ノロウイルス食中毒の防止
 3. 正しい手洗い
 4. 食品等の取扱い
 5. 正しい洗浄・消毒薬の選択
 6. 従事者の健康チェック
 7. 使用水の衛生管理
 8. トイレの衛生
 9. 害虫駆除
 10. 食品等の自主的衛生検査及び検食



目 次 2

- 1 9 V 保存方法と期限表示の設定
1. 保存方法の設定
 2. 期限表示の設定
 - (1) 期限表示についての基本的な考え方
 - (2) 消費期限と賞味期限
 - (3) 消費期限、賞味期限の設定
 - (4) 保存試験の実施
- 2 4 VI 食品の包装形態
1. 缶詰
 2. びん詰
 3. レトルト
 4. その他
- 2 6 VII 食品表示
- 2 9 VIII 相談窓口
1. 食品製造業の営業許可
 2. 食品表示
 3. 栄養成分
 4. 技術的相談
 5. 食品製造機械相談
 6. 知的財産相談
 7. デザイン相談
 8. 食品加工機械製造、包装製造等の企業一覧
 9. 主な補助事業等の相談窓口
- 5 7 IX 参考事例
1. 枝豆の加工事例
 2. りんごの加工事例
 3. 比内地鶏の加工事例
 4. ハタハタの加工事例



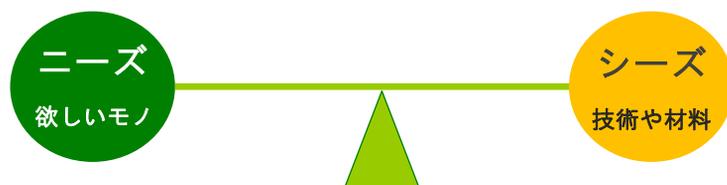


食品加工の心構え

1. 誰にどこで売るかを考える

誰にどこで売るかを考えるには、はじめに、お客様と市場を知るための「ニーズ」探しをしなければいけません。例えば、店頭調査を行い、他社商品にはどんなものがあるか、お客様がどんなものを買って行くのかを調べるのです。またニーズ探しは店頭調査以外にも、専門の業界紙を読んだり、最新トレンドをキャッチしている女性雑誌を参考にするのも効果的です。

しかしニーズだけで考えていくと、今あるものの模倣でしかなく、二番煎じの商品となり、価格競争などに追われてしまいます。そこで潜在需要の発掘を行う「シーズ」探しが必要となります。例えば、作る側が買う側の視点に立ち、生活者目線で欠点や不満を探し、それを改善する方法を考えるのです。その方法は、自らの持つ技術で解決できれば、差別化につながります。



このように「ニーズ」と「シーズ」の両立を見れば、誰に売なのか、どこで売なのかの答えが自然と見えてきます。

2. 原材料を選び、何を作るのかを考える

1の誰に売なのか、どこで売のかが見えてくれば、何を作るのかが決まってきます。その際、スーパーなどで他社商品を再度調査し、裏ラベルを参考にどんな添加物を使い、どのような加工・商品形態になっているかを研究します。添加物については、各種展示会や専門の業界紙から情報を得ることができます。

最終的に作るものが決まれば、具体的な進め方や細かい作業内容について、当センターなどの専門家のアドバイスを受けることをオススメします。そこで、新素材や新技術の情報を得ることができるかもしれません。

原材料の選び方としては、地域素材を使うのか、地域外素材を使うのかの2通りがありますが、ここでは「地域素材を使う」ことに限定して考えてみます。



秋田県には高いポテンシャルを秘めた地域素材が沢山あります。秋田県では一般的と思われているものが、他の地域から見ればとても魅力的に思われる要素も十分にあり、このように、地域素材のポテンシャルなどを再発見し、再評価してゆく『あるもの探し』こそ、原材料選びに極めて重要なことであり、それ自体が差別化につながります。『あるもの探し』の視点に自信がないようであれば、他県出身の人や、他県に住む秋田県人にアドバイスを求めることが必要です。

「ないものねだり」



『あるもの探し』

3. 生産原価を知り、商売として成立するかを考える

適正な利益が得られなければ、商売は長続きしません。商売として成立するかは、コスト計算をし、原価率を把握した上で判断しなくてはなりません。1人で3時間かけてトマトドレッシングを作った場合、次のようなコスト計算になります。

原材料	(100g 20本分)	価格	(小売店価格)
トマト (正味)	1500g	1056円	(中玉12個分)
しょうゆ	200g	40円	
リンゴ酢	200g	79円	
ピュアオリーブ油	200g	166円	
上白糖	100g	20円	
コンソメ顆粒	40g	85円	
容器	20本	1000円	
人件費	700円 × 3時間	=	2100円
設備費	300円 × 3時間	=	900円
輸送費			1000円
粗利益	80円 × 20本	=	1600円
		計	8046円
		8046円 ÷ 20本	= 403円

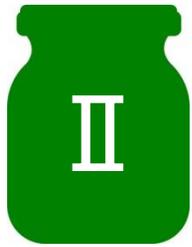
ここまでが、加工所から出て行く製品の価格になります。卸業者や小売店を通して販売する場合には、さらにその取扱手数料等がかかります。卸業者や小売店にもよりますが、ここでは取扱手数料等を40%（6掛け）とすると、次のような計算になります。

$$6 \text{ 掛けの取扱手数料等込み } 403 \text{ 円} \div 0.6 = 672 \text{ 円}$$

このトマトドレッシングの場合1本700円程度の価格になりますが、この価格でお客様が買ってくれるのかを考えます。高価でも独自性の高い付加価値があれば買ってもらえるかもしれませんが、価格帯が合わない場合は原材料のコストを下げることから考えなくてははいけません。

4. ターゲットとなる商品に合わせた加工方法を考える

1から3で考えた商品形態に近い加工方法を、次の“Ⅱ加工食品の分類”参考に、考えていきます。



加工食品の分類

食品は放置しておくとも、様々な原因によって品質が劣化し、食品として利用できなくなってしまう。そのため以下に記載するような加工をすることで品質の劣化を防止し、保存するようになりました。

1. 乾燥食品

○ 乾燥食品（乾物・干物）

原理	一般細菌の増殖を防ぐために、自然の天日や電気による熱等を用いる乾燥法です。例外はありますが、主に植物性の食材を乾燥させたものを乾物と呼び、動物性の食材を乾燥させたものは干物と呼びます。
対象	魚、海藻、果実、野菜、豆腐、麺類など
長所	重量および容積の軽減により輸送がしやすくなります。 設備投資のコストが比較的少ないです。 新鮮物にはない、独特の味わいが生じるものもあります。
短所	自然乾燥は時間や手間がかかり、ムラになりやすいです。 乾燥不十分な場合や保存状態が適切でない場合、品質劣化が起こりやすくなります。

○ 乾燥食品（噴霧乾燥）

原理	液状食品を高温の気流中に噴霧し、熱風によって瞬間的に水分を蒸発させる乾燥法です。
対象	インスタントコーヒー、脱脂粉乳、野菜スープ など
長所	液状の食品を大量に乾燥できます。 他の乾燥法に比較して乾燥速度が速くなります。
短所	凍結乾燥に比較すると、色・味・香りの変化が多くなります。

○ 乾燥食品（凍結乾燥）

原理	凍結後、真空状態で水分を昇華させる乾燥法です。
対象	スープ、野菜、果物、インスタントコーヒー など
長所	他の乾燥食品に比べ新鮮時又は調理時の形態が保ちやすいです。 色・味・香りの変化が少ないです。 復元性・溶解性が非常に高くなります。
短所	乾燥設備、冷凍設備、低湿包装設備等、機械・設備に多くの投資が必要です。ランニングコストも高くなります。

2. 塩蔵・糖蔵食品

○ 塩蔵食品

原理	多量の食塩を加えることにより、脱水作用や高浸透圧作用によって微生物の増殖を抑える保存方法です。
対象	野菜、肉、魚介、海藻 など
長所	一般細菌による腐敗や変質を比較的手間をかけずに低コストで抑えられます。
短所	好塩細菌の増殖による品質低下に注意が必要です。 脱塩時、旨みも流出しやすいので注意が必要になります。

○ 糖蔵食品

原理	塩蔵と同様に、多量の糖分を加えることにより、脱水作用や高浸透圧作用によって微生物の増殖を抑える保存方法です。
対象	ジャム、マーマレード、マロングラッセ、甘納豆、練り羊羹、加糖練乳 など
長所	経験から果実類のよい保存方法となっています。 果実の持つ有機酸によるpHの低下が保存性をさらに増します。
短所	主に砂糖が用いられるが、砂糖の代わりに分子量の小さいブドウ糖や転化糖を用いる場合もあります。その場合多すぎると結晶化し浸透圧が低下するうえ、外観も悪くなることがあるので注意が必要です。

3. 発酵食品

○ 発酵食品	
原理	酵母、麹菌、乳酸菌、カビなどの微生物が生成する酵素を利用して加工する保存方法です。
対象	調味料（味噌、醤油、酢）、納豆、チーズ、鰹節、漬物、アルコール飲料など
長所	日本の気候は高温多湿であるため微生物が繁殖しやすく、古くから食品の加工に利用されてきました。地域により、それぞれ独特の風味が生まれることもあります。
短所	微生物の酵素を適切に利用するためには、栄養源、水分、pH、温度、酸素などの条件を整える必要があります。いずれかの条件が満たされない場合、腐敗あるいは腐造となって食することが困難になるので注意が必要です。

4. 冷凍食品

○ 冷凍食品	
原理	水分や油脂が凍結・凝固する低温(-18度以下)にすることで、微生物の活動を抑えたり、酵素作用を抑制する保存方法です。
対象	魚介類、果物、菓子、半調理食品、調理済み食品など
長所	レトルト食品に比べ、味や物性の変化が少ないです。
短所	解凍の仕方により、味や物性に大きな差が生じます。

5. レトルト食品

○ レトルト食品	
原理	気密性及び遮光性を有する容器（袋状のパウチまたはトレー）で密封し、加圧加熱により殺菌します。広義では缶詰も含まれ、食品業界では加圧加熱殺菌全般を指すが、一般には「レトルトパウチ食品」の略称です。
対象	カレー、シチュー、スープ、粥、米飯、ハンバーグなど
長所	常温で流通・保存が可能。缶詰より携帯しやすいです。開けやすく、温めるだけで食べられます。
短所	冷凍食品や缶詰に比べ、味や物性の変化が大きいです。缶詰に比べて長期保存性に劣ることや、衝撃や破損に弱いです。



食品を加工・販売 するための手続き

1. 営業許可（届出）

- 食品の製造や販売を行うには、食品衛生法に基づき、営業許可が必要です。
- イベント等で臨時に出展する場合も営業許可は必要です。
- 所管の保健所に営業許可申請を行きましょう。

	業 種	具体的な例
調理業	飲食店営業	レストランの食事や弁当など
	喫茶店営業	
製造業	菓子製造業	和菓子、洋菓子、パン など
	あん類製造業	小豆あん、ずんだあん など
	アイスクリーム類製造業	アイスクリーム、ジェラート など
	乳製品製造業	チーズ、ヨーグルト、生ク リーム など
	食肉製品製造業	ハム、ソーセージ など
	魚肉ねり製品製造業	ちくわ、かまぼこ、つみれ など
	清涼飲料水製造業	りんごジュース、サイダー など
	乳酸菌飲料製造業	
	氷雪製造業	ロック氷
	食用油脂製造業	菜種油など
	マーガリン又はショートニング製造業	
	みそ製造業	みそ
	醤油製造業	醤油、たまり醤油 など
	ソース類製造業	ソース、ピューレ、ドレッシ ング、焼き肉のたれ など
	酒類製造業	清酒、濁酒、果実酒、リ キュール など
	豆腐製造業	豆腐、油揚げ など
	納豆製造業	納豆、納豆汁の素 など
	めん類製造業	そば、うどん、中華麺 など
	そうざい製造業	比内地鶏の焼き鳥 など
	かん詰又はびん詰食品製造業	缶詰、瓶詰
添加物製造業	漬物の素 など	

業 種		具体的な例
処理業	乳処理業	
	特別牛乳さく取処理業	
	集乳業	
	食肉処理業	
	食品の冷凍又は冷蔵業	冷凍食品 など
	食品の放射線照射業	
販売業	乳類販売業	
	食肉販売業	
	魚介類販売業	
	魚介類せり売り営業	
	氷雪販売業	

★ 食品衛生法以外の法律により、必要な手続きもあります。

● 塩の事業を行うための手続

塩の製造等を行おうとする場合には、以下の手続が必要です。

・塩製造業…登録先:東北財務局事務所 電話022-263-1111(代)

※ 登録には税金が必要です。

・特殊用塩又は特殊製法塩のみの製造業

…届出先:東北財務局長 電話022-263-1111(代)

※ 届出には税金が必要ありません。

● ペットフード製造及び輸入業

…申請先:東北農政局秋田支局 電話018-862-5614

● ふぐ(調理および販売)

…相談先:各保健所(相談窓口参照)

○ 酒の製造および販売を行いたい場合

…相談先:秋田南税務署(酒類指導官) 電話018-832-4121

※ 最寄りの税務署でも相談できます。

○ 飲用牛乳、乳製品の製造

…相談先:秋田県農林水産部畜産振興課 電話018-860-1807

2. 基準に適合した加工施設

食品製造業の営業許可を受けるためには、食品衛生法に定める基準に適合していなければなりません。

- 施設基準に適合しない場合は許可になりません。
- 施設基準に適合しない場合、不適事項を改善した後、再検査が必要になります。
- 1施設につき、1業種が基本です。
- 複数の業種の許可を得たい場合は、あらかじめ担当者に相談してください。

加工施設一例



加工施設の注意点

- 微生物汚染の防止、異物混入の防止、アレルギー食品の管理等のために、更衣室、作業室、包装室などは、壁など適切な方法で他の場所と区画する必要があります。
- 部屋ごとに必要な清潔度合いが異なりますので、人、製品・原材料、器具等の移動を表す動線を考え、汚染を防止する必要があります。
- 製造施設の基準は業種によって異なりますので、必ず所管の保健所にお問い合わせください。
- 営業許可が不要の食品製造（たとえば漬物製造や、ジャムの製造等）であっても、家庭用台所とは別に、専用の施設が必要になります。

3. 営業許可取得までの流れ（新しく取得する場合）

- (1) 申請前の事前相談
 - ・相談先は所管の保健所食品衛生担当です。
 - ・何を製造する予定か、加工施設はどこか、製造工程と必要な機器は何か、など決めておきましょう。
 - ・実際に申請する日をいつにするか、当日必要な申請書を確認しましょう。
 - ※衛生的な管理運営のため食品衛生責任者が必要です。
 - ※井戸水、沢水等を使用する場合は水質検査が必要で、検査には1か月程度時間がかかる場合があります。
- (2) 営業施設工事着工
 - ・事前相談により、構造及び施設等の営業許可適合が確認された後に工事の着工ができます。
- (3) 営業許可申請
 - ・営業許可申請書の提出は、施設工事完了予定日の10日くらい前にしましょう。
 - ・申請のときに、施設の検査日を決定します。
- (4) 営業施設の確認検査
 - ・検査には営業者の立ち合いが必要です。
 - ・施設基準に適合しない場合は許可になりません。
 - 改善後再検査することになります。
- (5) 保健所長による営業許可と許可証の交付
 - ・営業許可基準に適合が認められた場合、保健所長が営業を許可し、許可証を交付します。
- (6) 営業開始
 - ・施設の見やすい場所に「営業許可書」および「食品衛生責任者のプレート」を掲示します。



IV

食品製造の衛生管理

食品は安全性を確保することが最も基本的であり、かつ、最も重要なことです。しかし、食中毒などの事故が発生してしまうことがあります。食品による事故には様々なものがありますが、その中でも細菌性とウイルス性の食中毒が大半を占めています。食品の微生物制御はきわめて重要です。食品はもちろん、添加物、器具・容器包装も衛生的に取り扱うことが大切です。食品を取り扱う場合は、有毒、有害な物質による汚染を防止し、施設設備や従事者の衛生管理を行わなければなりません。

安全で衛生的な食品を提供するために、次の10のポイントに注意して食中毒を防止しましょう。

1. 食中毒予防の三原則

付けない

- ★ 基本は手洗い
- ★ 調理器具の洗浄・殺菌
- ★ 調理室内の清掃・整理整頓

ふやさない

- ★ 正しい温度管理
- ★ 速やかな調理、早めに食べる
- ★ 作り置きしない

やっつける

- ★ 十分な加熱
中心が85℃以上で
1分半以上

2. ノロウイルス食中毒の防止

ノロウイルスは、ウイルスを含んだ嘔吐物や便から広まるため、トイレ後など、重要なポイントでの正しい手洗いが必要です。また、ノロウイルスに対して、アルコールはあまり効果がありません。手洗いをしっかり行い、食材を十分に加熱して、食中毒を防止しましょう。

(1) ノロウイルスの特徴

人の腸内で増えるノロウイルスは、食中毒1件あたりの患者数が多いのが特徴です。耳かき一かきほどの量の便に1億個以上のウイルスが含まれ、10～100個が体の中に入っただけでも感染すると言われています。ノロウイルスは、中心温度85℃で1分半以上の加熱でほぼ感染しなくなりますが、加熱ができない手は「正しい手洗い」を行いましょう。

(2) 調理従事者がノロウイルスに感染！こんなときどうする？

- 感染した調理従事者は、直接食品に接触する作業には従事できません。
- 感染した従事者は高感度の検便検査（遺伝子検査法等）によりノロウイルスが陰性となったことを確認してから調理作業に復帰しましょう。
- 施設内の換気と洗浄消毒（特に手の触れる場所）を行い、手洗いを励行しましょう。

3. 正しい手洗い

- ① 時計や指輪をはずします。
- ② 流水で軽く洗い、手洗い用石けんをつけます。
- ③ 石けんを十分に泡立て、よく洗いましょう。洗い残しの多い「指先」、「指の間」、「親指」、「手首」は特に注意して洗いましょう。
- ④ 泡の中にはたくさんの微生物が含まれています。流水で石けんが残らないように、すすぎ、洗い流します。
- ⑤ ペーパータオルで水気を拭き取ります(タオルの共用はやめましょう)。
- ⑥ 消毒用アルコール等で乾燥するまで両手をよく擦り合わせます。

4. 食品等の取扱い

- ① 仕入れや受注の数は、人的・設備的に能力オーバーとならないように。
- ② 仕入れ時は、品質、鮮度、品温、包装状態、異物混入、期限表示等の確認を。
- ③ 食品は適切な方法で保管し、先入れ先出しにも配慮しましょう。
- ④ 食品等を製造・加工・調理・包装・保管・販売する際は、すべての過程において、衛生的に取り扱うよう注意し、微生物等の汚染を防止しましょう。
- ⑤ 食品添加物の使用は、目的及び方法を遵守して下さい。
- ⑥ 原材料由来の病原微生物を安全な量にするように、加熱温度・時間、冷却方法などを温度計などで確認しながら適切に製造調理しましょう。記録をつけることも有効です。
- ⑦ 異物が混入しないよう注意するとともに、必要に応じて目視や金属探知器などにより確認しましょう。
- ⑧ 原材料に使用していないアレルギー物質が誤って混入しないように注意しましょう。

5. 正しい洗浄・消毒薬の選択

	手・指	食品	調理器具・食器	廃棄物・トイレ
洗剤・石けん	◎	×	○	○
アルコール	○	△	○ (ノロウイルスには×)	—
塩素系消毒薬	×	△	金属：△、 その他：◎ (200ppm*で5分間)	◎ (1000ppm*)
熱湯消毒	×	◎ (中心が85℃で 1分半以上)	◎ (中心が85℃で1分半以上)	—

※次亜塩素酸ナトリウム濃度。

市販の塩素系漂白剤(約5%)10mlを水で薄める場合、全量が500mlになるまで薄めると1000ppm(0.1%)、2Lになるまで薄めると200ppm(0.02%)の濃度の消毒液ができます。

【ペットボトルを利用した消毒液の作り方】（ペットボトルキャップ1杯＝5ml）

- ◆1000ppm：500mlペットボトルにキャップ2杯の塩素系漂白剤（約5%）を入れ、水を加え全体を500mlとします。ふたをしてよく振って混ぜ合わせて下さい。
- ◆200ppm：2Lのペットボトルにキャップ2杯の塩素系漂白剤（約5%）を入れ、水を加え全体を2Lとします。ふたをしてよく振って混ぜ合わせて下さい。
- 市販の塩素系漂白剤（商品名：ミルトン、ピューラックス、ハイターなど）
 - ※ 濃度は製品により異なりますので、確認の上ご使用下さい。
 - ※ 消毒液を入れたペットボトルには「消毒液・飲用不可」等の表示をして下さい。

6. 従事者の健康チェック

調理をしている人が持っていた菌やウイルスが原因で、食中毒になることがあります。調理従事者は、定期的に検便を受けるとともに、毎日、自分や他の従業員の健康チェックを行い、記録しましょう。

具合が悪くなった調理従事者が、そのまま勤務した後、食中毒が発生した事例があります。本人が無理せず休むことだけでなく、「休める・休ませる職場づくり」が大切です。また、感染性胃腸炎の流行期や体調の悪い人がいた場合は、手の触れる場所やトイレなどを塩素系消毒液で消毒しましょう。

7. 使用水の衛生管理

- ① 使用水の消毒設備（塩素滅菌器等）が正常に機能しているか毎日確認しましょう。
- ② 使用水の水質検査を年1回行い、検査結果が不適の場合は直ちに使用をやめ、飲用に適するための措置を講じましょう。
- ③ 貯水槽は毎月点検し、年1回以上は内部の清掃を実施しましょう。

8. トイレの衛生

- ① 調理従事者専用のトイレの確保
不特定多数の人が同じトイレを使用すると、ウイルスや細菌等の汚染の可能性が高くなります。このため、調理従事者専用のトイレの設置が望ましいとされています。
- ② トイレ前の作業衣（帽子、白衣等）の着脱
細菌やウイルスが充満しているトイレに入り、これらを身にまとわせて退出すれば、調理室内に持ち込むこととなります。汚染された帽子、白衣等を調理室に持ち込まないためにも、脱いでからトイレに入ることを徹底しましょう。特に手の袖口部分が汚染されやすいようです。
- ③ 靴の履き替え
トイレの床面も、ウイルスや細菌等に汚染されています。「トイレ専用履き物」に替えてから入るようにしましょう（トイレ入口にすのこを設置することもお勧めです）。

- ④ トイレの使用時
 用便後、おしりをトイレットペーパーで拭いたときに、ふん便がトイレットペーパーを通過して手指に到達するか否かの実験結果があります。健康便では強い力で押しても3秒間までは到達しなかったようですが、水様便やおしり洗浄機能を使った後は、瞬時に汚染物質が手に到達してしまったそうです。
- ⑤ 手洗い（2度洗い：「正しい手洗い」②～④を繰り返す）
 トイレ後だけでなく、調理室に入った時も、再度、手を洗いましょう。
- ⑥ トイレの掃除（塩素消毒濃度は1000ppm）
 調理従事者がトイレの掃除を行う場合は、調理作業終了後に行ってください。これは、掃除した人や衣服等が汚染される可能性があるためです。食中毒菌の一種であるサルモネラ属菌をドアノブに付けた実験では、室温で1ヶ月半生きていたことがわかっています。

9. 害虫駆除

害虫は、お客様を不快にさせるだけでなく、食中毒菌の運び屋になることもあります。害虫の発生を抑え、清潔で衛生的な施設を保つようにしましょう。

◆ 寄せ付けない！虫を寄せつける原因を知ろう

臭い：特にハエは食品から出る臭いに集まるため、「ふた付きのゴミ箱」で対策を。
 光：虫が強く感じる紫外線をカットする「防虫ライト」や「防虫フィルム」で対策を。
 気流：ドア、窓、隙間などからの侵入は「防虫用の網戸」で対策を。

◆ すみつかせない！★衛生害虫防除のための5S

S 整理：・厨房のものを要・不要に分ける。
 ・不用品は捨てるか、いったん移動。（※長期間放置は虫の隠れ家にも）
 ・段ボールは食品取扱室に持ち込まない。虫のすみかになっていることも。

S 整頓：・器具機材の保管の場所・方法・数を決める。
 （使うものを、使う場所に、使う数だけ）

S 清掃：・汚れが床や壁との隙間にたまらないよう注意。
 （床や壁との隙間にたまったヌメリが害虫の発生源に）
 ・食品クズやヌメリを除去。
 ・排水溝や流し台の周囲の清掃は毎日行う。

S 清潔：虫が住み着きにくい施設に。

S しつけ：清掃スケジュール等、実施のルール作り。

◆ やっつける！★捕獲と駆除

捕獲：ハエには紫外線に寄せつける「ライトトリップ」、ゴキブリには「床置きトラップ」が効果的。

駆除：食品取扱場所で使えるものを選ぶこと（特にジクロロボスは食品取扱場所ではなく、ゴミ置き場等で使用を）。

10. 食品等の自主的衛生検査及び検食

- ① 自社の製品が、食品衛生法に定める「規格基準」や県が定める「指導基準」に適合しているか年に1回以上確認し、その結果を保管しましょう。また、原材料や製造方法を変更した場合や、期限を設定しようとする場合、季節による変化を確認する場合も検査を実施する必要があります。
- ② 同一メニューを一度に20食以上調理した場合は、調理した食品を種類毎に清潔な検食用容器に約50gずつ入れ、10℃以下で72時間以上保存して下さい。



保存方法と期限表示 の設定

1. 保存方法の設定

食品衛生法で保存温度が決められている食品については、その温度を表示し、記載します。保存方法とは、食品の未開封時における保存すべき状態を記載したものです。記載された保存方法で保存された食品は、消費期限または賞味期限までの間、期待されるすべての品質を保持しなければなりません。

保存温度	対象食品の例
-15℃以下	冷凍食品、冷凍ゆでがになど
4℃以下	ローストビーフなど
10℃以下	食肉、牛乳など

それら以外の食品については、製造者自身が食品の特性、流通・販売時の取扱などを考慮した上で決定し、具体的に分かりやすく記載します。尚、「常温で保存する」は省略可能です。

例1) 要冷蔵（10℃以下）
例2) 高温多湿を避けて保存してください

2. 期限表示の設定

(1) 期限表示についての基本的な考え方

期限表示とは、製造者が食品としての価値を十分に保つと保証する期限を表す日付のことで、ほぼすべての食品に表示の義務があります。（砂糖や塩など品質の変化がきわめて少ない食品を除く）

(2) 消費期限と賞味期限

期限表示は品質を保証する期限の長さにより、消費期限と賞味期限があります。

消費期限 - 安全に食べられる期限 -

消費期限は、製造または加工した日からおおむね5日以内に腐敗や変敗などにより品質が急速に劣化する食品が対象となります。定められた保存方法で保存した場合、衛生上の危害が生じる恐れがない期限を示す年月日を記載します。

賞味期限 - おいしく食べられる期限 -

定められた方法で保存した場合、商品としての価値が十分に保たれる期限を示す年月日を賞味期限として記載します。賞味期限は品質の劣化が比較的遅い食品が対象となります。また、製造日から賞味期限までの間が3ヶ月以上となる食品については「年月」での表示も可能です。

(3) 消費期限、賞味期限の設定

食品の期限表示は、「当該食品に責任を負う製造者等が科学的・合理的根拠をもって適正に設定すべきである」と定められています。そのため製造者等は消費期限または賞味期限を設定するため保存試験を行うことが求められます。

食品の保存試験では商品の特性を考慮し、必要な試験を行います。

■理化学検査 | 食品の性質に変化はないか

理化学検査では食品の製造日からの変化を評価します。検査項目は糖度、pH、酸度、水分活性、栄養成分などがあり、これらの検査項目は食品の性質に合わせて設定します。

■微生物検査※ | 食品の安全性に変化はないか

微生物検査では微生物汚染による変化について評価します。検査項目は一般生菌数、大腸菌群、食中毒菌などを標的に検査します。食肉や魚介類およびそれらの加工品などは食品衛生法により規格・基準が設定されておりますが、それら以外の食品については食品の性質に合わせて検査項目を設定します。

■官能検査 | 食品の味、見た目に変化はないか

官能検査では食品の官能的な変化について評価します。検査項目は、風味や外観、色など食品の性質に合わせて検査項目を設定します。

※ 微生物検査は、自社で行う他、専門の検査機関に依頼することもできます。
秋田県での検査機関・・・財団法人秋田県総合保健事業団
〒011-0909 秋田市寺内児桜三丁目1-24
電話 018-845-5100

※ 微生物検査を自社で取り組みたい場合は、微生物の取り扱い研修がありますので、秋田県総合食品研究センターに相談してください。

(4) 保存試験の実施

保存試験は以下の手順で行います。

A. 試験条件の設定 → B. 保存試験の実施 → C. 期限の設定

浅漬けの保存試験を例に期限設定の流れを説明します。



A. 試験条件の設定

1) 期限の仮設定

対象食品の性質や販売方法、流通などを考慮して、期限を仮設定します。

保存条件は「冷蔵」、期限は「製造後7日」と仮設定しました。

2) 保存温度、保存期間の設定

保存温度は食品表示の「保存方法」、保存期間は「消費（賞味）期限」に相当します。試験期間は仮設定した期限よりも1.1～1.5倍程度長めに設定します。

保存方法は「要冷蔵（10℃以下）」と表示する予定のため、保存試験の実施温度は10℃と設定しました。また、保存期間は最長7日を見込んでいるため、製造後9日目までを試験対象としました。

3) 試験項目、判断基準の設定

保存試験は食品の性質を考慮し、劣化しやすい項目を重点的に行います。また各検査での合否ラインを設定します。

経時変化に伴う一般生菌数の増加および外観、風味の劣化を判断基準とし、試験項目を設定しました。

微生物検査 | 一般生菌数、大腸菌、腸炎ビブリオ
(浅漬は漬物の衛生規範で大腸菌と腸炎ビブリオの検査が義務づけられ、陰性である必要があります。)
合格基準 | 一般生菌数 漬物1gあたり一般生菌数100万以下
大腸菌および腸炎ビブリオ 陰性

官能評価 | 外観、風味
合格基準 | 外観、風味に異常なし（5点評価法で3点以上）

4) 試験計画の設定

試験は製造日を0日目として、適当な間隔を空けて実施します。試験間隔は等間隔でなくても、変化の少ない時期は間隔を空けたり、また変化の激しい時期は狭めたりします。

期限設定に関する試験日は、1日目、4日目、7日目および9日目

B. 試験の実施

1) 検体のサンプリング

保存試験に用いる検体は試験開始日に抜き取ります。

必要な検体数は試験日数と試験項目数から算出し、一度開封した検体は再度試験に用いることはできません。

試験日数 4 × 試験項目数 2 (微生物検査、官能検査)
= 必要検体数 8

2) 試験結果の評価

事前に設定した判断基準をすべてクリアした製品の試験日までが可食期間となります。

試験日	1日目	4日目	7日目	9日目
一般生菌数	740 / g	3,700 / g	500,000 / g	1,100,000 / g
大腸菌	陰性	陰性	陰性	陰性
腸炎ピブリオ	陰性	—	—	—
官能評価	5点	4点	3点	1点
コメント	容器の膨張および調味料の濁りを認めない。野菜に張りがあり、青臭いにおいがする。	調味料に濁りが見られる。野菜がわずかに柔らかいが、風味にはほとんど変化が見られない。	調味料に濁りが見られる。野菜がやや柔らかい。塩味が少し弱く、酸味がある。	容器の膨張および調味液の濁りが認められる。
判定結果	合格	合格	合格	不合格

すべての項目で判定基準をクリアした製造後7日までが可食期間となりました。

C. 期限の設定

1) 安全係数と期限の設定

消費（または賞味）期限は保存試験を実施して得られた可食可能期間に「安全係数」をかけて設定します。安全係数は「個々の製品における品質のばらつき」や「流通・販売における管理不十分」などによる期限内での品質劣化の可能性を考慮して設定されます。通常は0.7～0.8と設定されることが多いです。

浅漬けの保存試験の結果

可食可能期間 製造後7日 × 安全係数 0.8 = 期限 5.6
→ 消費期限 5日（小数点以下切り捨て）

以上の結果から、「10℃で保存した場合の消費期限は製造後5日とする」という浅漬けの消費期限を設定することができました。

保存試験で得られたデータは期限設定の科学的・合理的な根拠となりますので大切に保存しましょう。また、原材料や製造工程、容器包装などの変更により製品の品質が変化すると考えられる場合は、新たな期限設定のために必要に応じて保存試験を実施しましょう。



食品の包装形態

■ 缶詰、びん詰、レトルトの比較

項 目		1. 缶詰	2. びん詰め	3. レトルト
主な特徴	長所	丈夫	中身が見える	手軽
	短所	重い、錆易い	重い、割れ易い	衝撃に弱い
包装適性	機械的強度	◎	○	△
	遮蔽性	◎	△	○
取り扱い	輸送性	○	△	◎
	開閉の容易さ	△	○	◎

1. 缶詰

一般に水分の多い食品に適しており、金属缶に詰めて密封し、加熱・殺菌して微生物による腐敗・変敗を防いだ保存食用です。アルミ缶、ブリキ缶、スチール缶等があります。（乾燥食品などを単に金属缶に詰めたものは「缶入り」と呼ばれます。）

○ 長所

- ・脱気・密封・殺菌の工程を経ており長期保存に適します。
- ・金属缶で熱の伝導性が高いため、内容物の加熱殺菌が容易であり、常温保存が可能です。
- ・金属で丈夫なため、荷扱いが容易です。

○ 短所

- ・缶の内面塗装を要します。（保存中に缶内面からの腐蝕を防止するためです。）
- ・内容物と内面塗装との組み合わせで変色、味の劣化など生じないように、注意を要します。

○ 使用例

- ・サバ缶やカニ缶など魚介類、桃やミカンなど果物、その他シロップ漬けなどです。

2. びん詰

食品をガラスびんに詰め密封し、加熱殺菌を行います。（加熱殺菌をしないものは「びん入り」とされます。）食品貯蔵の原理は缶詰と同じです。ふたの種類により使い勝手などに特徴を持たせることができます。

- ふたの種類と特徴
 - ・ 金属製：王冠 → 高速生産に向きますが、開封時に栓抜きを要します。
スクリューキャップ → 素手で容易に扱え、何度でも開閉可能です。
 - ・ プラスチック製：開栓時に手を切る恐れがありません。色々な形状、色合いなどが使えます。
- 長所
 - ・ 缶詰に比べ、巻締機等の装置が不要で、作業が比較的容易です。
 - ・ 内容物が見やすく、内容物の色調や品質を強調し易くなります。
 - ・ 缶詰のように金属を用いないので、酢漬けなど酸性の強い食品にも使用できます。
- 短所
 - ・ 温度の急変に弱く熱伝導が悪いため、殺菌が缶詰に比べ容易ではありません。
 - ・ 機械的衝撃に弱く、重量も大きいため、輸送、保存に注意を要します。
 - ・ 光の透過による変色・酸化などを起こしやすくなります。
- 使用例
 - ・ ジャムなどの果実加工品、山菜や海苔のつくだ煮、ピクルス、ラッキョウの酢漬けなどです。

3. レトルト

レトルトとは元来、加圧加熱殺菌装置のことを言いますが、ここではレトルト処理により常温流通保存が可能な袋詰め(1)や容器詰め(2)の食品形態のこととします。

- (1) 袋詰め製品の包装形態は、四方がシールされたパウチ状で、平袋と自立型(スタンディングパウチ)があります。
- (2) 容器詰め製品は、食品をトレーやカップ状の成形容器に詰め、密封殺菌したものです。固形物が主体の食品などに用いられます。

- 長所
 - ・ 軽量で取扱が容易で、開封が簡単です。わずかな時間で温められ、容器の廃棄処理が容易です。
- 短所
 - ・ 機械的衝撃や突起物などに弱いです。
- 使用例
 - ・ 袋詰め： カレールウ、パスタソース、釜飯の素、丼類の素、おかゆ、雑炊など。
 - ・ 容器詰め： 白飯、チャーハン、カレー&ライス、丼物など。

4. その他

上記のほか、無菌包装、真空包装、ガス置換、鮮度保持剤を併用したもの等があります。

- 無菌包装
 - ・ 無菌に近い室内で殺菌済食品を殺菌済容器に無菌的に詰めます。加熱回数が少ないため、食品の過加熱劣化が防げます。
LL牛乳、ミネラルウォーター、フルーツゼリーなど。

VII

食品表示

食品の表示については、「食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保する」ことを目的に、「食品表示法」に定められています。食品関連事業者等は、食品表示法とこれに基づき定められた「食品表示基準」に従った表示がされていない場合、食品を販売してはならないことになっています。

①	名 称	和生菓子
②	原 材 料 名	砂糖、小麦粉、小豆、食塩
③	添 加 物	ベーキングパウダー
④	内 容 量	40g × 4個
⑤	消 費 期 限	2015.12.19
⑥	保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください
⑦	製 造 者	秋田市新屋町字砂奴寄4-26 あらや食工房 秋田花子 電話 018-888-2000 ホームページアドレス http://arif.pref.akita.jp/

⑧ 栄養成分表示
(100gあたり)

熱量	261 kcal
たんぱく質	4.8 g
脂質	0.5 g
炭水化物	59.2 g
食塩相当量	0.2 g

① 名称

「商品名」ではない

「その内容を表す一般的な名称を記載する」

→ 県外の人を読んで理解できるかどうか
食品成分表に記載があるかどうか



- × あきたの元気なだまっもち
→ 商品名 不可
- × だまもち
→ 一般的名称でない 不可
- 米飯加工品

ちよっぴり
上級編

どのように書くか、食品表示基準等で明確に定められている場合もあります

漬物、肉製品、乳製品、飲料など

(例) 「たくあん漬」「こうじ漬」
「乾しいたけ(どんこ)」「乾しいたけ(こうしん)」
「りんごジャム」「りんごジャム(プレザーブスタイル)」
「りんごジュース(ストレート)」「20%りんご果汁入り飲料」

② 原材料名

③ 添加物

原材料と食品添加物を
それぞれ重量の重い順に書きます
原材料と食品添加物を明確に区分します
勝手に順番を変えてはダメです！

まんじゅう レシピの例

砂糖	95	g
小麦粉	70	g
小豆	65	g
食塩	1.5	g
ベーキングパウダー	1	g

この場合の表示は？

答えは ↑ の
原材料名・
添加物の欄

アレルギー表示が必要です！

原材料に、
卵、乳、小麦、そば、落花生、
えび・かに
がわずかでも含まれている場合、
アレルギー表示の必要があります
他にも表示した方がいい品目もあります

表示を間違えると、アレルギーの
患者さんに重大な危害(最悪の場合
は死亡)が及びます。
詳細はお問い合わせ下さい。

ちよっぴり
上級編

(1)食品添加物の表示は
他にも方法があります

(2)「特色ある原材料」の表示が
可能です
例：大豆（秋田県仙北市産）
この場合は秋田県仙北市産の
大豆を100%使用していること
が条件です

(3)大豆、とうもろこしなどを
原材料として使う場合、
「遺伝子組み換え」表示を
しないためには、組み換え
作物を使用していない証拠
が必要です

④ 内容量

原則として重量で書く ○100 g
重量／個数併記も可能

液体の場合は体積でも可 ○100 ml
(ただし、「cc」は不可) ×100 cc

ちよっぴり
上級編

個数表示のみでもよい食品もあります
例：まんじゅう／1個 ちくわ／4本

ただし、計量法の規定によるため、商品
の種類別に確認が必要です
さらに透明で中が見える包装が必要です

⑤ 消費期限／賞味期限 のいずれかを表示

年月日を表示する

消費期限・・・過ぎたら食べていけない期限
(安全でない)
目安として、製造日からの日数
が5日以内

賞味期限・・・品質を保証する期限
過ぎても食べられることも多い
目安として、製造日からの日数
が6日以上（3ヶ月以上の場合
は年月表示でも可）

期限は、科学的・合理的根拠によって決めます
定めた理由を必ず記録しておきます
その上で製造者が全責任を持ちます

- × なんとなく
- × 同業他社も○日間にしているから
- × ○○社が決めてくれた
- 微生物検査の結果から5日目まで問題なかった
味も5日目まで問題なかった
余裕をもたせるため3日間にした

ちよっぴり
上級編

よくある表示

内 容 量	
賞味期限	上部右側に記載
保存方法	

2015.12.19

これは問題ない、ただし消費者がわかり
やすいように包装のどこに表示があるの
か具体的に書きます

- × 枠外に記載
- △ 表面に記載
- 表面上部に記載

⑥ 保存方法

具体的な温度で表示します

- (例) 常温の場合
直射日光、高温多湿を避けて保存してください
- 冷蔵保存の場合
10℃以下で保存してください
- 冷凍保存の場合
-18℃以下で保存してください

ちよっぴり
上級編

制度上、「常温で保存可能」の場合
保存方法の記載は必要ありません

でも、保存方法が書いていないと、
「このおまんじゅう、冷蔵庫入れた方がいいの？」
になってしまいます
「直射日光、高温多湿を避けて保存してください」と
書いてあると親切です

⑦ 製造者

法人の場合：所在地と法人名が必要です
個人の場合：製造した場所の住所と氏名が必要です

法人格を持っていない農産加工
グループなどの場合、個人とし
て扱います。(グループ名の記
載は可)

例：「あらや食工房」が法人でない場合
× 秋田市新屋町字砂奴寄4-26 あらや食工房
○ 秋田市新屋町字砂奴寄4-26 あらや食工房 秋田花子

電話番号、メールアドレス、ホームページアドレスなど、問い合わせに必要な情報も記載
できます。

⑧ 栄養成分表示

H27年4月から義務化 (完全義務化はH32年4月から)

熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量の表示が必要です(分析値又は計算で算出)

ちよっぴり
上級編

例外規定あり 以下に当てはまる場合は表示の義務はありません

- ①消費税の課税売上高が1000万円以下の事業者
- ②小規模企業者(おおむね常時使用する従業員の数が20人以下の事業者)
(商業又はサービス業に属する事業を主たる事業として営む者については、5人以下)
- ③業務用食品(消費者に直接販売されないもの)
- ④表示可能面積が小さい(30cm²以下)
- ⑤酒類
- ⑥栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの
(熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウムの全てがゼロ)
- ⑦極めて短い期間で原材料が変更される食品
(例：レシピが3日以内に変更される日替わり弁当、合挽肉・切り落とし肉・モツ混合
等を使用した食肉加工品)
- ⑧食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合
(スーパーの店内で加工して販売した場合など)
- ⑨食品関連事業者以外の販売者(例：一般の方がバザーやお祭りで販売)

本ガイドブックの内容は、食品表示の基礎的・一般的な説明です。
原材料や食品の種類によっては、今回の内容だけでは不十分な場合があります。
個別製品の表示の詳細は、パッケージを印刷する前に必ず確認してください。



相談窓口

1. 食品製造業の営業許可

次の窓口で対応します。相談は無料です。

相談窓口	電話番号	担当市町村
大館保健所 環境指導課 環境・食品衛生班 〒018-5601 大館市十二所字平内新田237-1	0186-52-3953	大館市 鹿角市 小坂町
北秋田保健所 環境指導課 環境・食品衛生班 〒018-3331 北秋田市鷹巣字東中岱76-1	0186-62-1167	北秋田市 上小阿仁村
能代保健所 環境指導課 環境・食品衛生班 〒016-0815 能代市御指南町1-10	0185-52-4331	能代市 三種町 八峰町 藤里町
秋田中央保健所 環境指導課 環境・食品衛生班 〒018-1402 潟上市昭和乱橋字古開172番地の1	018-855-5173	男鹿市 潟上市 五城目町 八郎潟町 井川町 大潟村
秋田市保健所 衛生検査課 〒010-0976 秋田市八橋南一丁目8-3	018-883-1181	秋田市
由利本荘保健所 環境指導課 環境・食品衛生班 〒015-0001 由利本荘市水林408	0184-22-4121	由利本荘市 にかほ市
大仙保健所 環境指導課 環境・食品衛生班 〒014-0062 大仙市大曲上栄町13-62	0187-63-3683	大仙市 仙北市 美郷町
横手保健所 環境指導課 環境・食品衛生班 〒013-0033 横手市旭川1丁目3-46	0182-45-6139	横手市
湯沢保健所 環境指導課 環境・食品衛生班 〒012-0857 湯沢市千石町2丁目1-10	0183-73-6155	湯沢市 羽後町 東成瀬村

2. 食品表示

食品表示について相談したいときは、以下の最寄りの窓口にご相談ください。

	生活センター	北部消費生活相談室	南部消費生活相談室
住 所	秋田市中通2-3-8 アトリオンビル7階	大館市中町5 旧正札竹村ビル1階	横手市旭川1-3-41 平鹿地域振興局1階
電 話	018-836-7806	0186-45-1041	0182-45-6103
F A X	018-836-7808	0186-43-2270	0182-32-8349
相談日	月曜日～金曜日		
時 間	午前9時～午後5時	午前9時～午後5時	午前8時30分～午後5時

3. 栄養成分

栄養成分分析について相談をしたいときには、以下にご相談ください。

株式会社秋田県分析化学センター 〒010-8728 秋田市八橋字下八橋191-42 電話 018-862-4930 FAX 018-862-4028 ホームページ http://www.akibun.com
--

4. 技術的相談

食品製造について技術的な相談をしたいときには、以下にご相談ください。

総合食品研究センター 〒010-1623 秋田市新屋町字砂奴寄4-26 電話 018-888-2000 FAX 018-888-2008 メール info@arif.pref.akita.jp
--

5. 食品製造機械相談

食品製造機械や設備の機械化について相談をしたいときには、以下にご相談ください。

産業技術センター 技術イノベーション部
〒010-1623 秋田市新屋町字砂奴寄4-1-1
電話 018-862-3420 (直通) F A X 018-865-3949
メール soudanshitu@rdc.pref.akita.jp

6. 知的財産相談

商品の特許や商標など知的財産(権)について相談をしたいときは、以下にご相談ください。

公益財団法人あきた企業活性化センター
知財総合支援窓口
〒010-8572 秋田市山王三丁目1-1
電話 018-860-5614 F A X 018-863-2390

7. デザイン相談

商品開発や販促活動におけるデザインについて相談をしたいときは、以下にご相談ください。

あきた産業デザイン支援センター
(公益財団法人あきた企業活性化センター内)
〒010-8572 秋田市山王三丁目1-1
電話 018-860-5614 F A X 018-863-2390
メール info@idsc-akita.net

8. 食品加工機械製造、包装製造等の企業一覧

食品機械・器具および装置等の製造や販売、修理等を行っている企業

企業名	業種	電話番号	所在地
有限会社ケーエムイー	業務用厨房機器の 販売	018-880-2002	秋田市飯島鼠田三丁目4-35
三栄機械器具株式会社	平面工作機や電機 放電加工機などの 設計・製作・販売	018-862-3105	秋田市茨島2丁目9-35
庄内鉄工株式会社	食品・木材関連の 加工機械の設計・製 作	0185-52-7175	能代市河戸川字上大須賀36-9
ダイワ工業株式会社	各種金型製造機械 設備の設計・製造	0184-38-2511	にかほ市黒川字平森58-4
東北冷凍販売有限会社 (東冷フーズ)	うろこ取り機の販 売	018-865-5011	秋田市外旭川字堂ノ前4-4
戸田精工株式会社	精密部品加工、自 働機械の設計・製作	0186-59-4955	大館市比内町新館字野開73-42
株式会社トーヨー	包装機械・装置の製 作、包装機械・資材 の販売	018-868-5673	秋田市外旭川字三後田76-4
日本精機株式会社	プラント関連、食 品関連装置の製造・ 販売	018-863-1631	秋田市川尻町字大川反170-28
丸大機工株式会社	自動省力化機械・産 業機械の設計・製作	0184-38-3988	にかほ市金浦字笹森125-1
三浦電子株式会社	電解機能水生成装 置及び関連機器の 製造・販売	0184-36-2772	にかほ市字堺田16-4
株式会社ヤマコー	総合厨房設備、調 理用品の販売	018-863-1574	秋田市新屋勝平町11-36

食品事業者向けに包装資材を製造する企業

企業名	電話番号	所在地
王子コンテナ株式会社 青森工場 秋田事業所	018-892-6670	秋田市御所野湯本6-2-34
王子製袋株式会社 秋田工場	018-823-6257	秋田市八橋字下八橋191-4
株式会社グリーンパッケージ 秋田工場	0186-59-4940	大館市二井田字前田野5-6
積進工業株式会社	0184-37-3022	にかほ市樋目野字中山7
東北化成工業株式会社	0185-35-2666	男鹿市船越字一向129
ミツワ株式会社 ホクトプラ事業部 秋田工場	0187-75-2772	大仙市土川刈布沢24-39

食品事業者向けに包装資材を販売する企業

企業名	電話番号	所在地
秋田成幸産業株式会社	018-836-1551	秋田市東通仲町14-3
株式会社かねひろ	018-862-6481	秋田市外旭川字三千刈147-1
株式会社 桑原 (パッケージの桑原)	018-863-1818	秋田市卸町4丁目7-9

有限会社ケーエムイー

[会社紹介・得意分野・技術]

厨房機器の営業及びメンテナンス業務を行っており、秋田県内の学校、病院、福祉施設等への業務用厨房機器の販売及びメンテナンスを行っています。

お気軽にご相談ください。



取扱商品例



[会社概要]

創 立 平成6年11月
代表者 代表取締役 横山 文夫
資本金 300万円
従業員数 5名
所在地 秋田市飯島鼠田3丁目4-35
TEL 018-880-2002
FAX 018-880-2003
URL
連絡先 横山 邦男

[主な事業内容]

業務用厨房機器の設計・施工・販売・メンテナンス、食の衛生管理

[主要製品等]

業務用厨房機器全般

[主要取引先]

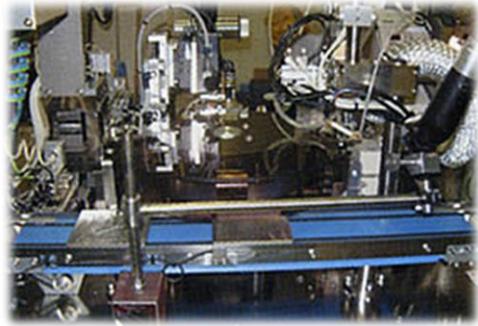
学校、病院、福祉施設等

三栄機械器具株式会社

[会社紹介・得意分野・技術]

平面工作機や電機放電加工機などの工作機械、鍛圧機械、省力機器、切削工具、研削・砥石工具、測定機器、搬送機器、補用機器、電動工具など様々な機械・器具を取り扱っております。これらの製品群をそのまま販売するだけではなく、お客様一社一社のニーズに合わせて、設計・製造も承っております。

また、弊社は製品をただ売るのではなく、お客様一社一社の問題を解決していくことをモットーに、設計から販売まで一貫して自社グループ内で行います。



[会社概要]

創 立 昭和43年5月
代表者 代表取締役会長 石綿 孝二
代表取締役社長 佐藤 伸
資本金 2,400万円
従業員数 17名
所在地 秋田市茨島2丁目9番35号
TEL 018-862-3105
FAX 018-863-0924
URL <http://www.saneikikai.co.jp/>
連絡先 代表取締役社長 佐藤 伸

[主な事業内容]

工作機械、鍛圧機械、工具、機器・生産設備、保守部品、製品資材仕入販売・中古設備調達、斡旋・資産管理・試験、情報システム・物流システム・計測器、計量器校正

[主要製品等]

平面工作機、電機放電加工機などの工作機械、鍛圧機械、省力機器、切削工具、研削・砥石工具、測定機器、搬送機器、補用機器、電動工具など

庄内鉄工株式会社

[会社紹介・得意分野・技術]

創業以来、[SHONAI]のオリジナルブランドで、さまざまな業種のお客様からお声をかけて頂きました。100%オーダーメイドで、製作機種は数千にも及びます。名前は鉄工ですが、機械の製作メーカーです。引出しの多さで、お客様のご要望にお応えしていきたいと考えております。機械、電気・空圧・油圧・コンピューター制御が得意で、無人生産ラインも数多くの実績がございます。



会社前景



全ての機械に貼られる
オリジナルプレート



能代名物 豚なんこつ
マルチカットマシン



豆腐自動パック詰め機
「ワークマン」

[会社概要]

創 立 昭和34年6月
代表者 代表取締役 庄内 豊
資本金 2,000万円
従業員数 49名
所在地 能代市河戸川字上大須賀36-9
TEL 0185-52-7175
FAX 0185-55-1800
URL
連絡先 代表取締役 庄内 豊

[主な事業内容]

食品・木材関連の加工及び省力化機械の設計・製作

[主要製品等]

豆腐自動パック詰め装置
スライサー

[主要取引先]

(株)佐藤、大建工業(株)、(株)ノダ、(株)ウッドワン

ダイワ工業株式会社

[会社紹介・得意分野・技術]

当社は各種食品用充填機、ラップ用フィルム製造装置、攪拌機等の装置を製造、販売しております。

「高い技術力」とは、設備とスキルを有し、社員が「モノづくり」に対する高い意識を保つことだと、私たちは考えます。常にお客様からご満足いただける安全、安心な製品を造り続けるため、製造設備の「品質」「コスト」「納期」を目標に、「固有技術の向上」を掲げ全社一丸となって「モノづくり」を推進しています。

お客様のご要望に応えられる企業を目指します。



丸物形状対応金型見本



小物加工対応加工機



中物加工対応加工機



大物加工対応加工機

[会社概要]

創 立 昭和44年11月
代表者 柿崎 清七
資本金 8,000万円
従業員数 147名
所在地 にかほ市黒川字平森58-4
TEL 0184-38-2511
FAX 0184-38-4114
URL <http://www.daiwa-kougyo.co.jp>
連絡先 鈴木 晃

[主な事業内容]

各種金型製造、自動化装置・部品、プラスチック、プレス成形品

[主要製品等]

粉末金型製造、プラスチック金型製造、機械設備設計製造、精密部品加工、プラスチック成形加工

[主要取引先]

TDK(株)、旭化成エンジニアリング(株)、大澁商事

東北冷凍販売有限公司（東冷フーズ）

【会社紹介・得意分野・技術】

“『東冷フーズ』の本業は食品加工販売です。常に原料を吟味し、自社内での開発はもちろんですが、何よりもお客様の「あれが食べたい」「こんなものを扱って欲しい」とか、声なき声に耳を傾け品質にこだわり続けております。これからも仕入先を遡ること、鱗を一枚も残さず取り除くこと、なるべく添加物、保存料などを使わない安心安全な食品を提供することは当然のこと、お客様の笑顔を糧に品質に見合った価値ある商品販売を追及していきたいと思います。”

この理念から副産物として生まれたのが、この『うろこトレッチャー』です。

- 仕事のなこと・・・①うろこが取れる、早い。②長時間の作業にも疲れがない。③作業員の定着。
- 機械的なこと・・・Ⅰ. 壊れない。Ⅱ. 修理が簡単、短時間。
- “うろこトレッチャー” 使うことの利点
長時間の除去作業にも疲れません。手首の疲労から腱鞘炎を引き起こす心配もありません。



海鮮切り身ギフトセット

【会社概要】

設立 昭和52年2月
代表者 代表取締役 姉崎 英資
資本金 800千円
従業員数 20名
所在地 秋田市外旭川字堂ノ前4-4
TEL 018-865-5011
FAX 018-865-5066
URL <http://www.ebikanisakana.com/index.html>
連絡先 専務取締役 姉崎 一輝

【主な事業内容】

漬け魚、エビフライ等冷凍食品製造
卸・小売宅配業、うろこ取り機販売

【主要製品等】

うろこトレッチャー、漬け魚、車海老フライ、カニ爪フライ

【主要取引先】

（株）阪神阪急百貨店

戸田精工株式会社

[会社紹介・得意分野・技術]

当社は秋田の県北、大館市にある会社で、設計から製造まで全て一貫生産を行っています。モットーは、常にお客様第一主義で、お客様の問題を解決すべく、色々な自動化設備を開発しております。

お困りの事がありましたらどのような事でもお気軽にご相談してください。



キラタンポ自動製造装置

[会社概要]

創 立 平成元年10月1日
代表者 戸田 直人
資本金 2,000万円
従業員数 50人
所在地 大館市比内町新館字野開
73-42
TEL 0186-59-4955
FAX 0186-59-4956
URL <http://www.e-toda.co.jp>
連絡先 営業 嶋森 幸栄

[主な事業内容]

金型設計製作、プラスチック、ダイカスト、プレス、精密部品加工、自働機械設計製作、オーバーホール

[主要製品等]

金型部品、コレットチャック

[主要取引先]

オリエンタルモーター、日特エンジニアリング、多摩川精機

[会社紹介・得意分野・技術]

当社は、自社製造「横入れ 給袋式 連続(真空)包装機械」をメインに、包装機械等の製造・販売を行っています。

この機械は、さまざまな食材（工業部品含む）を機械供給トレーに載せるだけで、包装袋を自動給袋し、横入れ方式により連続包装(真空)します。また、タレなど調味液を同時にノズルで定量充填しながらの真空包装も可能で、レトルト商品にも活用されています。

特長

「横入れ真空包装」…きれいに並べた状態を維持しながら真空包装

「袋サイズの変更に素早い対応」…多品種・少ロット対応

カートリッジ方式の供給トレーでワンタッチ交換

「タレ(調味液)同時定量充填」…斜め入れ方式を組み込んで可能。魚、肉、惣菜などのレトルト商品

「ITリモートメンテナンス」…装置にPCを搭載、遠隔地ユーザー様の問題にすばやく対応

「サンプル包装」…その動画をCDにして検討資料



[会社概要]

創 立 昭和61年3月
 代表者 代表取締役 鎌田 均
 資本金 1,000万円
 従業員数 7人
 所在地 秋田市外旭川字三後田76-4
 T E L 018-868-5673
 F A X 018-868-5683
 U R L <http://www.toyo-akita.jp>
 連絡先 代表取締役 鎌田 均

[主な事業内容]

包装機械・装置の製作、包装機械・資材の販売等

[主要製品等]

横入れ 給袋式 連続真空包装機械(特許取得済)、斜め入り 2連式 真空包装機械(特許取得済)

[主要取引先]

北海道札幌市から九州鹿児島まで全国の食品加工工場（水産・肉加工、惣菜、海苔、はるさめ、卵焼きなど多種）、半導体部品工場

日本精機株式会社

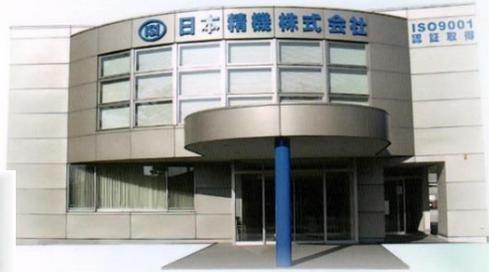
[会社紹介・得意分野・技術]

当社は、メカトロニクス分野（工作機械関連の製作）とプラント分野（国内では唯一の石油・天然ガス生産設備の設計製作）の両方で、ものづくりを手掛けて参りました。

これまで培われてきた実績と経験をもとに、食品関連の装置及び周辺機器の開発・製造・販売も行っております。食品関連装置の、ものづくりをお考えの方はどうぞお気軽にご相談下さい。



カップ入り納豆製造装置



自動ヒダ折り成型機(餅菓子の包装機)

[会社概要]

創 立 昭和15年4月17日
代表者 代表取締役社長 倉部 稲穂
資本金 2,000万円
従業員数 68名
所在地 秋田市川尻町字大川反
170-28
TEL 018-863-1631
FAX 018-883-5027
URL <http://www.nihonseiki.co.jp/>
連絡先 営業技術開発部 小方 正樹

[主な事業内容]

メカトロニクス関連
(工作機械および周辺装置)
プラント関連
(石油・天然ガス・地熱 各生産機器)

[主要製品等]

電子部品・半導体関連装置、圧力・真空・熱容器、管工事、食品関連装置、自動組立・搬送装置

[主要取引先]

ヤマダフーズ、かおる堂

[会社紹介・得意分野・技術]

自社開発製品のひとつが『マイクロ波常温真空乾燥装置』です。真空にすることにより常温で、組織の変性を抑えながら乾燥することが可能です。野菜、山菜、果物、海産物、おからなどの乾燥の実績があります。

粉末食品や嚥下食、ドライフルーツなどへの応用が可能です。

処理品の一例



マイクロ波常温真空乾燥装置
MB-35A

乾燥前ニンニク



抽出水



乾燥後ニンニク



さらに乾燥+粉末化

[会社概要]

創 立 昭和50年12月
 代表者 代表取締役社長 菊地 兼治
 資本金 5,000万円
 従業員数 184名
 所在地 にかほ市金浦字笹森125-1
 T E L 0184-38-3988
 F A X 0184-38-2193
 U R L <http://www.marudaikiko.co.jp>
 連絡先 企画開発課

[主な事業内容]

自動省力化機械、産業機械、半導体関連装置の設計・製作および大物部品から精密部品までの部品加工

[主要製品等]

産業用印刷装置、ばね成型機、カメラ用レンズ成型機、半導体検査装置他

[主要取引先]

(株)日立ハイテクノロジーズ、(株)日立ハイテクマニュファクチャ&サービス、キヤノン(株)、(株)小森コーポレーション、T D K(株)他

[会社紹介・得意分野・技術]

他に先駆け、水の電気分解を利用して人や環境にやさしい強酸性電解水や電解次亜水等、殺菌性電解水の生成装置を開発・製品化した会社です。

現在は、食中毒や感染症対策を目的とした電解次亜水生成装置に注力し、主に厨房機器メーカーを経由して、全国の学校給食センター、病院、介護施設、保育園、飲食店のほか、食品工場、水産加工場に至るまで幅広く当社製品が納入されています。



小規模厨房向け
電解次亜水生成装置
[ピーコロン] CL-S60



中規模厨房向け
電解次亜水生成装置
[ピーコロン] CL-S100



[会社概要]

創 立 昭和48年12月
 代表者 三浦 俊之
 資本金 3,000万円
 従業員数 16人
 所在地 にかほ市字塚田16-4
 T E L 0184-36-2772
 F A X 0184-36-2776
 U R L <http://www.miura-denshi.co.jp>
 連絡先 常務取締役 三浦 博

[主な事業内容]

電解機能水生成装置及び関連機器の
製造・販売

[主要製品等]

電解次亜水生成装置、強電解水生成
装置

[主要取引先]

興研、厨房機器メーカー他

[会社紹介・得意分野・技術]

厨房機器の営業及びメンテナンス業務を行っており、秋田県内の老人ホーム、施設、学校、病院、保育園への業務用厨房機器の販売及びメンテナンスを行っています。お気軽にご相談ください。



取扱商品例



[会社概要]

創 立 昭和60年9月
代表者 代表取締役 宇津宮 康二
資本金 1,000万円
従業員数 7人
所在地 秋田市新屋勝平町11-36
TEL 018-863-1574
FAX 018-862-2756
URL
連絡先 菅原

[主な事業内容]

業務用厨房機器の設計・施工・販売・メンテナンス

[主要製品等]

業務用食器、漆器、陶磁器、調理用品、厨房機器、食器洗浄機、冷凍冷蔵庫、食器消毒保管庫、スチームコンベクションオーブン、配膳車、生ゴミ処理機、業務用洗濯機、業務用乾燥機、ボイラー、白衣、洗剤、スチール製品、家具電気製品、エアコン、真空包装機、急速冷凍機他

[主要取引先]

老人ホーム、施設、学校、病院、保育園

[会社紹介・得意分野・技術]

王子コンテナ（株）秋田事業所は従業員17名で操業しており、A-1・抜き・手貼加工品中心にお客様のご要望に細かな対応ができる生産体制を整えております。秋田県の段ボールは秋田県で生産するという地産地消の考え方をもとに1972年の由利本荘市操業から現在まで43年にわたり地域に根ざした企業活動を続け、秋田県発展のために尽くしてまいりました。

王子コンテナは全国に26工場を有し、また段ボール原紙から箱まで一貫生産体制をとっております。またグループ会社には王子マテリア（原紙）・王子製袋（米袋などの重袋）、王子ネピア（ティッシュ）があります。

段ボールケースをはじめとするパッケージ・手揚げ袋・重袋についてもデザインから提案をさせていただきます。



工場全景



主に青果物、食品、精密部品です。

[会社概要] 秋田事業所

創 立 平成13年10月1日
 代表者 山下 秀寿
 資本金 100億円
 従業員数 17人
 所在地 秋田市御所野湯本6-2-34
 TEL 018-892-6670
 FAX 018-892-6674
 URL <http://www.oji-container.co.jp>
 連絡先 yamashita552873@oji-gr.com

[主な事業内容]
 段ボールケース製造・販売

[主要製品等]
 A-1式、抜き形式（ボトムロックなど）ダンボール、A・B・C・Wフルート

[主要取引先]
 全国農業協同組合連合会、伊藤忠紙パルプ商事

[会社紹介・得意分野・技術]

当社は日本で初めてクラフト紙袋を開発した会社です。重包装袋をはじめ、軽包装手提げ袋やフレコンバック、ストレッチフィルムなど、物流包装資材全般を取り扱っております。

包装技術で培ったノウハウを活かし、最適な包装をご提案いたします。



[会社概要]

創 立 大正9年10月
 代表者 代表取締役社長 光野 卓
 資本金 3億7,700万円
 従業員数 350名
 所在地 秋田市八橋字下八橋191-4
 T E L 018-823-6257
 F A X 018-862-5214
 U R L <http://www.ojipack.co.jp>
 連絡先 秋田営業所 高橋

[主な事業内容]
 包装資材の製造販売

[主要製品等]
 重包装紙袋、軽包装紙袋、フレコンバック、ストレッチフィルムなど

[主要取引先]
 JA全農、石油化学会社、製薬会社、製粉会社、製糖会社、製塩会社、澱粉会社、物流会社 他

株式会社グリーンパッケージ 秋田工場

[会社紹介・得意分野・技術]

当社は、防虫・防塵工場の特性を活かして、安全で高品質なダンボールケースを製造している企業です。

顧客本位の生産スケジュール・輸配送体制を目指しております



工場外観



製造ライン



捕虫機・ドックシェルター



ドックシェルター外観

[会社概要]

創 立 平成7年10月
代表者 代表取締役社長 川瀬 雅克
資本金 4,000万円
従業員数 529名(秋田工場8名)
所在地 大館市二井田字前田野5-6
TEL 0186-59-4940
FAX 0186-59-4939
URL <http://www.greenp.co.jp>
連絡先 執行役員工場長 川瀬 朋生

[主な事業内容]

ダンボールケースの製造販売業

[主要製品等]

ダンボールケース・組仕切

[主要取引先]

ニプロファーマ(株)

[会社紹介・得意分野・技術]



3色フレキソフォルダグレア



サンプルカッター



オートプラトン



リサイクルされた古紙を用い、自社工場内にて段ボール箱、紙器、緩衝材など多種多様な包装材を製造しております。

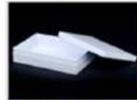
3色フレキソフォルダにより、環境にやさしい水性インキを用い、鮮明なカラーパッケージ商品を再現致します。

材料の選定から、過剰包装の排除を構想し、より最適な緩衝材を考案する事により、環境・品質ともに満足の得られる商品をご提供致しております。

梱包用 段ボール箱



各種包装資材



紙器



テープ類



トレー容器



発泡



PPバンド



ポリ袋



プラ段



エアパッキン



段ボールシート

[会社概要]

創 立 昭和36年3月
 代表者 代表取締役 佐藤 濤雄
 資本金 9,000万円
 従業員数 147名
 所在地 にかほ市樋目野字中山7番地
 TEL 0184-37-3022
 FAX 0184-36-2519
 URL <http://www.sekisin.co.jp>
 連絡先 経営企画室 福川 貴志

[主な事業内容]

梱包用段ボール箱の製造販売
 各種包装資材の販売

[主要製品等]

梱包用段ボール箱、紙器、テープ類、
 トレー容器、発泡、PPバンド、ポリ袋他

[主要取引先]

青果物生産者様、酒造メーカー様、
 醸造メーカー様、製菓メーカー様、
 畜産食品生産者様

[会社紹介・得意分野・技術]

当社は地元企業として、40年以上にわたり地域の食品容器の製造及び販売に取り組んでまいりました。大型成形機から小型成形機迄取り揃え、多品種小ロットにも対応しております。

早朝からの配送にもお応えしており、皆様のご用命お待ちしております。

鮮魚箱・食品加工箱



平箱

ブリ・サケ長箱

加工品箱

保冷容器【野菜箱】



アスパラ保冷容器

キリタンポ容器

[会社概要]

創 立 昭和49年7月
 代表者 貝塚 敏彦
 資本金 1,900万円
 従業員数 19名
 所在地 男鹿市船越字一向129
 T E L 0185-35-2666
 F A X 0185-35-3047
 U R L
 連絡先 取締役営業部長 佐藤 勝美

[主な事業内容]

発泡スチロールの製造販売

[主要製品等]

魚箱・農産箱(アスパラ・ナメコ容器等)、食品容器・加工箱

[主要取引先]

秋田県漁協・J A・金森水産
 武田水産・秋田パッケージ・トミタ

[会社紹介・得意分野・技術]

お客様の望むものをより速く、最高の品質と競争力のある低コストで提供します。プラスチック製品のご依頼先に困られた際には、弊社へお気軽にお問い合わせ下さい。



押出成形
(樹脂シート)



真空成形・圧空成形
(容器・トレー)



食品分野

食品トレー・カップめん容器・機内食トレー



医薬品分野

栄養ドリンクトレー



[会社概要]

創 立 昭和48年7月4日
 代表者 代表取締役 景山秀敏
 資本金 1億円
 従業員数 全体516名
 (内ホクトプラ事業部96名)
 所在地 大仙市土川刈布沢24-39
 T E L 0187-75-2772
 F A X 0187-75-2771
 U R L <http://www.e-mitsuwa.com>
 連絡先 ホクトプラ事業部
 管理部 大淵

[主な事業内容]

プラスチック製品の製造・販売

[主要製品等]

弁当容器、惣菜容器、麺カップなどの食品トレー

[主要取引先]

(株)JSPパッケージング
 信越ファインテック(株)
 エフピコチューバ(株)

秋田成幸産業株式会社

[会社紹介・得意分野・技術]

弊社は包装資材、梱包資材の卸売業者として秋田県内外の企業、工場、JAなど約3000社との取り引き実績があります。

我々は商事会社として各方面の仕入先を200社以上保有し、その中から食品加工や調味料等の包装資材及びデザインの提供、計量機器、物流機械の販売等総合的な提案を提供できる会社だと自負しております。

尚、弊社代表は口コミサイト「食べログ」の「ひろしです・・・」として秋田県の飲食業界に広く精通し、様々な情報を提案させていただけると思います。



弊社商品の例



[会社概要]

創 立 昭和63年
代表者 利部 浩（かがぶひろし）
資本金 1,000万円
従業員数 10名
所在地 秋田市東通仲町14-3
TEL 018-836-1551
FAX 018-836-1666
URL <http://konpouya.com/>
連絡先 018-936-1551（代表）

[主な事業内容]

包装材料、物流機器販売

[主要製品等]

食品加工用包材、計量機器、物流機材等

[主要取引先]

ヤマダフーズ、鈴木水産、稲庭寛文五年堂

株式会社かねひろ

[会社紹介・得意分野・技術]

【かねひろは、パッケージプロデュースの会社です。】

秋田には豊かな自然、こまやかな人情、美味しい食材が豊富です。私たちは、そんな秋田の「モノ創りの応援隊」になるため、パッケージを通して「入口から出口まで」をテーマに、商品開発から納品まで、プロデュース・サポートいたします。



2015年9月9日・10日開催 かねひろパッケージフェア 当社ブースより抜粋

[会社概要]

創 立 昭和39年2月
代表者 代表取締役 土田 博美
資本金 1,000万円
従業員数 39名
所在地 秋田市外旭川字三千刈147-1
TEL 018-862-6481
FAX 018-862-6483
URL <http://www.e-kanehiro.com>
連絡先 営業部次長 伊藤 智

[主な事業内容]

包装及び食品包装資材の卸・小売業、
包装用品の専門店
「パッケージプラザかねひろ泉店」
インターネットショップ「パッケ
ウェブ.ピズ」、パッケージの企画デ
ザイン及び製品化

[主要製品等]

包装資材・食品容器、店舗用品、物
流・省力化機器、包装機械・器機、
梱包用品、ラッピング用品、事務用
品、厨房用品・調理器具

[会社紹介・得意分野・技術]

私たちは、包装資材を中心とした多種多様の「モノやコト」を解決する総合サプライヤーです。10万点以上のアイテムからご希望に応じた商品を「迅速・正確・安全」をモットーに最適な対応でお届けします。

お客様とのコミュニケーションを通じて心を込めた解決力で「ほしい」「したい」に全力でお答えします。「これでよかった まかせてよかった」とご満足頂ける笑顔を目指して… お客様とともに ファンタスティックイノベーション。



fantastic innovation
KUWAHARA

ロゴマーク



マスコットキャラクター
配送クワちゃん

[会社概要]

創 立 昭和35年4月
代表者 代表取締役社長 桑原 透
資本金 1,000万円
従業員数 42名
所在地 秋田市卸町4丁目7-9
TEL 018-863-1818
FAX 018-863-1865
URL <http://www.kuwahara.biz>
連絡先 第一営業部 中川 茂樹

[主な事業内容]

包装資材、店舗用品、関連機器販売
卸

[主要製品等]

ポリ袋、食品トレー、食品用ラップ、
トイレットペーパー他

[主要取引先]

中央市場、タカヤナギ、伊徳、松紀、
ダイサン、秋田トー屋他

9. 主な補助事業等の相談窓口

目的	制度名	制度概要	問い合わせ先
新商品開発 販路拡大	あきた農商工応援 ファンド事業	中小企業者と農林漁業者等 の連携体により新商品開発 等を行う取組等に支援しま す。	(公財) あきた企業活 性化センター TEL 018-860-5702 FAX 018-860-5612
	あきた企業応援 ファンド事業	創業や新商品の開発、販路 拡大等の経営革新への取組 や、産学連携等による共同 研究を支援します。	
	ものづくり中核企 業創出促進事業	独自技術や経営ノウハウを 活かし、業績拡大が見込ま れる中小企業を支援対象と して認定し、技術開発から 経営基盤の確立までを総合 的に支援します。	秋田県産業労働部地域 産業振興課 ものづくり振興班 TEL 018-860-2241 FAX 018-860-3887
	がんばる中小企業 応援事業	意欲を持って自社の競争力 の強化を図ろうとする県内 中小企業を「がんばる中小 企業」に認定し、その企業 が行う取組をソフト・ハー ド両面から支援します。	秋田県産業労働部地域 産業振興課 地域産業活性化班 TEL 018-860-2231 FAX 018-860-3887
	小規模事業者連携 支援事業	商品等の開発又は販路開 拓・拡大に取り組む2者以 上で連携する小規模事業者 を支援し、経営革新及び経 営改善の促進を図ります。	最寄りの商工会、商工 会議所
競争力強化	企業競争力向上支 援事業	外部の生産改善アドバイ ザー等による助言・指導・ 工程分析に基づいて取り組 む品質改善や生産性向上等 を進める企業に、その取組 に必要な経費を補助します。	秋田県産業労働部地域 産業振興課 企業支援班 TEL 018-860-2225 FAX 018-860-2590

目的	制度名	制度概要	問い合わせ先
機械化、施設化	食品事業者加工機能向上事業	県内に不足している加工機能を向上させるため、県内食品事業者が行う食品加工機械設備の導入を支援します。	秋田県産業労働部地域産業振興課 食品工業班 TEL 018-860-2224 FAX 018-860-3878
	がんばる中小企業応援事業	意欲を持って自社の競争力の強化を図ろうとする県内中小企業を「がんばる中小企業」に認定し、その企業が行う取組をソフト・ハード両面から支援します。	秋田県産業労働部地域産業振興課 地域産業活性化班 TEL 018-860-2231 FAX 018-860-3887
	がんばる中小企業応援事業（企業立地・雇用増加型）	意欲を持って自社の競争力の強化を図ろうとする県内中小企業を「がんばる中小企業」に認定し、当該企業が行う雇用創出を伴う設備投資を支援します。	秋田県産業労働部産業集積課 立地支援班 TEL 018-860-2250 FAX 018-860-3869
	あきた企業立地促進助成事業（設備投資支援型）	本県産業の活性化と雇用拡大を図るため、工場等の新增設のための設備投資及び雇用に係る費用の一部を補助し、県内への立地を支援します。	
	あきた企業立地促進助成事業（事業集約支援型）	企業の事業再編等に伴い事業所の集約が進んでいることから、秋田県外から県内への事業集約を支援します。	
	秋田県機械類貸与制度	（公財）あきた企業活性化センターが、企業が導入を希望する設備をメーカー等から購入し、それを長期かつ低利で貸与（割賦販売又はリース）することで県内中小企業者の設備投資を支援します。	（公財）あきた企業活性化センター TEL 018-860-5702 FAX 018-860-5612
海外展開	海外展開支援事業	中小企業者又は事業組合等に対し、その海外展開活動の経費の一部を補助することにより、海外展開の拡大を支援します。	秋田県産業労働部商業貿易課 貿易・経済交流班 TEL 018-860-2218 FAX 018-860-3887
	海外新拠点開設支援事業	県産品の販路拡大を目的として海外事務所等の開設を目指す県内企業に対し、その立ち上げに係る経費を補助し、海外販路の開拓及び拡大についての恒常的な拠点作りを支援します。	

目的	制度名	制度概要	問い合わせ先
販路開拓 販路拡大	優良県産商品PR・改良支援事業	「あきた食のチャンピオンシップ」における入賞賞品に対し、県内外への販路拡大に対する取組や、デザイン改良等による賞品の磨き上げに対する取組を支援します。	秋田県観光文化スポーツ部 秋田うまいもの販売課 まるごと売り込み班 TEL 018-860-2259 FAX 018-860-3878
6次産業化	ネットワーク活動 交付金	農林漁業者と多様な業務の事業者が連携して取り組む地域の6次産業化に向けた活動や、6次産業化の事業化に必要な機械・施設の整備を支援します。	秋田県農林水産部 農業経済課 TEL 018-860-1763 FAX 018-860-3806
	次世代経営6次産業化 チャレンジ事業	農林漁業者や新たに農業参入する企業が取り組む加工直売、レストラン等の6次産業化に必要な機械・施設等の導入を支援します。	
	女性起業活動発展 支援事業	女性起業者が取り組む新たな経営部門導入や規模拡大等に要する機械・施設等の導入を支援します。	



参考事例

枝豆

りんご

比内地鶏

ハタハタ

枝豆の加工事例



■そのまま販売
→ 許可・届出を要しない



ゆで豆（むき豆、ペーストを含む）

■そのまま販売
→ 許可・届出を要しない
■冷凍して販売
→ 食品の冷凍又は冷蔵業

冷凍枝豆



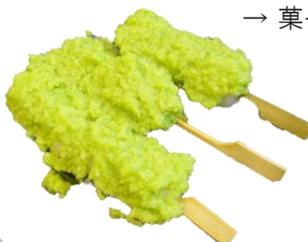
→ 食品の冷凍又は冷蔵業

ずんだ餡



→ あん類製造業

和菓子・洋菓子



→ 菓子製造業

枝豆ごはん



→ 飲食店営業

加工方法等により、分類が変わりますので必ず保健所に確認するようお願いします。

りんごの加工事例



- そのまま販売
→許可・届出を要しない



乾燥りんご

- 乾燥のみ
→許可・届出を要しない
- 砂糖漬け、チョコがけなど
→菓子製造業

りんごジャム



- 短期保存
(脱気・打栓・殺菌しないもの)
→許可・届出を要しない
- 長期保存
(脱気・打栓・殺菌するもの)
→かん詰又は
びん詰食品製造業

りんごジュース



- 清涼飲料水製造業

ソース、ドレッシング、焼き肉のたれ



- ソース類製造業

和菓子・洋菓子



- 菓子製造業

加工方法等により、分類が変わりますので必ず保健所に確認するようお願いします。

比内地鶏の加工事例



- 生肉および焼く前の串に刺した状態の焼き鳥
 - 食肉処理業
 - もしくは → 食肉販売業

かゆ、炊き込みご飯



- 弁当
 - 飲食店営業（仕出し・弁当）の許可
- レトルト食品
 - 缶詰又は瓶詰食品製造業の許可
- 冷凍食品
 - 食品の冷凍又は冷蔵業の許可

ハム、ソーセージ、燻製



- 食肉製品製造業

焼き鳥、ホルモン煮



- そうざい製造業の許可

丼の素



- そのまま
 - そうざい製造業の許可
- 冷凍食品
 - 食品の冷凍又は冷蔵業の許可

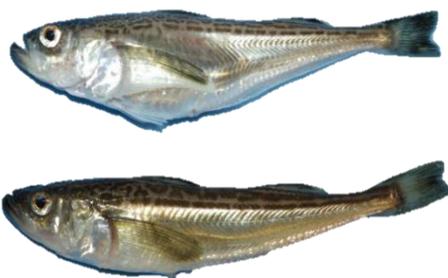
きりたんぽスープ



- そのまま
 - 許可不要
- 冷凍食品
 - 食品の冷凍又は冷蔵業の許可

加工方法等により、分類が変わりますので必ず保健所に確認するようお願いします。

ハタハタの加工事例



■そのまま販売
→ 魚介類販売業の許可

ハタハタずし



■冷蔵で販売
→ 許可・届出を要しない
■冷凍で販売
→ 食品の冷凍又は
冷蔵業の許可

しょつつる干し・三五八漬け・唐揚げ

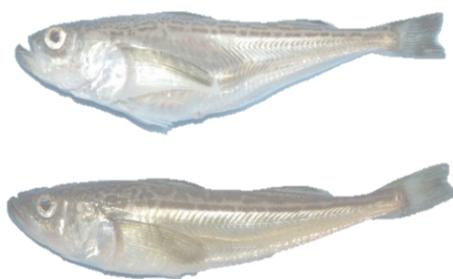


■加熱前に販売
→ 魚介類販売業の許可

ハタハタ甘露煮・ハタハタ唐揚げ



■加熱して販売
→ そうざい製造業の許可



■冷凍で販売
→ 魚介類販売業の許可

ハタハタ卵醤油漬け



■冷蔵で販売
→ 許可・届出を要しない
■冷凍で販売
→ 食品の冷凍又は冷蔵業
の許可

ハタハタしょつつる



→ 許可不要

加工方法等により、分類が変わりますので必ず保健所に確認するようお願いします。

平成27年11月20日 発行
平成28年 3月16日 改訂

食品加工ガイドブック

Food processing guide book

発行者 秋田県

編集 秋田県総合食品研究センター
〒010-1623
秋田県秋田市新屋町字砂奴寄4-26
TEL : 018-888-2000
FAX : 018-888-2008

協力 秋田県観光文化スポーツ部
秋田うまいもの販売課
秋田県生活環境部 県民生活課
秋田県生活環境部 生活衛生課
秋田県産業労働部 地域産業振興課

