

八海山あまさけ製造所が FSSC22000 認証を取得しました



八海醸造株式会社（本社：新潟県南魚沼市／代表取締役：南雲二郎）は、このほど自社製品「麴だけでつくったあまさけ」の製造施設である「八海山あまさけ製造所」において、食品をより安全に管理するための国際規格である「FSSC22000」の認証を取得いたしました。

国際規格「FSSC22000」とは、Food Safety System Certification を省略したもので、国際食品安全イニシアチブ（GFSI）の認定を受けた食品製造業向けの食品安全マネジメントシステムです。弊社では、お客様に「麴だけでつくったあまさけ」をこれまで以上に安心してご賞味いただくため、品質管理レベルのさらなる向上を目指して本規格の取得を進めてまいりました。今回の取得に際し、製造の各工程での危機分析を行い必要な管理手順を構築するとともに、社員の食品への安全・安心の意識向上を図ることもできたと考えております。

今回はあまさけ製造所での取得となりましたが、今後は清酒や焼酎、ビール製造についても同様のシステム構築を進め、グループ全体の品質管理体制の更なる強化を行い、お客様にこれまで以上に弊社製品を安心してご利用いただけるように、社員一丸となって食品安全に対する取り組みを強化し全施設での取得を目指して取り組んでまいります。

商品概要



麴だけでつくったあまさけ

砂糖を一切使わずに、麴のでんぷんを糖化させることで優しい甘さを引き出しました。酒づくりの技術を活かした高精白の米からつくる麴が、雑味のないすっきりとした味わいを醸し出します。

よい麴づくりに特別なこだわりを持つ八海山ならではの、上品な仕上がりとなりました。

(原材料：米麴（国産米）/825g 800円 410g 440円 118g190円・税別)

製造元

八海醸造株式会社 新潟県南魚沼市長森 1051 お客様相談室 TEL 0800-800-3865

このリリースに関する問い合わせ先

株式会社 八海山 広報担当：浜崎 東京都中央区築地 4-5-9 築地安田第2ビル3階
TEL 03-6264-3366 FAX 03-6264-3367

