

## 出展社紹介

フリガナ 出展社名	株式会社元気		
出展社名 (英語表記)	Genki Co.,Ltd		
資本金	3,500万円		
年間売上高	85,000万円	従業員数	29名
代表者氏名	後藤 弘明		
バイヤーへの メッセージ	<p>にんにくは古代より元気の源として食べられてきた食品です。「このにんにくを何とかして食べやすくできれば全国の皆様に喜んでもらえる」というのが最初の考えでした。黒にんにくの誕生開発には紆余曲折がありました。色々な試みをしましたと思うような結果は得られなかったある日、ある状態で約2か月放置したものが黒く変色している事に気がつき、恐る恐る口の中に入れてドライフルーツの様な甘酸っぱさが口の中に広がりました。この「ある状態」を再現するために温度・湿度の条件を色々考え試行錯誤ののちついに納得のいく味を世界で初めて再現することが出来、商品かに成功しました。そして私たちの企業理念でもある「熟成黒にんにくを通じて皆様に大切な健康をお届けする」を信念として今後も商品作りに励んでいきたいと思っております。</p>		
ホームページ	<a href="https://genki-kun.jp">https://genki-kun.jp</a>		
会社所在地	〒519-3402 三重県北牟婁郡紀北町河内2番地1		

## 製造工程（農林水産品の場合は、生産工程等）アピールポイント

<p>「工場内の整理整頓のと備品の取り扱いに関して」</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・5S活動の徹底（整理・整頓・清掃・清潔・しつけ）</li> <li>・3定管理（定位・定品・定量）</li> <li>・発注点管理</li> </ul> <p>「機械化に向けての取組」</p> <p>選別作業における工程の部分に機械化を進めております</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・重量検査におけるウエイトチェッカーの導入</li> <li>・表示ラベルの自動化ラベル貼り機の導入</li> <li>・異物混入を防ぐ為の金属探知機の導入</li> </ul> <p>今後も機械化の導入を行っていく予定にしております。</p> <p>「日々の温度管理」</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・熟成黒にんにくは温度・湿度管理が重要です。弊社では温度管理の徹底を行っており1日2回以上の温度チェックを行っております。</li> </ul> <p>「製造工程図」</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・製造工程図にもとづいた作業を行う事により逸脱品の発生を防いでいます。</li> </ul>		
		
ラベラー機	ウエイトチェッカー	金属探知機

## 品質管理方法

商品検査の有無	食味検査・目視検査・糖度検査・水分検査・酸度検査
衛生管理への取組 ・製造工程の管理 ・従業員の管理 ・施設整備と管理	<p>弊社では衛生指導のコンサルティング会社と契約を結び衛生管理向上に取り組んでおります。</p> <p>「製造工程の管理」</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・製造工程図を基に作業を行う事により逸脱品の発生を防止</li> <li>・ロット管理（トレサビリティ）による原料調達から生産・消費又は廃棄まで追跡可能な管理体制の構築</li> </ul> <p>出荷前の食味検査と目視検査の徹底</p> <p>「従業員の管理」</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・作業前における手洗いと消毒殺菌の徹底</li> <li>・年に数回の従業員教育訓練の実施</li> </ul>
危機管理体制 【担当者・連絡先／記録】	<ul style="list-style-type: none"> <li>○担当責任部署と担当者の設置</li> <li>○緊急時における担当者の連絡先</li> <li>○原因究明の情報管理 <ul style="list-style-type: none"> <li>・産地証明</li> <li>・残留農薬物検査証明</li> <li>・トレサビリティにおける原料調達から消費・回収・廃棄までの追跡</li> </ul> </li> </ul>
認証等 (商品・工場・農場等)	HACCP
PL保険情報	加入