

出展社紹介

フリガナ 出展社名	株式会社ディーグリーン		
出展社名 (英語表記)	dgreen Co., Ltd		
資本金	60万円		
年間売上高	非公開	従業員数	3名
代表者氏名	東 城		
バイヤーへの メッセージ	三重県南部の港町でデザイン業を営む弊社は、「少しでも楽しい仕事づくり=デザインをすることで人と人をつなげ、東紀州の新たな魅力づくりや、まちの活気にもつなげることを目的としています。わたしたちの町、三重県南部にある紀北町は漁業が盛んで、子どものころから季節ごとの旬のお魚を食べて育ってきました。加速する「魚離れ」を食い止めたい、また地元の漁業を活性化したいという思いが多くの方から協力を得て、旬の魚を調理や気軽に食べやすいよう加工して、お客様にお届けする仕組みを作りました。地元の食のプロ（魚の加工業者）と二人三脚で皆さまに安全で安心な商品をお届けします。		
ホームページ	https://www.dgreen.jp		
会社所在地	〒519-3204 三重県北牟婁郡紀北町東長島2399-1		

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

①仕入れ：契約農家から特別栽培米を仕入れ、魚については三重県南部で水揚げされた真鯛を使用します。

↓

②食料下処理：鯛を乳児が食べられるようペースト化します。

↓

③食料計量、充填

↓

④高圧高温レトルト調理：レトルト殺菌温度121℃、殺菌時間15分 F値17～19

↓

⑤冷却、乾燥、検品、ラベル貼り、印字

↓

⑥箱詰め







地元加工場のスタッフさんと一緒に

お母さんと一緒に商品開発

漁師町よりお届けいたします

品質管理方法

商品検査の有無	出荷時に目視、触診の実施。
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	■製造工程の管理 HACCPの規定に基づいた製造プロセスにて加工。製造ごとに製造報告書の作成。 ■従業員の管理 汚染区域から加工エリア入室時に手洗いの徹底、エアシャワー、専用衣服の着用。 ■施設設備の管理 HACCP認定を受けた加工場にて加工。
危機管理体制 【担当者・連絡先／記録】	担当者：立花 圭 連絡先：080-4122-1613 記録：危機管理シートに日付と発生事項を記録、社内サーバーに保管
認証等 (商品・工場・農場等)	なし
PL保険情報	加入