

## 安全な食品を提供するための一貫した管理手法 『FSSC22000』 認証取得に関するお知らせ 株式会社マルヤナギ小倉屋 社工場で認証取得

蒸し豆・煮豆・佃煮メーカーの株式会社マルヤナギ小倉屋（神戸市東灘区：代表取締役社長 柳本一郎）は、蒸し豆・煮豆を製造する工場（兵庫県加東市）において、2018年6月1日登録にて海外のお客様からもご要望の多い食品安全管理システム認証 FSSC22000 を取得いたしました。国際標準規格の生産体制を整えることで全てのお客様からより安心・安全で信頼いただける商品をお届けできますよう、今後も引続き維持管理を怠ることなく食品安全を追求してまいります。

### ■FSSC22000 とは

- ・世界的な食品メーカーや小売企業が中心となって設立された GFSI (Global Food Safety Initiative) によって認証された、お客様に安全な食品を提供するための国際規格。
- ・食品安全マネジメントシステムの国際規格である ISO 22000< ISO 9001(マネジメント) +HACCP (危害分析) >の内容に加えて、具体的な衛生管理の手法(「ISO/TS22002-1 または ISO/TS22002-4」)および「FSSC 独自の追加要求事項」が追加されたもの。海外企業を含む取引要件として評価されています。



### ■認証取得の概要

事業所名 : 株式会社マルヤナギ小倉屋 社工場（兵庫県加東市沢部 655 番）  
認証登録日 : 2018年6月1日  
審査登録機関 : 日本海事検定キューエイ株式会社



## アメリカ市場への挑戦から 3 年目。～マルヤナギの情熱が切り拓く新たな市場～

和食がユネスコ無形文化遺産として世界から高い評価を受ける中、2016年4月よりアメリカで発売を開始した「蒸し豆」。水煮に比べて植物性たんぱく質、食物繊維が多く、豆本来のうまみや甘みが味わえる蒸し豆は、加えてオーガニック、ポータブル（常温保持可能）などの強みがアメリカ市場の健康ニーズに合致し、注目される和製スナックへと成長しています。



しかし、ここまでの道のりは決して容易ではありませんでした。主要なオーガニック展示会で商品の長を伝えるだけでなく、マルヤナギが得意とする『蒸し技術』と『含気レトルト製法』というアメリカにはない日本のテクノロジーをプレゼンしたり、何度追い返されても成功するまで帰らないという情熱を伝え続けました。その侍魂こそがアメリカの人たちの心を掴むキッカケとなり、ようやく店頭の棚に置いて頂けるように。更には、営業マン自らが店頭立ち、1人でも多くのお客様に蒸し豆を食べてもらって直接、健康価値を伝えることで、ようやく道が切り拓けてゆきました。

今回、認証取得した世界最高水準「FSSC22000」を更なる強みとし、より安心して食べて頂ける和製スナックとして世界に羽ばたく蒸し豆でありたいと願います。

お問い合わせにつきましては、下記までよろしくお願い致します。