

崎陽軒ホームページ「生産者情報公開」掲載開始

株式会社崎陽軒(本社:横浜市西区、取締役社長:野並直文)は、100周年を迎えた今年、100周年100企画を実施しております。その中の企画として「生産者情報公開」を実施いたします。

お客様に安心・安全な製品を提供するために、原材料の生産者情報や流通経路を把握し、また、その情報をお客様に知っていただくことにより、「食の安全」をより身近に感じていただきたいと考えております。

このたびオープンした崎陽軒ホームページの「生産者情報公開」サイトでは、シウマイの主原料である豚肉について、了解を得られました一部の生産者の方を紹介しております。

今後は、他の原材料についても、順次、生産者情報公開を行っていく予定です。

引き続き、お客様に安心・安全を感じていただけるよう努力して参ります。

- 1 内容 シウマイの主原料である豚肉の生産者紹介（生産地、生産者の紹介）
（他の原材料生産者情報も順次掲載予定）
- 2 開始日 平成20年9月1日（月）
- 3 サイトアドレス 崎陽軒ホームページ 生産者情報公開
<http://www.kiyoken.com/quality/index.html>

4 イメージ

千葉県

千葉県は自然が豊かで、気候が安定しているため、養豚が非常に盛んな地域で多くの農場があります。
養豚でとても大切な飼料工場に近いこと、都心に近いことが大きな強みになっています。

千葉県旭市



「養豚への想い・こだわりを教えてください」
親の代から養豚を行っており、後継者として養豚の仕事をはじめました。ヨーロッパで学んだ知識を活かし、コンピュータによる管理技術も積極的に取り入れています。
肉質を良くするためには餌が非常に重要ですので、ビタミンEを多く含み、納豆菌を配合した餌を使用しています。
豚は暑さに弱いため、夏場の温度管理には特に注意し、一頭でも多くおいしい豚が育つように努力しています



「お客様へのメッセージ」
安心で安全であることに強い自信を持っていますので、私たちのおいしい豚肉をぜひ安心して召し上がってください。

(2008年5月取材)

菅井物産
代表:菅井 伸さん

【お問合せ先】

株式会社崎陽軒 広報・マーケティング部
担当 佐藤奈穂、西村浩明、藤田かほる
TEL:045-441-8918(直)
TEL:045-441-8851(代)
FAX:045-451-6932
URL: <http://www.kiyoken.com/>