

2022.6.9

浜田醤油株式会社



1818年創業の醤油蔵（国登録有形文化財指定）である浜田醤油株式会社（所在地：熊本県熊本市）は2022年5月、県内の醤油製造業として初めて、食品安全マネジメントシステムの国際規格「FSSC22000」の認証を取得しました。

浜田醤油では、現在アジア・ヨーロッパへの輸出を行っており日頃から厳しい衛生管理や工程管理、法令遵守に取り組んでおります。

今回、第三者機関の審査を受けることで、食品安全の取り組みをさらに向上させ、安心・安全な商品づくりに努めてまいります。

この度の認証登録の範囲は、醤油、醤油加工品、調味料（ドレッシング、みそ加工品等）の製造です。

■ 浜田醤油とは

1818年、熊本城下の玄関口であった商人の町・小島にて、米や大豆を扱う穀物商として誕生しました。その後約200年にわたり、国登録有形文化財の蔵で、丹精込めて醤油作りに取り組んでまいりました。長年培ってきた厳格な管理・技術に加え、国際規格の「FSSC22000」を遵守することで、これからもおいしさと安心・安全を追求し、世界中のお客様との信頼に繋げてまいります。

■ FSSC22000 認証とは

「Food Safety System Certification」の頭文字を取った食品安全システム認証の国際規格。食の安全に取り組む国際的な食品業界ネットワークであるGFSI（Global Food Safety Initiative）により、食品安全の認証スキームの一つとして承認された規格の一つです。ISO 22000をベースに、より高水準の食品安全レベルを求める規格内容となっており、具体的な衛生管理の手法などが追加されています。

【会社概要】

名称 : 浜田醤油株式会社
所在地 : 熊本市西区小島6丁目9-1
代表 TEL : 096-329-7111
創業 : 1818年 文政元年
事業内容 : 醤油・味噌・酢・ソースほか調味料の製造・販売
コーポレートサイト : <http://hamada1818.com/home/>
オンラインショップ : <https://shop.syoyu.co.jp>