

名称	見て！聞いて!!安全でおいしい白だしができるまで
日時	平成25年11月6日（水）午後1時から3時30分まで
場所	七福醸造株式会社 （碧南市山神町2-7）
出席者	県内在住の成人10名

《イベントの内容》

- （1）工場見学
- （2）会社・工場の説明



まずは、工場の中を見学しました。



工場内のしょう油を貯蔵する大きなタンクです。



ビン詰する場所は、清潔な区域として床の色を変えて区別しています。

また、汚染防止のため、注入口がビンに触れない機械を導入しています。



ビン内に異物が入っていないか、漏れがないか、目視で確認しています。

一番大変な工程であり、重要な業務の一つです。



だしの原材料（鰹節）を試食しました。こだわり厳選素材の一つです。



会社・工場の説明では、安全に対する取組や商品に対する想いを語っていただきました。

.....  
**<参加者の声 抜粋>**

- 製造過程を見て、清潔に作られていることが良くわかりました。
- 値段が高いなあと思っていたのですが、なるほど、こんな価格になるのかという事もよく理解できました。
- 製造者の製品に対するや自信は、しっかり伝わるエネルギーを感じました。それだけに、その想いを伝える手立ても商品と一緒に送り出していきたいと強く願っています。
- 食の安全、企業の社員教育に熱心な会社だと思った。
- 食の安全に十分な配慮をしている事が理解できた。

参加者の方々、七福醸造株式会社の工場の方々、御協力ありがとうございました。