

安全でおいしい商品をお届けする

穀物や果実、水、発酵に必要な微生物など、
宝酒造は自然の恩恵を受けて、酒類・食品の製造を行っています。
社員一人ひとりがこのことを理解し、確かな品質と安全管理のもと、
安心できる商品をお届けしています。

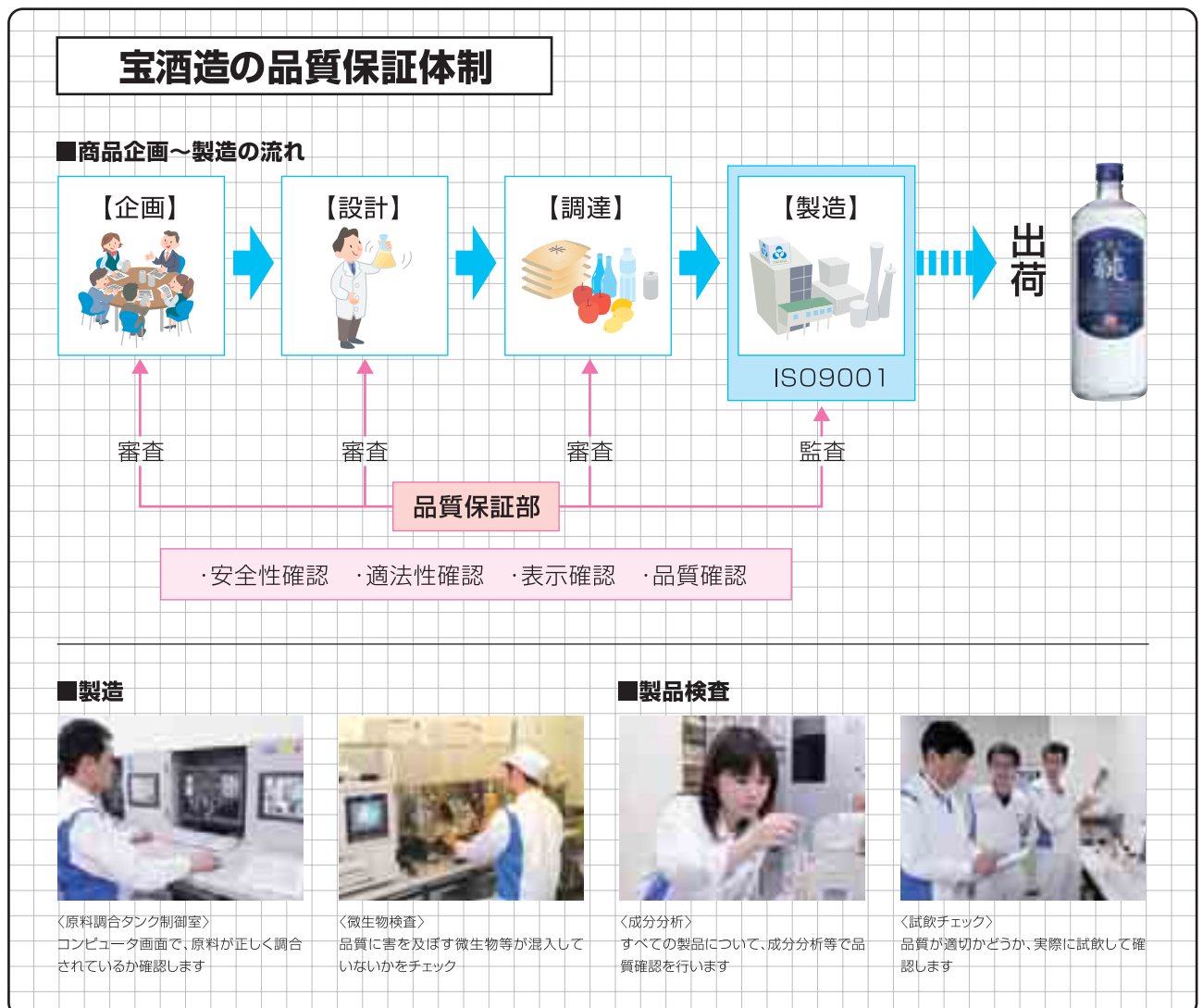


“信頼と安心のブランド”であり続けるために

宝酒造の歴史は「お客様との信頼の歴史」でもあります。
お客様に、安全で安心していただける商品をお届けする
ために、全工場で品質保証の国際規格ISO9001の認証
を取得しました。

商品に関しては、「品質保証部」が中心となって、企画
から設計、調達、製造にいたる各工程で審査にあたり、食

品衛生法をはじめとする法律の遵守はもちろんのこと、
すべての商品において適切な品質と安全性を追求して
います。また、お客様相談室にお寄せいただいた声を真
摯に受けとめ、よりよい商品づくりや品質の向上に取り組
んでいます。



安全な商品は安全な原材料から

商品づくりの原点となる原材料は、安定した品質と供給を確保できるお取引先を選んで調達しています。品質保証書を入手するとともに関連法規への適合を確かめています。特に、残留農薬など、日本と基準の異なる海外からの輸入原材料については、必要に応じて自社分析や

外部検査で確認を行った上で、品質が保証されたもののみを使用しています。

また、主要な原材料についてはお取引先を定期的に訪問し、品質管理状況の監督や指導を行っています。

衛生管理の徹底

工場では2000年にゾーニング規定を策定し、工場内を一般区、清浄区、特別清浄区に区分けしています。高い衛生管理が求められる充填室はクリーンルーム仕様にするなど、特別清浄区に指定・管理しています。また、同時に、手洗いや服装、製造施設の清掃・防虫基準などを強化して衛生管理規定に組み入れました。

今後も、設備と運用の両面で高度な衛生管理水準を維持し、商品の安全と品質の安定に努めます。



特別清浄区に設置されたクリーンルーム内の充填設備

安心できる表示を目指して

食品表示はお客様と商品をつなぐ大切な情報です。正確でわかりやすい情報をお伝えするために、品質保証部では食品表示に関する法規適合性(添加物、アレルギー、遺伝子組み換え等)の確認を行っています。

また、表示に関する法規、公正競争規約、業界基準、社内ルールなどを「表示の手引き」として関連部署に公開し、情報の共有化を図っています。今後も安全で安心していただける商品をめざし、公正な品質表示への取り組みを進めていきます。

清酒「松竹梅」に関する品質表示



料理番組や料理学校で、調味料を使った料理の楽しさを紹介

昭和20年代から30年代にかけて、宝酒造はテレビ番組の提供や料理講習会を通じて、新しい生活スタイルをお客様とともに考えながら、日本の食卓を豊かにしてきました。



日本が大きく変化した高度成長期。人々の生活も豊かになり、食事が空腹を満たすためだけのものから、おいしさを楽しむものへと変化していきました。当時、みりんは料亭などで使われる高級調味料でしたが、新しい生活スタイルを求める人々のニーズをキャッチしながら、家庭の食卓にみりんを紹介していきました。

昭和29年に宝酒造が提供したテレビ番組『タカラお料理手帳』や全国各地で実施

した料理講習会は、世間に大きな反響を呼びました。ある時は隠し味としてスプーン一杯だけ、またある時はたっぷりそがれるみりに、人々の関心は徐々に集まってきました。さらに当時主流だった一升瓶から洒落た小型のボトルへと、みりんの容器を改良しました。伏見工場で製造されたこの容器は“化粧びん”の愛称で親しまれ、モダンなライフスタイルの象徴としても人気を博しました。変化する暮らしの中に、

宝酒造はこうして新しいライフスタイルを提供していったのです。



料理番組の先駆けとなった『タカラお料理手帳』