

——松屋製菓株式会社 QMS(品質マネジメントシステム)の
グローバルスタンダード ISO 9001 認証
HACCP JFS-B 認証に加えて「**味と安全性**」を強化

■はじめに

- 松屋製菓株式会社(三重県伊勢市)は、あめ(生沖縄黒飴、みぞれ玉等)の企画・開発・製造に関して、QMS(品質マネジメントシステム)のグローバルスタンダードである「ISO 9001 規格」の第三者認証を取得しました。
- 従来から、本社製造ラインは JFS-B 規格に基づく HACCP の認証を得ていましたが、「**食品安全への取組みだけでは、お客様満足の視点では不足**」と社長が判断しました。
- 「**味と安全性の強化**」に向けた **CAPD(キャップドゥ)サイクルを、各部署のリーダーが現場重視で推進し**、あめの味や製法の ISO 9001 を活用した**味の安定化(バラツキ予防)、標準化、効率化、業務改善**が進んできました。
- 「味と安全性の強化」を実現するための取組みが、国際規格を満たしているかどうかを、内部監査や MR(マネジメントレビュー)でチェックし、第三者審査登録機関が文書審査および現地審査によりチェックし、ISO 9001 規格を満たしていることが確認されています。

経営理念

“いつもありがとう”の気持ちを礎とし社会に貢献できる企業であり続けるよう進化し続ける

ISO 9001 認証 概要

- 適用範囲: あめの企画・開発及び製造
- 適用組織: 松屋製菓株式会社 本社(営業部門を除く)
<https://matsuyanet.co.jp/>
- 審査登録機関: 日本規格協会ソリューションズ株式会社
審査登録事業部



QMS
JIS Q 9001
JSAQ 3000
あめの企画・開発及び製造
(営業部門: JIS Q 9001 登録範囲外)

■代表商品

■(生)沖縄黒飴

- ◇ 第23回 全国菓子大博覧会 会長賞受賞
- ◇ 第24回 全国菓子大博覧会 名誉総裁賞受賞(文化部門)



■みぞれ玉

- ◇ 第21回 全国菓子大博覧会 全菓博 会長賞 受賞



- 松屋製菓株式会社は、経営理念にある「進化」をさらに進めています。「みぞれ玉」は、「みぞれ玉のど飴」に進化しました。お客様のお口に「甘あ〜い口福感」を、そしてのどにハーブのさわやか感とうるおいをお届けするため、日々「味と安全性を追求」しています。

■問合せ先: 松屋製菓株式会社 管理部 <<info@matsuyanet.co.jp>>
〒516-0802 三重県伊勢市御園町新開 307-1 TEL.0596-36-1838(代表)