

みどり製菓株式会社

会社概要：昭和34年に創業。本社は大阪市東住吉区。

「京菓子の流れを汲む大阪らしい製品」を主力とした高級半生菓子の製造卸事業者。

<https://www.midoriseika.com/>

取組内容

- ◆昭和29年に半生菓子メーカーで組織された「大阪半生菓子協同組合」に参画し、食品衛生に関する勉強会や工場見学等の研修会を積極的に牽引している。平成17年は、組合の青年部で構成する「大阪半生菓子研究クラブ」を牽引し、HACCPシステムやトレーサビリティの考え方を取り入れた「半生菓子の安全確保マニュアル」を策定し、現在のHACCPに沿った衛生管理の礎を築き、大阪の半生菓子業界の衛生管理向上に貢献した。
- ◆社員の入社直後、1年目未満、3年目未満など、入社後の段階に細かく合わせた研修制度を設定し、現場の製造時の衛生面だけでなく、食品衛生法の法体系、アレルギー表示等に関する研修を実施。小規模な企業でも工夫次第で取り組める他の企業の模範となりうる取組みである。
- ◆半生菓子作りの親子教室を年2回ほど実施し、お菓子作りの楽しさとともに、手細工が多い工程での手洗いの重要性を周知啓発。大阪・関西万博については、「ミャクミャクゼリー」の製造販売、大阪ヘルスケアパビリオンにおける「お菓子のジオラマ」などの細エゼリー作品の展示など、世界に向けた日本の半生菓子の安全性や伝統技術の発信に大きく貢献した。

半生菓子の安全確保マニュアル

2005年6月

大阪半生菓子協同組合

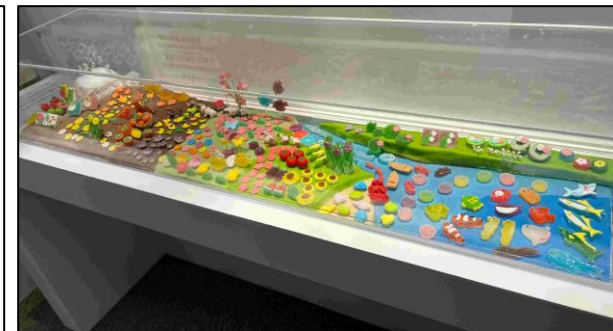
半生菓子の安全確保マニュアル



親子教室



ミャクミャクゼリー



お菓子のジオラマ（大阪ヘルスケアパビリオン）