

(株)奈良三晃 (青果販売事業)



① 青果仲卸事業

オークワ様、イオン様、平和堂様、
大黒天物産様など量販店への青果卸売業

② 青果直販事業

主に業務スーパーの青果コーナーへの
テナント(コンセ)出店 (現在13店舗)



惣菜のわかる八百屋塾

ハード＆ソフトの両輪で「惣菜のわかる八百屋塾」を2007年2月からスタートしました。今日のスーパーの売り場が、素材提供業から食卓創造業に変わり、生鮮三品と惣菜の境界がなくなっています。今、世の中は健康ブームで、野菜の需要は確実に増えており八百屋にサイエンスを取り入れて、「惣菜のわかる八百屋塾」を二ヶ月に一度開催しております。

第2回八百屋塾



吉田先生ご講演
「スーパーにおける
惣菜部門の進化・活性について」



テーマ食材（マンゴ）



今回のテーマ食材は
人参・アスパラガス・
マンゴです。



テーマ食材（人参）



人参の
茶碗蒸し

3色人参の
ステイックサラダ

人参を主とした
ビタミンかき氷

マンゴー酢豚

マンゴープリン



長芋とアスパラの
南高梅のジュレ和え

アスパラと鶏肉の
チンジャオロース

アスパラの混ぜご飯



会場風景

企業名 : 株式会社 三晃 (HMR工場)

所在地 : 奈良県大和郡山市馬司町

製造営業許可 : そ^{うざい}製造業 他
その他の食品製造(営業許可外施設届出)

主な製造品目 : カット野菜類(非加熱喫食)
生鮮原料カット(加熱喫食)
総菜半製品キット類(加熱喫食)

(※ 加熱／非加熱、パ^{ーツ}の組み合わせにより約1050アイテムの
製品が存在、毎日平均950アイテムが製造される)

現在のマーケットニーズ

サラダカップ



宅配キット



レンジアップ商品



まとめ

<HACCPの課題>

1、衛生管理の集大成がHACCPシステムであって、7原則
12手順で設定されたCCPの管理は、まずは入口である認識。

(少量多品種であるが故に、CCPの設定が難しい)

2、「HACCP取得」は、各取引先からの要求事項にはなく、
独自の工場監査(CCP等)がある。

(特に3Sの整理・整頓・清潔が中心)

※我々も5S活動(7S)が必要であると感じている

3、顧客ニーズの多様化が進み、我々も業態変化をしていなければ生存できない。(新規商品開発や場内の温度管理等)