

## いぶりがっこ製造工程遵守確認票

秋田県いぶりがっこ振興協議会会長 殿

当社のいぶりがっこは、主原材料及び生産工程等について、下記の項目を順守し製造していることを誓約いたします。

加入団体名

所在地

事業所名

代表者氏名

印

確認	項目	内容	備考
<input type="checkbox"/>	原材料	国内産の大根を用いる。	
<input type="checkbox"/>	燻し	「ナラ」や「サクラ」等の広葉樹を用いて昼夜2日以上燻す。	
<input type="checkbox"/>	燻し大根の仕入れ	燻した大根を仕入れる場合は、上記の原材料及び燻しの方法で燻した大根であること。	
<input type="checkbox"/>	漬け込み	<ul style="list-style-type: none"><li>燻し終えた大根は、ぬか床に40日以上漬け込み、低温で長時間発酵・熟成させ製品とする。</li><li>仕込みにあたって使用する添加物は自然由来のものを基本とし、以下の食品添加物（甘味料としてサッカリンおよびその塩類、着色料として食用黄色4号および食用黄色4号アルミニウムレーキ、保存料としてソルビン酸およびその塩類）を用いないものとする。</li></ul>	
<input type="checkbox"/>	地理的表示の使用	出荷商品については、「いぶりがっこ」並びに登録標章（GIマーク）を付している。	

- いぶりがっこ製造工程遵守確認票は、所属団体へ提出すること。

	協議会	団体会員
日付		
氏名		

(様式 2)

(団体会員現地検査担当者使用)

## 現地検査票

現地検査日

確認者団体名・氏名

製造事業者名

現地確認場所

No.	項目	適合性の可否	備考
1	生産地（製造事業場）は、秋田県内である。		
2	国産の大根を用いている。		
3	製造・工程	原料大根を「ナラ」や「サクラ」等の広葉樹を用いて昼夜2日以上燻している。	
4		燻し終えた大根は、ぬか床に40日以上漬け込み、低温で長時間発酵・熟成させている。	
5		仕込みにあたっては、以下の食品添加物（甘味料としてサッカリンおよびその塩類、着色料として食用黄色4号アルミニウムレーキ、保存料としてソルビン酸およびその塩類）を用いてない。	
6		「いぶりがっこ」の最終製品としての形態は、加工品（たくあん漬け）である。	
7	「いぶりがっこ製造工程遵守確認票」を作成している。		
8	基準を満たしているいぶりがっこについてのみ、「いぶりがっこ」及び登録標章（GIマーク）が使用されている。		
<特記事項>			

※生産及び生産の方法、地理的表示及び登録標章（GIマーク）の管理に違反した者に対し、生産行程管理業務規程に基づき指導する。また、指導した旨を備考欄又は特記事項に等に記入する。

適合性の可否の判断 生産業者の「製造工程遵守確認票」等を確認する。

- 2 大根は国産である。 ⇒ 仕入の場合は、仕入伝票を確認する。
- 3 広葉樹で2日以上燻す。 ⇒ 広葉樹の名前、燻し期間を記録する。
- 4 ぬか床で40日以上漬け込む。 ⇒ 漬け込み日及び樽から出した日等を記録する。
- 5 上記の添加物・保存料を用いない。
- 6 最終製品の形態確認。 ⇒ 現物確認。

	協議会	団体会員
日付		
氏名		