



## 会社概要

商号	河南三明食品有限公司 (Henan sanmei Co.,LTD)			
設立	2006年8月11日			
資本金	JP ¥ 250,000,000			
所在地	河南省駐馬店市泌陽県工業園区			
電話	86-396-7960881			
面積	敷地面積43,106m <sup>2</sup> 建物面積10,000m <sup>2</sup>			
生産量	洗浄黒木耳 300トン、豆瓣醬 500トン、 調味油 200トン			
設備	洗浄ライン	2	パック自動包装機械	1
	調味油製造ライン	1	金属探知機械	1
	豆瓣醬精製ライン	1	X線機械	1
	脱水機械	1	自動充填機械	2
	乾燥機械	2		
資格	HACCP(2010年2月認証取得)			

## 事業内容

郟県豆瓣醬や老油などの四川調味料、洗浄黒きくらげなど乾物を製造。  
厳しい管理体制で、安全・安心の商品を皆様にご提供いたします。

安全

入念な異物除去・金属探知機検査

安心

CIQ認証工場(HACCP 2010年2月認証取得)

清潔

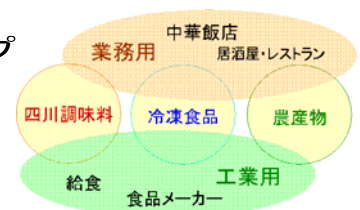
4回にわたる綺麗な飲用水による丁寧な洗浄、無薬殺菌処理

管理

日本から派遣した管理者が、各部署に配置した責任者を統括する

中華料理の業務用・工業用に適した本格的ラインナップ

三明物産、上海事務所、河南研究室の  
トライアングル方式による商品開発・生産・販売



# 安心でおいしい「洗淨黒きくらげ」

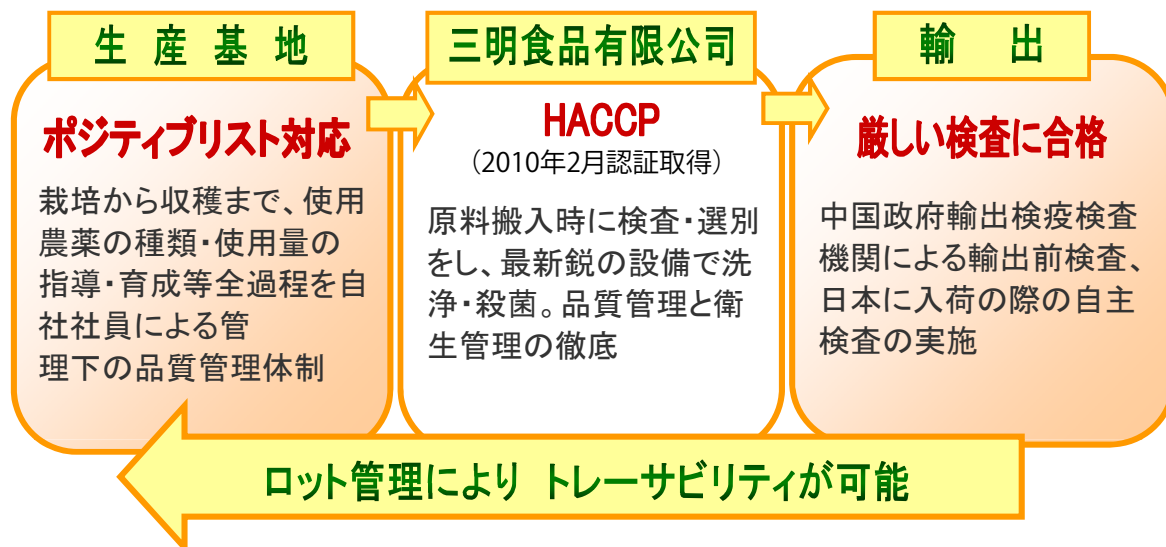
生産基地管理、最新鋭の設備環境、厳しい検査を一貫管理することで、安全・安心の商品をご提供いたします。

河南三明有限公司では、中国産黒木耳の品質管理に最も力を注ぎ、農薬を規制するだけでなく「生産の最も上流から」徹底管理をしています。

栽培から製品までの各工程が記録され、トレサビリティーが可能です。

洗淨4回、選別2回の工程により、異物を除去。最高品質の商品をお届けいたします。

河南三明食品有限公司では、『残留農薬の心配のない「洗淨黒木耳」を皆さまの食卓へ。』を念頭に社員一人ひとりが品質管理に取り組んでいます。



## 「四川調味料」

郫県豆瓣醬や老油をはじめとする四川調味料を、安全・安心にとどまらず、常に美味しさを追求。市場調査・研究・開発にも力を注いでいます。

**調味料のOEM【委託加工】承ります。**

お客様のご要望により、商品開発、商品生産に応じます。お気軽に商品、ロット、規格、納期などをご相談下さい。



陳麻婆豆腐



四川料理の要  
郫県豆瓣醬

お問合せ先: [info@sanmei.co.jp](mailto:info@sanmei.co.jp)