

2023年度「オンライン工場見学」一覧＊開催日決定後、メーカー様へのお問い合わせや詳細確認等はメーカー様へ直接連絡をしていただき、ご確認願います

申込 NO	分類	取引先名	工場所在地	取扱商品	開催可能日	人数・年齢の制限	モデルケース・所要時間 <取引先様からの素案(概案)のため、事前打ち合わせ時に時間配分や内容を必ずご確認ください>	その他
801 休止	水産	株式会社井ゲタ竹内 (工場見学受け入れ不可)	《工場名称》 ・株式会社井ゲタ竹内 《住所》 〒884-0034鳥取県境港市昭和町12-10 《アクセス》 ・鳥取県米子鬼太郎空港より車で10分					
602	化粧品	株式会社 エムシーサービス	《工場名称》 樹メーカーコスメテックスくりこま高 原藤沢工場 《住所》 〒029-3311 岩手県一関市藤沢町黄海宇町裏441	バルシステムPB商品 「薬用アクアブリエスキンケアシリーズ」 「ハーブが香るホットクレンジングジェル」 素肌時間掲載1〜2回/月	2〜4月、6月、9〜11月の間火曜〜金曜 13:30〜15:00頃までの間		《モデルケース・所要時間》 化粧品が出来上がるまでで、ご覧いただけます。 1時間程度 ①ご挨拶(会社概要等) ②商品のご紹介 ③ビデオ上映(工場紹介動画、商品生産動画) ④WEB工場見学(充填室、包装室等の見学) ⑤質疑応答 有料版のzoomご対応にてお願いいたします。	・参加者の方の撮影・録音等はご遠慮願います。
603	加工食品	国分首都圏株式会社 (北館製麺)	《工場名称》 ・株式会社北館製麺 《住所》 〒028-7533岩手県八幡平市叭田176-1 《アクセス》 東北新幹線、盛岡駅、二戸駅より、車にて約1〜2時間。	きなり・コトコ・ノ月1回／かんぶつ・新そば・年越し企画	月〜金曜日(土日、祝祭日を除く営業日)		《モデルケース・所要時間》 バルシステムの二八そばの特長、こだわりを知ってもらう。 学習時間はA約30分コース、B約60分コース A 主催者より開始挨拶・5分⇒商品特長説明・20分・(YouTube動画、PPT、そばについて説明)⇒質疑応答。5〜10分。(ZOOMライブ中継・対応) B 主催者より開始挨拶・5分⇒商品特長説明・45分・(YouTube動画、PPT、そばについて説明)⇒質疑応答。5〜10分。(ZOOMライブ中継・対応)	
604	冷蔵食品	シンコー食品 株式会社	《工場名称》 株式会社鈴木食品(本社工場) 《住所》 埼玉県北本市古市場1-6 《工場名称》 有限会社月山農場 《住所》 山形県酒田市京田2-1-11 万田酵素株式会社の工場	べつたら漬、月山農場赤かぶ漬	べつたら漬通年可 月曜日〜金曜日(土・日・祝祭日を除く営業日) 10:00〜15:00まで 月山農場赤かぶ漬11月〜5月 月曜日〜金曜日(土・日・祝祭日を除く営業日) 10:00〜15:00まで	《人数》20名まで 《対象年齢》10歳以上	日本の食文化、ご飯とお漬物を食べて守ろう	
605	加工食品	株式会社タケイ	万田酵素株式会社の工場	万田酵素	・関東エリア ・通年可能:水、土、日、祝祭日を除く営業日	《人数》 ・10名〜 《対象年齢》 ・特にありません	《モデルケース・所要時間》 ・会社案内(10分) ・工場視察(30分) ・商品特長説明(パワーポイント、DVD等)(30分) ・商品デモ実演(サンプル試飲・試食等)(20分) ・質疑応答(20分)	
606	水産	千葉県漁業 協同組合連合会 (ゆう屋)	《工場名称》 ・株式会社ゆう屋《住所》 〒287-0105 千葉県香取市沢2152-14《アクセス》 成田空港駅から車で30分	①さばの味噌煮(骨取り):コトコ・きなり隔週 ②さばのみぞれ煮(骨取り):コトコ・きなり隔週	1月〜11月の平日10:00〜14:00まで (12月については、繁忙期になるため不可)		《モデルケース・所要時間》 原料のお魚を、煮魚、焼き魚に加工・製品化までの全体の流れを、ご紹介いたします。 学習時間は約90分 ・主催者より開始挨拶5分 ・商品特長説明60分(PPT、製造動画) ・質疑応答10〜25分(質問はチャットにて対応可) ZOOM使用	
607	調味料	株式会社テロワール・アンド・トラディション・ジャパン	《工場名称》 株式会社まるや八丁味噌(本社工場) 《住所》 愛知県岡崎市八帖町字住環通52番地 0564-22-0222	まるや八丁味噌	通年可能(前もって日程調整お願いいたします)		《モデルケース・所要時間》 味噌蔵から生配信可能。 八丁味噌について知りましょう 学習時間は、合計40分〜1時間 ①事務所内から、一般的な商品説明(パワーポイントなどを利用) ②味噌蔵のから、生配信にて工場見学 ③事務所内で質疑応答	・個人情報保護の観点から、オンライン配信ホストは、会員生協窓口にてお願い

2023年度「オンライン工場見学」一覧＊開催日決定後、メーカー様へのお問い合わせや詳細確認等はメーカー様へ直接連絡をしていただき、ご確認願います

申込NO	分類	取引先名	工場所在地	取扱商品	開催可能日	人数・年齢の制限	モデルケース・所要時間 ＜取引先様からの素案(概要)のため、事前打ち合わせ時に時間配分や内容を必ずご確認ください＞	その他
608	冷凍食品	株式会社東京コールドチェーン (・ナカシン冷食 ・むさしの青果 ・岩手阿部製粉)	岩手阿部製粉(岩手)、 ナカシン冷食(鹿兒島)、 むさしの製菓(埼玉) の工場	①国産野菜のバランスキューブ・7種野菜と16穀の肉団子(ナカシン冷食) ②チョコレートケーキビター(産直小麦使用)(むさしの製菓) ③産直小豆のおはぎ、産直小豆のよもぎ大福(岩手阿部製粉(芽吹き屋))	通年可能:月～金曜日(土日、祝祭日)		《モデルケース・所要時間》 全国の加工食品工場の紹介 全国各地のメーカー様の工場や商品をオンラインで紹介して、その後オンラインでの質疑応答など ①国産野菜のバランスキューブ・7種野菜と16穀の肉団子(ナカシン冷食)について ②チョコレートケーキビター(産直小麦使用)(むさしの製菓)について ③産直小豆のおはぎ、産直小豆のよもぎ大福(岩手阿部製粉(芽吹き屋))について 学習時間は1時間程度を想定。	
609	パン	株式会社バルブレッド (八王子工場)	《工場名称》 ・焼バルブレッド八王子工場(本社) 《住所》 〒192-0045東京都八王子市大和田町4-6-3 《アクセス》・JR八王子駅よりバス「大和田坂下」下車 ・バルブレッドHPを参考にしてください。	国産小麦もちり食パン1斤6枚他。 コトコ・きなり毎週企画など。	土・日・祝日を除く。 基本午前10:00～午後16:00まで (16時以降の場合は、ご相談ください。)	《人数》 ・オンラインツールによっては、参加人数制限がある場合があります。	《モデルケース・所要時間》 パルシステムのパンが、原料から製品となるまでをご紹介します。 学習時間は約1～1.5時間(挨拶質疑応答含む) ①オンライン工場見学・30分(20分～30分の動画) ②会社説明・商品説明等30分(パワーポイントにて説明) ※順序が変更になる場合があります。 ・有料版Zoom (上記以外希望の場合はご相談ください) ・パワーポイント ・動画配信	《その他》 ・個人情報保護の観点から、配信ホストは、会員生協担当部署にてお願いいたします。 ・製造工程動画紹介は、動画配信時の騒音、電波障害の問題がある為、生(リアル)配信でなく、録画動画にてのご紹介となります。
610	畜産	株式会社バル・ミート (習志野工場)	《工場名称》 焼バル・ミート習志野事業所《住所》 〒275-0002 千葉県習志野市実郷2-36-10《アクセス》京成電鉄「実郷駅」下車、徒歩12分	産直豚切落としシリーズ ・産直豚バラ切落とし ・産直豚カタ・モモ切落とし ・産直豚カトロール切落とし	通年可能:月～金曜日(土日、祝祭日を除く営業日)		《モデルケース・所要時間》 パルシステムのお肉を知らうパルシステム自社工場「バル・ミート習志野事業所」の理解を深める。 学習時間は約90分 ①開会挨拶・事務連絡5分 ②講義(事業所概要)20分 ③動画紹介(切落としシリーズの製造工程)20分 ④講義(産地から商品が届くまで)20分 ⑤質疑応答20分 ⑥閉会挨拶・事務連絡5分 ・有料版Zoom (上記以外希望の場合はご相談ください) ・パワーポイント・動画配信・質疑応答	・配信のホストは、主催会員生協窓口となります。 ・製造工程動画紹介は、動画配信時の騒音、電波障害の問題がある為、生(リアル)配信でなく、録画動画にてのご紹介となります。
611	畜産	株式会社バル・ミート (山形工場)	《工場名称》 焼バル・ミート山形事業所《住所》 〒995-0033 山形県村山市桶岡新町3-26-29 《アクセス》 東京から新幹線で3時間半。「JR村山駅」下車徒歩15分 ※日帰りでも可能ですが、東京駅を午前6時頃の出発になるため、前泊でのご案内が現実的です。	・ポークウインナー ・あらびきポークウインナー ・ボンレスハムスライス ・ロースハムスライス	通年可能:月～金曜日(土日、祝祭日を除く営業日)		《モデルケース・所要時間》 パルシステムのハムソーセージを知らうパルシステム自社工場「バル・ミート山形事業所」の理解を深める。 学習時間は約90分 ①開会挨拶・事務連絡5分 ②講義(事業所概要)20分 ③動画紹介(商品の製造工程)20分 ④講義20分 (パルシステムのハムソーセージの歴史) ⑤質疑応答20分 ⑥閉会挨拶・事務連絡5分 ・有料版Zoom (上記以外希望の場合はご相談ください) ・パワーポイント ・動画配信	・配信のホストは、主催会員生協窓口となります。 ・製造工程動画紹介は、動画配信時の騒音、電波障害の問題がある為、生(リアル)配信でなく、録画動画にてのご紹介となります。
612	水産	北海道漁業協同組合連合会	《工場名称》 ぎょれん産島食品センター(バック工場) 《住所》 茨城県神栖市南浜3-1850299-96-9131	①コアフード野付の産直ほたて1回/月 ②野付の産直いくらしょうゆ漬け1回/月 ③秋鮭切身各種1回/週	土日祝日を除く、10:00～16:00	特になし	《モデルケース・所要時間》 漁獲から製品化までの流れを紹介します。 学習時間は、計40～60分程度 ①あいさつ ②動画放映(産地工程13分、産島食品センター8分) ③説明、質疑応答	
613	冷蔵食品	三菱食品株式会社 (信越明星)	《工場名称》 信越明星株式会社(本社工場) 《住所》 〒386-0041長野県上田市秋和9420268-22-5252 〒386-0043長野県上田市下塩尻1889-3 0268-71-5252	①ソース焼そば(産直小麦使用)・コトコ・きなり/隔週 ②産直小麦の餃子の皮・大判餃子の皮・コトコ・きなり/毎週 ③生そば関連/コトコ・きなり隔週	土・日・祝日を除く。午前9:00～		《モデルケース・所要時間》 JAおとふけ産の小麦粉、麺へのこだわり、工場の製造工程の説明 お子様にもわかりやすく行いたいと思っています。 ご家族みんなで参加できるような工場見学にしたいと思います。 学習時間は1時間 ・挨拶・紹介(5分～10分) ↓ ・原料の情報や、製造工程バーチャル工場見学(20分) ↓ ・商品のアレンジレシピ実演(20分) ↓ ・質疑応答(10～20分)	