

# 2024年度「オンライン工場見学」一覧

\*開催日決定後は、メーカー様へのお問い合わせや内容変更や確認等についてはメーカー様へ直接連絡をしていただき、ご確認をお願いします。

申込NO	分類	取引先名	製造メーカー	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 <取引先様からの休業(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)		<b>&lt;工場名称&gt;</b> 株式会社井ゲタ竹内 <b>&lt;住所&gt;</b> 〒884-0034 鳥取県境港市昭和町12-10 <b>&lt;アクセス&gt;</b> 鳥取県 米子鬼太郎空港より車で10分					
802	化粧品	株式会社エムシーサービス		<b>&lt;工場名称&gt;</b> 株式会社マーナーコスメテックス くりこま高原藤沢工場 <b>&lt;住所&gt;</b> 〒029-3311 岩手県一関市藤沢町貴海宇町裏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」 <素颜時間掲載 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		<b>&lt;モデルケース・所要時間&gt;</b> 化粧品が出来上がるまでを、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	・参加者の方の撮影・録音等はご遠慮願います。 ・有料版のzoomご対応にてお願いいたします。
803 削除	加工食品	国分首都圏株式会社 (株式会社北館製麺)	株式会社北館製麺	<b>&lt;工場名称&gt;</b> 株式会社北館製麺 <b>&lt;住所&gt;</b> 〒029-7533 岩手県八幡平市秋田179-1 <b>&lt;アクセス&gt;</b> 東北新幹線、盛岡駅、二戸駅より、車にて約1~2時間	・ニハそば ・くきなり、コトコト/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)		<b>&lt;モデルケース・所要時間&gt;</b> バルシステムのニハそばの特長、こだわりを知ってもら。  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)	・ZOOMライブ中継対応
804	冷蔵食品	シンコー食品株式会社	株式会社鈴木食品 有限会社月山農場	<b>&lt;工場名称&gt;</b> 株式会社鈴木食品(本社工場) <b>&lt;住所&gt;</b> 埼玉県北本市古市場1-6  <b>&lt;工場名称&gt;</b> 有限会社月山農場 <b>&lt;住所&gt;</b> 山形県酒田市京田2-1-11	・べつたら漬 ・月山農場赤かぶ漬	・べつたら漬 4~9月 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	<b>&lt;人数&gt;</b> 20名まで <b>&lt;年齢&gt;</b> 10歳以上	日本の食文化、ご飯とお漬物を食べて守ろう	
805	加工食品	株式会社タケイ	万田発酵株式会社	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	<b>&lt;人数&gt;</b> 10名~ <b>&lt;年齢&gt;</b> 特にありません	<b>&lt;モデルケース・所要時間&gt;</b> ・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)	・試食サンプル手配のため、事前に確定人数をお知らせ下さい。
806	水産	千葉県漁業協同組合連合会 (株式会社ゆう屋)	株式会社ゆう屋	<b>&lt;工場名称&gt;</b> 株式会社ゆう屋 <b>&lt;住所&gt;</b> 〒297-0105 千葉県香取市沢2152-14  <b>&lt;アクセス&gt;</b> 成田空港から車で30分	・さばの味噌煮(骨取り) <コトコト・きなり 隔週> ・さばのみぞれ煮(骨取り) <コトコト・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)		<b>&lt;モデルケース・所要時間&gt;</b> 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)	・ZOOM使用します
807	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		<b>&lt;工場名称&gt;</b> 株式会社まるや八丁味噌(本社工場) <b>&lt;住所&gt;</b> 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:前もって日程調整をお願いいたします。		<b>&lt;モデルケース・所要時間&gt;</b> 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いたします

# 2024年度「オンライン工場見学」一覧

\*開催日決定後は、メーカー様へのお問い合わせや内容変更や確認等についてはメーカー様へ直接連絡をしていただき、ご確認をお願いします。

申込NO	分類	取引先名	製造メーカー	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 <取引先様からの業案(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
608	冷凍食品	株式会社東京コールドチェーン (①岩手阿部製粉株式会社 ②株式会社ナカシン冷食 ③むさしの製菓株式会社)		①岩手阿部製粉(岩手)、 ②ナカシン冷食(鹿児島)、 ③むさしの製菓(埼玉) の工場	①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)) ②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) ③チョコレートケーキピター(産直小麦使用)(むさしの製菓)	通年可能: 月～金曜日		<p>【モデルケース・所要時間】</p> <p>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</p> <p>学習時間は1時間程度を想定</p> <p>①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 ②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 ③チョコレートケーキピター(産直小麦使用)(むさしの製菓)について</p>	
609	パン	株式会社バルブレッド (八王子工場)		<p>【工場名称】</p> <p>株式会社バルブレッド 八王子工場(本社)</p> <p>【住所】</p> <p>〒192-0045 東京都八王子市大和田町4-6-3</p> <p>【アクセス】 JR八王子駅よりバス「大和田坂下」下車</p> <p>バルブレッドHPを参考にしてください</p>	国産小麦もちり食パン1斤8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 (18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。	<p>【モデルケース・所要時間】</p> <p>バ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。</p> <p>学習時間は約1~1.5時間(挨拶質疑応答含む)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・有料版Zoom(上記以外希望の場合はご相談ください)</li> <li>・パワーポイント</li> <li>・動画配信</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>
610	畜産	株式会社バル・ミート (習志野工場)		<p>【工場名称】</p> <p>株式会社バル・ミート習志野事業所</p> <p>【住所】</p> <p>〒275-0002 千葉県習志野市実習2-36-10</p> <p>【アクセス】 京成電鉄「実習駅」下車、徒歩12分</p>	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 ・産直豚カタローズ切落とし	通年可能: 月～金曜日(土日、祝祭日を除く営業日)		<p>【モデルケース・所要時間】</p> <p>バルシステムのお肉を知らう バ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。</p> <p>学習時間は約90分</p> <p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・有料版Zoom(上記以外希望の場合はご相談ください)</li> <li>・パワーポイント</li> <li>・動画配信</li> <li>・配信のホストは、主催会員生協窓口となります。</li> <li>・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。</li> </ul>
611	畜産	株式会社バル・ミート (山形工場)		<p>【工場名称】</p> <p>株式会社バル・ミート山形事業所</p> <p>【住所】</p> <p>〒995-0033 山形県村山市榎岡新町3-26-29</p> <p>【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8時頃の出発になるため、前泊のご案内が現実的です。</p>	・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 ・ローズハムスライス	通年可能: 月～金曜日(土日、祝祭日を除く営業日)		<p>【モデルケース・所要時間】</p> <p>バルシステムのハムソーセージを知らう バ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。</p> <p>学習時間は約90分</p> <p>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(バ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</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・有料版Zoom(上記以外希望の場合はご相談ください)</li> <li>・パワーポイント</li> <li>・動画配信</li> <li>・配信のホストは、主催会員生協窓口となります。</li> <li>・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。</li> </ul>
612	水産	北海道漁業協同組合連合会		<p>【工場名称】</p> <p>ぎょれん鹿島食品センター(パック工場)</p> <p>【住所】</p> <p>茨城県神栖市南浜3-185 0299-96-9131</p>	・コアフード野付の産直ほたて<1回/月> ・野付の産直いくらしゅうゆ漬<1回/月> ・秋鮭切身各種<1回/週>	土日祝日を除く。10:00~16:00	【人数】(年齢) 特になし	<p>【モデルケース・所要時間】</p> <p>漁獲から製品化までの流れを紹介します。</p> <p>学習時間は、計40~60分程度</p> <p>①あいさつ ②動画放映(産地工程13分、鹿島食品センター8分) ③説明、質疑応答</p>	
613	冷蔵食品	三菱食品株式会社 (信越明星株式会社)		<p>【工場名称】</p> <p>信越明星株式会社(本社工場)</p> <p>【住所】</p> <p>〒386-0041 長野県上田市秋和942 0268-22-5252 〒386-0043 長野県上田市下塩尻1689-3 0268-71-5252</p>	・ソース焼そば(産直小麦使用) ・<コトコ・きなり/隔週> ・産直小麦の餃子の皮・大判餃子の皮 ・<コトコ・きなり/毎週> ・生そば関連 ・<コトコ・きなり 隔週>	土・日・祝日を除く。午前 9:00 ~		<p>【モデルケース・所要時間】</p> <p>JAおとふけ産の小麦粉、麵へのこだわり、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おります。 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。</p> <p>学習時間は1時間</p> <p>・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)</p>	