

| | |
|----------|---|
| 施設名 | 佐合食品工業 |
| 事業所名 | 佐合食品工業（株） |
| 所在地 | 加茂郡八百津町錦織1530-75 |
| 電話番号 | 0574-43-0176 |
| FAX番号 | 0574-43-2937 |
| e-mail | t-sago@sago.co.jp |
| URL | http://www.sago.jp |
| 担当者 | 佐合 智尚（専務） |
| 取扱い品目 | こんにゃく ところてん 生菓子（原材料：こんにゃく・寒天） |
| 主な商品名 | 桃実ゼリー マスカットゼリー フルーツ寒天 ぴりころこんにゃく こんにゃくそうめん |
| 主な出荷先 | 全国 |
| 製造方法の特徴 | <ul style="list-style-type: none"> ・5S（整理・整頓・清掃・清潔・しつけ）をモットーに従業員を教育しています。 ・主原料となる「こんにゃくいも」は、すべて恵那市山岡町と群馬県の契約農家で栽培されたものを使用しています。 ・桃実（とうじつ）ゼリーは県立東濃実業高校（通称 とうじつ）の生徒と開発した商品になります。商品名を同じにしています。 ・ミナモこんにゃくは岐阜県産のこんにゃく芋を50%使用したこんにゃく芋100%のこんにゃくです。 |
| 受入条件 | 人数：10～40人まで（40人以上は時間をずらして頂ければ対応可能） |
| | 時期：年中 |
| | 休日：土・日 |
| | 見学所要時間：1時間 |
| | 見学可能時間：10：00～15：00 |
| 申込方法 | <ul style="list-style-type: none"> ・見学希望日の1か月前までに、電話、FAX、e-mailで申込下さい。 ・業務の都合により見学できない日がありますので、ご了承ください。 |
| 担当者からの一言 | <ul style="list-style-type: none"> ・大正時代より今日まで、一貫してこんにゃく製品づくりに携わってまいりました。 ・こんにゃくに含まれる食物繊維を常に研究し、「いかに美味しく食べていただき、健康に役立てていただくか。」ということをテーマに社員一同取り組んでいます。 ・こんにゃくそうめん（蒟蒻麺）、桃実ゼリー（こんにゃく粉入）などの独自の製法による商品を開発し、お客様に喜ばれています。 ・見学コース、7分程度のビデオにより製造の状況を詳しくご説明します。その後買い物をして頂くことも可能です、是非お越し下さい。 |



施設外観



工場内部



製品（桃実（とうじつ）ゼリー）



製品（ミナモこんにゃく）