

健康へのあくなき挑戦

日本では高齢化社会に突入し、健康産業の重要性はますます増大しています。それにともなって価格競争も激化し、製品の品質を下げってしまう企業もあるようです。

しかし、ファイナルは品質にこだわった本物志向の製品づくりを、妥協することなく追求していきます。

どんな小さなことにも手間と時間をかけた、丁寧な製造と確かな技術でお客様の信頼にお応えしたいと考えています。

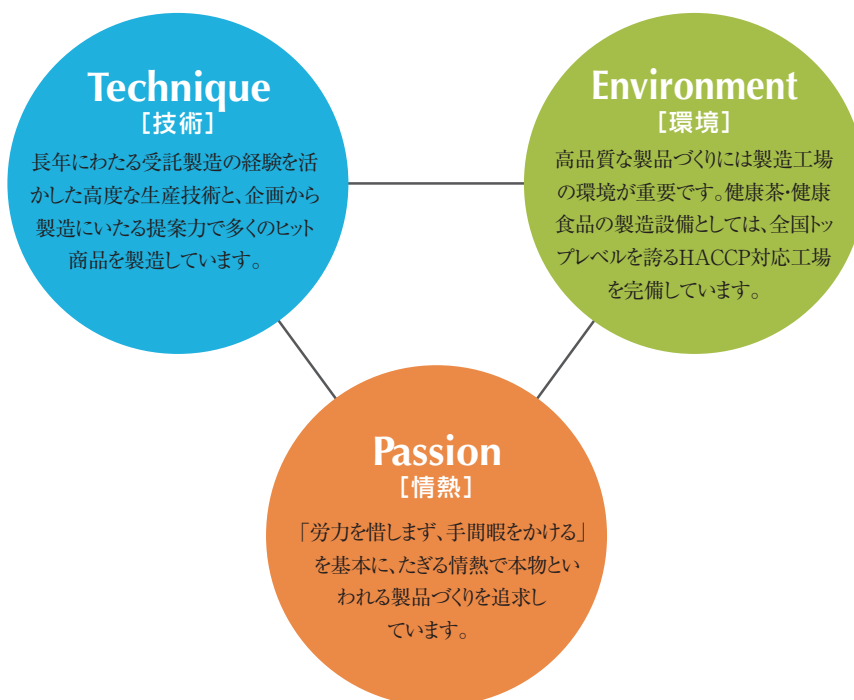
健康に満ちた未来に向かって、本物だけをお届けする存在感のある企業をめざしてまいります。



これら **5** つの要素と豊富な汎用原料を融合し、販売者様目線での「ストーリー性のある企画考案」をお手伝いします。

健康創造のトライアングル

すべての機能がお互いに連携されて高品質な製品を生み出しています。



高い食品安全レベルが求められる 国際規格FSSC22000、健康食品GMP

2014年にFSSC22000、2015年には健康食品GMPを取得し、国際標準規格等に準じた食品安全マネジメントを確立しています。

年々厳しさを増す衛生管理基準に対して厳格に取り組み、健康茶、健康食品ともに常に高い品質管理レベルで安全、安心な商品を提供します。



健康食品製造
Products
Supplement

品質管理
Quality
Control

健康茶製造
Products
Tea

経験・技術
Experience
and
Technology



特徴

ファイナルの
Feature

1

健康茶製造

Products Tea

茶葉原料など詳しくはHPへ



健康茶へのこだわり

特許技術を用いた茶葉の発酵、コーティング技術などを駆使し、体感性のある風味豊かな健康茶づくりに自信をもって取り組んでいます。5種類の多種多様な焙煎機を駆使し、香り・旨味をさらに引き立たせた健康茶に仕上げることができます。

01 原料の特性に合わせた焙煎機を使用

穀物のなかでも、中まで火が通りにくい豆類などは「コーヒーロースター焙煎機」、火が通りやすくふっくら風味を引き出したい玄米などは「熱風流動焙煎機」と、原料の特性を最大限に引き出せる焙煎方法で加工します。セラミックボールを使用したセラミック焙煎機以外の焙煎機にはセラミックコーティングを施し、こだわりの焙煎機で遠赤効果によりムラなく均一に焼き上げていきます。このほかにも、繊維質の多い葉ものや糖質の高めな根菜系など、それぞれの原料特性に合わせた焙煎が可能です。



02 焼き加減を調整できる熟練の技

原料は天産物であるがゆえに収穫時期や産地によってムラがあります。創業以来培ってきたノウハウと熟練の技により焼き加減が安定した商品を提供します。



03 豊富な商品形態

ティーバッグ個別包装や糸付きティーバッグ、テトラパックやメール便対応商品など、さまざまなご要望にお応えいたします。



健康茶の製造工程

1 選別

ふるい選別、色彩選別機により徹底した異物混入対策を施しています。



2 殺菌加工

各種焙煎機や殺菌機で一般生菌数を減らすと同時に、原料の風味を整えます。



3 ブレンド

試飲していただき決定した処方に従いブレンドします。匂いうつりを防ぐために商品ごとに部屋を分けてブレンドします。



4 パック加工

毎分400パックの高速自動包装机をはじめ、糸付きやパック個別包装などさまざまな商品形態に対応できます。



健康食品製造

Products Supplement

粉末原料など詳しくはHPへ



健康食品へのこだわり

何十種類もの原料から作り上げる健康茶のノウハウを生かし、多種類の原料を使った製造を得意としています。また、健康茶の製造工程をへた発酵原料やお客さまこだわりの支給原料を粉末化して、より付加価値のある健康食品へと商品を展開できます。

01 健康茶製造で培ってきた
商品開発力・技術を応用

機能性に富んだ健康茶原料や発酵原料を健康食品にも利用できるため、機能性があり、味にこだわった商品に仕上げることができます。

02 高レベルの食品安全基準で
輸出用商品の製造が可能

機能性表示食品の製造で推奨されている「健康食品GMP」を取得しており、全ての工程で高レベルの食品安全基準下で製造しています。海外でのヒット商品の製造実績もあり、また海外輸出において強く求められる「FSSC22000」も取得しており、海外への販路拡大が期待できます。



健康食品の製造工程

1 混合

W型混合機を使い、原料を均一に混合します。他の混合機よりソフトに混ぜるので、顆粒の形状を保ったまま製造することができます。



2-1 造粒

粉末原料を造粒により顆粒化し、用途に合わせた顆粒を生産します。飲みやすくするためソフトで粉立ちが少ない顆粒にしています。



2-2 打錠

打錠機は3台有しており、三角型・丸型の打錠品の生産が可能です(1日60万粒)。直打錠や湿式打錠を用い、打錠障害の減少に努めています。



3 包装

スティック・三方包装、ボトル充填など、用途に合わせて対応します。6連式スティック包装機は2台有しており、1日13万包の生産が可能です。



特徴

ファイナルの
Feature 3

品質管理

Quality Control

詳しくはHPへ



ファイナルの品質管理

健康に携わる企業として製造技術はもちろんのこと、国内トップクラスの衛生管理への厳格な挑戦、そしてそれを可能にする情熱を大切にしています。

高い食品安全レベルが求められる 国際規格FSSC22000、健康食品GMP

食の安全・安心への意識は世界的にも高まるばかりです。製品自体の各種検査はもちろんのこと、工場内の衛生環境側面（工場内の落下菌・浮遊粒子の測定、地下水の水質検査など）などに対しても徹底した管理が求められます。



FSSC 22000



体感性ある商品がゆえに 検査は厳しく！

ファイナルでは大腸菌などの微生物検査、水分活性や摩損度試験などの物性検査はもちろんのこと、液体クロマトグラフィーによる成分分析、味覚検査に合格した複数の検査員による試飲検査など、製品づくりへのこだわり以上に妥協せず取り組んでいます。



衛生設備

良い製品とは何であるのか、その追求心を工場の設計に反映させました。最新設備を導入し、安全衛生面、作業性で優れた環境を実現しています。

工場内のクリーン度を分けし、汚染を防いでいます。

工程ごとにクリーン度（清潔・準清潔・衛生・一般）を分けし、汚染を未然に防ぐゾーニングを採用しています。区域の清浄度を維持することにより、管理レベルの高い安定した環境を保つことができます。

交差汚染を排除するために、動線にこだわりました。

外からの汚染を工場内に持ち込まないように、人の入退室、物の運搬をすべて一方方向化し、交差汚染が起きない衛生的な動線を確保しています。

空気の動線(流れ)にもこだわりました。

清潔区域の気圧を最も高くし、準清潔区域、衛生区域、一般区域の順に気圧を下げることで、工場内の空気の流れを清潔区域から一般区域へとコントロールしています。また、各所に2重扉の前室を設けて、外の空気が侵入するのを徹底的に防いでいます。

清潔区域

もっとも清潔で空気の清浄度も極めて高いエリア

準清潔区域

人も物も直接的に侵入することはできず、すべてを浄化してから入るエリア

衛生区域

外からの直接的な侵入を防ぐために、浄化とクッションの役割を果たすエリア

一般区域

外気、人、物が直接的に外から出入りする可能性の高いエリア

清潔室

健康茶、健康食品それぞれの工場の入口に清潔室を設け、靴の履き替え、粘着ローラーがけ、手洗いを徹底しています。



エアシャワー

包装前の製品を扱う区域では、必ずエアシャワーを通過する構造としています。エアシャワーは防塵効果、清浄度を維持するためのエアロック効果を目的に工場内に計6台設置しています。



エアソックダクト、照明器具

落下菌対策のため、空気洗浄機を設置し、エアコンは粉塵を巻き上げることのないエアソックダクト方式を採用しています。また、照明機器にはホコリのたまらない埋め込み式を導入しています。



ドックシェルター

原料・資材・出荷倉庫など入出庫を伴う開口部にはドックシェルター方式を採用しています。運送トラックと開口部の隙間をウレタンフォームパッドでしっかりと密閉し、外気や害虫の侵入をシャットアウトします。



高速シートシャッター

原料・資材倉庫には、素早い開閉で外気の侵入を最小限にし、防虫、防塵に効果がある高速シートシャッターを採用しています。外気の侵入防止対策にさらに効果を出すため、原料等の入庫時には工場内の高速シートシャッターが開閉しないインターロック装置を設置しています。



特徴

ファイナルの Feature 4

ファイナルの経験・技術

Experience and Technology

詳しくはHPへ

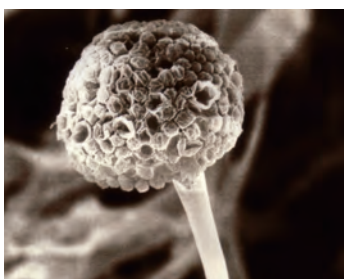


ファイナルの経験・技術のご紹介

「輸送中のお茶パックからの粉漏れを改善したい」「有効成分を高配合した健康茶を作りたい」「より高い付加価値のある商品にリニューアルしたい」など、お客様からいただいた数々のご要望にお応えしてきました。研究と経験を重ねたゆるぎない技術力と、数々のヒット商品を産み出してきた提案力でお客様を力強くバックアップします。

テンペ菌を用いた発酵技術

特許取得



画像提供元：株式会社秋田今野商店

特許取得のテンペ菌発酵技術を用い、原料に合わせた条件設定を行うことで単体茶葉・ブレンド茶葉を問わず発酵が可能です。有効成分の数値向上や風味改善、抽出液の色に変化を与えます。

穀物・種子の発芽加工



一部の穀物・種子の原料には発芽加工を施します。栄養価が一番高くなるといわれている発芽状態にすることで、有効成分を飛躍的に向上させ、風味にも変化をもたらせます。

機能性粉末素材の 茶葉コーティング技術



茶葉原料(加工前)



粉末原料(加工前)



茶葉に粉末を定着させた
茶葉と粉末のコーティング原料(加工後)

茶葉に粉末を定着させる技術により、お茶パックの中に機能性がある粉末素材を高配合させることが可能です。お茶パックからの粉漏れや粉末原料の吸湿などのトラブルなく、有効成分を高配合することができます。

多種多様な焙煎経験



「遠赤焙煎機」のほか、健康茶加工メーカーとしては珍しい「コーヒーロースター焙煎機」や「熱風流動焙煎機」など全5種の焙煎機を使い分け、熟練した技で原料の特性に合わせ、香ばしさを最大限引き立たせます。

ブレンドティーならではの 味や色のコントロール



豊富な取扱い原料と数千にも及ぶブレンド経験から、原料によって個体差のある基本五味をうまく調和させ、えぐみの緩和や特徴ある味を引き立たせることが可能です。

クセのある素材でもブレンド次第でコク出し素材やマスキング素材などに応用できます。

菌を配合した商品の 製造が可能



画像提供元：三菱ケミカルフーズ株式会社

「乳酸菌」「ビフィズス菌」「酵母菌」をはじめとする、食品向けの有能な菌を配合したお茶・サプリメントの製造実績もあります。菌を配合した製品を扱える健康茶、

打錠・顆粒品のメーカーであることは、ファイナルの強みです。

Profile

■会社概要

商号	株式会社ファイナル
所在地	鳥取県鳥取市上味野15
東京営業所	東京都豊島区西池袋1-7-10 ビルドT9ビル 7F
資本金	3,600万円
設立	昭和59年8月30日
創業	昭和60年2月13日
代表者	森下辰夫(会長)、門脇康弘(社長)
従業員数	94名
取引銀行	鳥取銀行 鳥取西支店 みずほ銀行 鳥取支店



外観正面

■沿革

昭和59年 8月	代表取締役 森下辰夫が昭和40年以来19年間の健康茶製造の技術と経験を生かして良質の健康茶製造を目指し会社を設立(資本金1,000万円)	平成 9年 10月	資材自動倉庫を新設し、管理の一元化を図る
昭和60年 2月	鳥取市良田547-1において創業	平成13年 5月	鳥取市上味野15に本社社屋を移転(土地面積11,167m ² ・建物3,255m ²)
昭和62年 5月	社屋を増築し、業界初の熱風流動焙煎設備を導入	平成13年 10月	資本金を3,600万円に増資
平成 4年 11月	杜仲茶を主原料にした健康茶のOEM供給を始める	平成18年 3月	通信販売開始
平成 5年 9月	杜仲茶関連商品が大ヒットとなる	平成19年 2月	有機加工食品生産工程管理者 認定
平成 6年 3月	鳥取市西今在家152に本社工場を移転(土地面積4,118m ² ・建物1,078m ²) 遠赤外線焙煎設備を増設 完全自動化による健康茶包装ライン新設	平成19年 11月	有機加工食品小分け業者 認定
平成 6年 4月	東京営業所開設	平成20年 1月	ISO14001認証取得
平成 6年 7月	商品出荷ヤード及び資材倉庫を増築(170m ²)	平成21年 6月	大阪営業所開設
平成 7年 5月	資本金を1,200万円に増資	平成23年 3月	通販事業部を(株)優遊良品(現在 株式会社ゆうゆう良品)として子会社化
平成 8年 7月	連続式遠赤外線焙煎設備を導入	平成25年 8月	第2工場増築(建物 床面積 1800m ²)
平成 9年 4月	高速自動包装生産ラインを増設	平成26年 6月	FSSC 22000認証取得
		平成27年 9月	健康食品GMP認証取得
		平成29年 8月	スティック包装機を増設
		平成29年 11月	色彩選別機を導入
		平成30年 1月	研究室増築(建物床面積226m ²)
		平成30年 10月	打錠機を増設

信頼できる食品安全 FSSC22000認証
高い品質と安全性を確保 健康食品GMP
環境にやさしい ISO14001取得
有機JAS認定



FSSC22000 認証取得
認証登録番号: 12161402003
※本社・工場



※本社・工場



ISO14001:2015 認証取得
認証登録番号: 04852
※本社・工場、東京営業所



鳥取県

■事業内容

健康茶・健康食品の企画・受託製造

■加工内容

健康茶: パック包装(個包装、平パック、テトラパック、糸付きパック)、発酵、エキス・粉末コーティング、発芽、殺菌、粉碎、乾燥、ブレンド、焙煎、選別、セットアップ、有機JAS製品の製造、ペットボトルの企画・商品化、発酵食品の開発、加工原料の販売

健康食品: 打錠、スティック、三方シール、秤量、混合練合、造粒、乾燥

