

専門家登録情報 No.47

氏名	町屋 陽平
所在地	東北町
専門分野	HACCP、品質管理・保証、商品開発、コーチング
所有する資格	<ul style="list-style-type: none"> ・2010年：ISO22000：2005 内部監査員研修コース修了 ・2011年：DNV FSSC22000：2010 内部監査員コース修了 ・2016年：大日本水産会 HACCP 講習会受講 ・2017年：SGS ジャパン ヒト予防管理適格者 PCQI セミナー養成コース修了 ・2020年：(一社) 日本スポーツコーチング協会認定スポーツコミュニケーションアドバイザー&コーチ取得 ・2021年：(一財) 生涯学習財団認定マスターコーチ取得
経歴	<ul style="list-style-type: none"> ・2010年3月 山形大学大学院 医学系研究科 生命環境医科学専攻 神経情報内科学講座 修了 ・2010年4月 合食フローズン株式会社 入社(開発QA課 配属) ・2012年10月 株式会社合食 入社(グループ統合による)(技術本部 加工水産開発部 課長代理 配属) ・2015年10月 株式会社合食 技術本部 第二商品開発部 部長 ・2018年3月 株式会社合食 退職 ・2018年4月 日本水産株式会社 入社(業務用食品部業務用第2課配属) ・2019年3月 日本水産株式会社 原料開発部 農産課 ・2022年3月 日本水産株式会社 退職
これまでの実績	<p>◎食品関係</p> <p>魚介類、野菜の冷凍食品開発を手掛ける。</p> <p>国内外の12か国20拠点の向上に携わる。(インドネシア、エクアドル、オランダ、スペイン、タイ、台湾、中国、フランス、ベトナム、ベルギー、ポルトガル、モロッコなど)</p> <p>新規開拓(主原料の産地開拓、取り組み工場開拓)から始まり、主原料加工、パッケージ設計、工場への落とし込みと商品づくりの川上から川下まで関わる。また、それを支える生産管理と生産性向上、品質管理、品質保証のチームマネジメント、ルール構築と運用構築も手掛ける。</p> <p>加工は、シンプルなカット→凍結のほか、加熱処理、天ぷら、煮物など幅広く経験。また、冷凍→冷蔵販売など温度帯変更に関わる商品設計も行う。主原材料と調味料などの副原材料を300種類以上取り扱い、各メーカーとの共同開発なども手掛ける。</p> <p>マネジメントや人材育成、リモート化でのコミュニケーション活性化の取り組みを実施(コロナ前)。</p>

