

## 15 食品関連

### 朝日製パン(株)

- 【住 所】〒590-0013 堺市堺区東雲西町1-2-22  
【T E L】072-238-5481 【F A X】072-233-5484  
【代表者氏名】呉松 正一郎 【U R L】www.asahipan.co.jp  
【代表メール】asahi-pan01@leto.eonet.ne.jp  
【設 立 年】1953年 【資 本 金】4,500万円 【従 業 員 数】120人  
【事 業 概 要】製パン業(製造、販売)、学校給食用パンの製造  
【取 扱 商 品】食パン、菓子パン、デニッシュペストリー、クロワッサン、フランスパン 他  
阪堺電気軌道株式会社様より商品化の許諾を頂いた土産パン「堺ちん電パン」  
【取引先業種】鳥越製粉(株)、カネカ食品(株)、大阪食糧卸(株)、(株)イワセエスタ大阪、オ  
リエントル酵母工業(株)、(株)田中食品興業所 公益財団法人 大阪府学校給  
食会 他  
【主 産 品・サ ー ビ ス】食パン…長時間冷蔵醗酵した生地で作成、芳醇な香り、甘い味  
堺ちん電パン…「ちん電」と呼ばれ堺市民に広く愛されている路面電車を精巧に  
パンで再現しました。  
【設備と技術】よりよいパンの製造は、衛生管理の行き届いた設備から…レオン自動機製ライ  
ンを2ライン稼動。長時間低温発酵法の採用(香り、ソフトさ、甘味、芳醇な味  
を実現)。  
【セールスポイント】堺で生まれて60年、常に食生活をより豊かにする為、パンを通じて社会奉仕す  
ることに専念して参りました。最高の味を求めて、燃やし続けた情熱、研ぎ続  
けた技術、選び抜いた材料、すばらしい味と香りが当社の理念です。「大阪版  
食の安心認証制度」認証取得済。堺ブランド(堺商工会議所)「堺技衆」認証取得  
済。

### (株)雨風

- 【住 所】〒593-8322 堺市西区津久野町3-32-11  
【T E L】072-262-0333 【F A X】072-263-3349  
【代表者氏名】豊田 実 【U R L】www.amekaze-sakai.com  
【代表メール】info@amekaze-sakai.com  
【設 立 年】1689年 【資 本 金】1,000万円 【従 業 員 数】10人  
【特 許 内 容】粉末塩糀の製造方法  
【事 業 概 要】こうじを中心に、醤油、味噌などの食料品の製造販売。糀カフェ、料理教室の  
運営  
【取 扱 商 品】生こうじ・味噌・甘酒等の糀関連商品 醤油・ソース・タレ類  
【取引先業種】個人・病院・給食会社・うなぎ・あなご卸業者  
【主 産 品・サ ー ビ ス】料理教室・みそ教室・塩糀・ぬか床教室などを開催。出張も可能。糀カフェビ  
オトポスを運営  
【設備と技術】糀・味噌・醤油等の醸造設備  
【セールスポイント】上質の手づくり糀を通年生産。伝統的な製造方法を守りながら、糀の特性を生  
かした新しい商品開発にチャレンジ。

## (有)泉忠老舗

- 【住 所】〒590-0962 堺市堺区寺地町東3-2-23  
【T E L】072-232-3160 【F A X】072-232-3162  
【代表者氏名】浅井 淳 【U R L】www.facebook.com/izuchurouho/  
【代表メール】izuchu-rouho@email.plala.or.jp  
【設 立 年】2002年 【資 本 金】300万円 【従 業 員 数】2人  
【事 業 概 要】創業寛政年間。堺を中心に、主に摂河泉(大阪市内・河内・泉州)の菓匠様と最中の種(皮)を通じてお取引をさせていただいております。  
【取 扱 商 品】最中種(最中の皮)  
【取引先業種】和菓子店、洋菓子店、和食店、洋食店、アジア料理店  
【主な商品・サービス】最中種(最中の皮)  
【設備と技術】最中種焼成機3機(手焼き、半自動)  
【セールスポイント】創業が寛政年間、7代目が昔ながらの製法で最中種を製造しています。事業規模は小さいですが、小ロットに対応可能で納期も短くできます。

## 上島珈琲貿易(株)

- 【住 所】〒587-0062 堺市美原区太井122-1  
【T E L】072-361-1000 【F A X】072-361-2453  
【代表者氏名】上島 淳史 【U R L】http://www.muc-coffee.co.jp/  
【設 立 年】2009年 【資 本 金】1,000万円 【従 業 員 数】43人  
【事 業 概 要】珈琲豆の製造加工・卸売り。業務用食材・器具類販売。フランチャイズシステム主宰。オンラインショップ運営。コーヒーケータリングサービス。  
【取 扱 商 品】珈琲、飲料、その他業務用食材、飲食店用消耗品、珈琲抽出関連器具。  
【取引先業種】カフェ・喫茶店・レストラン等飲食店全般。アミューズメントパーラー。食品メーカー・大学・医療メーカー・製薬メーカー  
【主な商品・サービス】珈琲・業務用食材・珈琲関連器具。カフェ開業支援、経営サポート。店舗開発。イベント等でのケータリングサービス。フランチャイズシステム展開。  
【設備と技術】オリジナル焙煎機、自動計量包装機、風力選別機、石抜き機、ウエイトチェッカー、金属検出機、X線異物検出機。  
【セールスポイント】焙りたての高品質な珈琲豆をお届けするとともに、お得意先が繁盛して頂けるよう、経営のパートナーとして喜んで頂ける活動を心掛けております。昭和7年創業以来、永年にわたりこだわりのコーヒーを自社にて製造販売する歴史ある企業です。社員全員が珈琲関連の有資格者であり、他社では真似の出来ない差別化された商品をお届け致します。

## (株)エルマック

- 【住 所】〒590-0016 堺市堺区中田出井町3-4-22  
【T E L】072-228-1881 【F A X】072-223-0023  
【代表者氏名】佐藤 武義 【U R L】www.satofarm.info/  
【設 立 年】1978年 【資 本 金】2,800万円 【従 業 員 数】10人  
【事 業 概 要】奈良明日香村で佐藤農園を経営し農作物をつくっています。  
【取 扱 商 品】サンチュ・いちご・にんにく等  
【取引先業種】農園商品は叙々苑・鶴一等の焼肉店。  
【主 産 品・サ ー ビ ス】美味しい自然な味わいの農作物を栄養たっぷりの土で育てます。  
【セ ー ル ス ポ イ ン ト】出来る限り農薬を使わず、手間のかかる土耕栽培にこだわっています。肥料なども独自開発し、安全で美味しい農作物作りをしています。

## 大阪コールドシステム(株)

- 【住 所】〒590-0833 堺市堺区出島海岸通3-5-32  
【T E L】072-241-8611 【F A X】072-241-8614  
【代表者氏名】松田 吉博 【U R L】www.osakacoldsystem.co.jp/  
【代表メール】soumu@osakacoldsystem.co.jp  
【設 立 年】1992年 【資 本 金】1,000万円 【従 業 員 数】50人  
【事 業 概 要】冷蔵・冷凍倉庫の運営、倉庫賃貸事務所、食品加工・検品・詰め合わせ等付帯業務全般、種業務提携、冷凍食品の製造及び販売、太陽光発電に関する事業  
【取 扱 商 品】温度帯管理、賞味期限管理、品質管理、在庫管理、検品(金属探知、異物混入除去)、包装(自動包装、ラッピング、トレイアップ、真空パック)梱包、セットアップ、食品・成分検査分析、賞味期限印字・ラベル作成貼り付け作業  
【設備と技術】電動移動ラック、ユニットクーラー、冷凍機、C級保管倉庫、F級保管倉庫、急速凍結庫、垂直リフター、低温プラットホーム、ドックシェルター、包装機、ボイル槽、真空包装機、防犯カメラ  
【セ ー ル ス ポ イ ン ト】当社の充実した冷蔵システムは、冷凍・冷蔵食品を完全自動制御された設備により、適正な温度管理の下で品質と鮮度を守っております。ユニットクーラー完備のプラットホーム、冷凍機、急速凍結庫、貨物用エレベーターと2基のリフター、電動移動ラックシステムなど迅速且つ正確で完璧な保管とスピーディな物流管理を実現しております。

## (株)川喜

【住 所】〒590-0824 堺市堺区老松町1-1

【T E L】072-245-3666

【F A X】072-245-7447

【代表者氏名】川井 一裕

【U R L】www.kawaki-jp.com

【設 立 年】1976年

【資 本 金】1,000万円

【従 業 員 数】70人

【事業概要】日本国内はもとより、世界各地で漁獲される美味しい魚を旬や鮮度にこだわって探し求め、大阪府堺市にある当社工場にてお客様にご満足いただける製品づくりに取り組んでおります。また年末には迎春用『にらみ鯛』を、備長炭にて一尾一尾手焼きしており、お正月を迎えるに相応しい優雅で力強い姿に焼き上げております。

【取扱商品】水産物全般

【取引先業種】生活協同組合、大手量販店、コンビニエンスストア

【主な商品・サービス】祝い焼鯛(にらみ鯛)、紅鮭切身(大辛口、辛口、中辛口、甘口)、さわら西京漬、シルバー、金目鯛、鯖 等々、漬け魚商品

【設備と技術】工場内をすべて18℃以下に設定することにより菌の増殖を抑える生産活動を行っております。また独自の塩水漬け・味噌漬け技術により、魚の旨味を引き出した商品を生産しております。

【セールスポイント】弊社工場は大阪府下でFDA-HACCP認定(対米輸出水産食品加工施設)を初めて取得した工場であります。世間に先駆けて『食の安全』を第一に考えた品質管理、衛生管理を行うとともに、すべての従業員が「お客様の命を預かる食品を製造している」という意識を持ち日々生産活動を行っております。

## (株)郷田商店

【住 所】〒590-0952 堺市堺区市之町東5-1-23

【T E L】072-222-6688

【F A X】072-222-6699

【代表者氏名】郷田 光伸

【U R L】www.godashoten.com

【代表メール】info@godashoten.com

【設 立 年】1946年

【資 本 金】2,000万円

【従 業 員 数】12人

【事業概要】昆布加工品、おぼろ昆布、とろろ昆布、白板昆布、出し昆布等製造、卸、小売

【取扱商品】食料品

【主な商品・サービス】各種昆布加工品

【セールスポイント】職人によるおぼろ昆布・白板昆布の手加工を行っております。

## 堺共同漬物(株)

- 【住 所】〒599-8253 堺市中区深阪2-14-50  
【T E L】072-237-2421 【F A X】072-237-2415  
【代表者氏名】林野 雅史 【U R L】<http://www.mizunasu.co.jp>  
【代表メール】[info@mizunasu.co.jp](mailto:info@mizunasu.co.jp)  
【設 立 年】1971年 【資 本 金】1,000万円 【従 業 員 数】85人  
【事 業 概 要】水なすを中心とした浅漬、調味漬、なにわの伝統野菜を使用した刻み漬等の製造、研究、開発、販売  
【取 扱 商 品】水なす漬、なにわの伝統野菜(毛馬きゅうり、天王寺かぶら、田辺大根、天満菜)、キムチ、らっきょう、梅干し、安納ぼてと  
【取引先業種】生活協同組合、百貨店、スーパー、学校給食、空港、サービスエリア  
【主な商品・サービス】水なす漬、なにわの伝統野菜(毛馬きゅうり、天王寺かぶら、田辺大根、天満菜)、キムチ、らっきょう、梅干し、安納ぼてと  
【設備と技術】自動ライン3、半自動ライン3、カップライン1、真空包装ライン1(全てのラインに金属探知機設置)  
【セールスポイント】『四季折々の味覚と香りを現代の食生活へお届けしたい』私達はこの願いをかなえるべく、とりわけ日本人の「味のふる里」であり「心のふる里」でもある漬物、味噌の文化を継承し、さらに発展させる為、たゆまぬ努力を続けております。

## 誠晃貿易(株)

- 【住 所】〒590-0936 堺市堺区宿屋町東2-2-33  
【T E L】072-222-5740 【F A X】072-223-4805  
【代表者氏名】江田 晃 【U R L】[www.seiko-trading.com](http://www.seiko-trading.com)  
【代表メール】[info@seiko-trading.com](mailto:info@seiko-trading.com)  
【設 立 年】1984年 【資 本 金】1,000万円 【従 業 員 数】9人  
【事 業 概 要】農産物・水産物の開発輸入をメインとした貿易商社です。食品メーカー様への原料供給を柱とし、商品の輸出入を行っています。また、顧客様のご要望をお聞きし、共同で食品原材料を開発・商品化を行っています。  
【取 扱 商 品】①業務用食品(農産物・水産物・一般食品等)  
②現地開発事業(現地開発サポート)  
③輸出支援事業(輸出入代行・支援業務)  
【取引先業種】食品卸売業・食品製造業・水産関連業・農産関連業・化学工業・金属加工業  
【主な商品・サービス】食品の輸出入に関わる海外展開サポート・現地開発・通関手続きなどの海外取引に関する全ての業務を支援致します。  
【設備と技術】お客様のご要望の規格・数量に応じて、国内外様々なサプライヤーネットワークから調達することが可能です。ご要望が御座いましたら、何なりとお申し付けください。  
【セールスポイント】当社では、長年にわたり各国から食品原材料を開発・輸入してきました、農産物では様々な種類の冷凍・生鮮野菜・栗・果実など、水産物ではすり身・アナゴ・アサリなどを取り扱っております。品質管理を最も重要視し、トレーサビリティの行き届いた、食品原材料を提供しております。

## 世界パン(有)

- 【住 所】〒590-0026 堺市堺区向陵西町1-9-13  
【T E L】072-221-9061 【F A X】072-222-0659  
【代表者氏名】今井 與里子  
【設 立 年】1999年 【資 本 金】300万円 【従 業 員 数】19人  
【事 業 概 要】天然酵母パン製造販売、主に天然酵母食パン・ドイツパン・フランスパンを製造販売しております。主原料として北海道産小麦・自然塩・鹿児島県産洗双糖を使用。  
【取 扱 商 品】天然酵母食パン、ドイツパン、フランスパン、菓子パン  
【取引先業種】自然食品グループ、レストラン、百貨店、スーパー  
【主 産 品・サ ー ビ ス】天然酵母食パン・ドイツパン・フランスパンを主軸としています。バター・卵・乳不使用のパンも多数取り揃えています。  
【設 備 と 技 術】国産の厳選された材料を使用し、焼き上がりまで68時間かけ丁寧に作り上げます。長時間熟成する事により小麦の旨味を引き出すことが出来ます。  
【セ ー ル ス ポ イ ン ト】北海道産小麦・洗双糖・自然塩だけを使用し、天然酵母で醗酵させ、焼き上がりまで68時間かけ丁寧に仕上げています。小麦本来の美味しさを味わって頂けるパンです。又、バター・卵不使用の表示も商品別に明記していますので安心してお召し上り頂けます。小麦…北海道産、砂糖…鹿児島県産、塩…兵庫県産、バター…北海道産、玉子…三重県(こだわり卵)を使用しております。

## (有)千総

- 【住 所】〒591-8025 堺市北区長曾根町130-42 さかい新事業創造センター121号  
【T E L】072-247-7388 【F A X】072-247-7389  
【代表者氏名】西辻 宏道 【U R L】www.sen-sou.com/  
【代表メール】info@sen-sou.com  
【設 立 年】1971年 【資 本 金】800万円 【従 業 員 数】18人  
【事 業 概 要】ジャム等を中心とした青果物加工品の企画・開発・製造(OEM製品の受託含む)、店舗やネット通販等によるフルーツおよび青果物加工品の販売、自社農園での果実栽培ならびに農園の管理・運営  
【取 扱 商 品】青果物加工食品(瓶詰ジャム等)  
【取引先業種】商社、百貨店、生協、アパレル企業、パン屋や土産物屋等の食品小売店、農家  
【主 産 品・サ ー ビ ス】産地や品種を特定した国内産フルーツを使用した自社ブランドの無添加ジャム類、小ロット対応によるオリジナル青果物加工品の企画・開発・製造や六次産業化支援等のコンサルティング  
【設 備 と 技 術】「缶詰又は瓶詰製造業」「菓子製造業」「乳製品製造業 ※条件付」「ソース類製造業」  
【セ ー ル ス ポ イ ン ト】1887年の創業以来、長年にわたりフルーツの販売を続けてきたノウハウを活かし、添加物を一切加えない、シンプルで上質な果実加工食品づくりにこだわっています。「くだものある暮らし」をテーマに、フルーツを通じた豊かなライフスタイルを提案してまいります。

## 大醬(株)

- 【住 所】〒590-0823 堺市堺区石津北町20  
【T E L】072-243-0184 【F A X】072-244-0577  
【代表者氏名】河盛 幹雄 【U R L】www.dai-sho.co.jp  
【代表メール】info@dai-sho.co.jp  
【設 立 年】1970年 【資 本 金】9,020万円 【従 業 員 数】105人  
【事 業 概 要】醤油の製造販売、調味料の製造販売  
【取 扱 商 品】醤油、つゆ、たれ  
【取引先業種】市民生協、食品酒類卸、食品メーカー、外食産業  
【主 産 品・サ ー ビ ス】醤油、つゆ、たれ(受託生産も引き受けます)  
【設備と技術】醤油の醸造設備、つゆ・たれの加工設備  
【セールスポイント】当社は創業200年の堺の醤油屋です。伝統の味と技術に加えて、最新の製造設備で各種の醤油、つゆ・たれを生産します。

## (株)高丸食品

- 【住 所】〒591-8037 堺市北区百舌鳥赤畑町5-715  
【T E L】072-252-0849 【F A X】072-258-5540  
【代表者氏名】高落 実 【U R L】www.tofu-kobo.co.jp  
【設 立 年】1991年 【資 本 金】1,000万円 【従 業 員 数】80人  
【特 許 内 容】もめん状豆腐の充填豆腐製造法  
【事 業 概 要】豆腐・油揚・生揚の製造、業務卸を主要な販売先として展開  
【取 扱 商 品】食料品、豆腐、油揚げ、豆乳、ガンモ、厚揚  
【取引先業種】外食・給食・そう菜・食品商社、スーパーマーケット 等  
【主 産 品・サ ー ビ ス】味付け油揚、高濃度豆乳、その豆乳で作った豆腐、豆腐、油揚、生揚、ガンモ、無浸漬製法による豆腐・豆乳  
【設備と技術】独自開発の煮釜による完全煮沸した豆乳による豆腐・油揚の製造。  
皮むき大豆による無浸漬製法で作る豆乳と豆腐製造設備。  
【セールスポイント】契約栽培大豆を使用した高濃度濃縮豆乳は、お客様の支持も高く好評。少ロットのこだわり味付け揚をOEM生産できます。ユーザー仕様のガンモも少ロット対応可能です。  
エグ味の少ない新感覚な豆腐と豆乳を新発売

## 道頓堀麦酒醸造(株)

- 【住 所】(堺支店) 〒592-8342 堺市西区浜寺船尾町西4-432-2  
【T E L】072-261-7227 【F A X】072-261-7267  
【代表者氏名】大垣 拓司 【U R L】www.dotonboribeer.co.jp  
【設 立 年】1996年 【資 本 金】3,000万円 【従 業 員 数】7人  
【事 業 概 要】クラフトビールの製造・販売 【ブランド名】道頓堀地ビール  
(ビール工場所在地)大阪市中央区道頓堀1-9-19大阪松竹座地下2階  
【取 扱 商 品】樽生クラフトビール(飲食店などの業務用商品)  
【ブランド名】道頓堀地ビール  
【取引先業種】・飲食店  
・ホテル  
・イベント運営会社 他  
【主な商品・サービス】【ブランド名】道頓堀地ビール(業務用樽詰めビール)  
・大阪ケルシュビール  
・大阪アルトビール  
・大阪ポータービール 他  
【セールスポイント】・大阪ミナミで唯一のクラフトビールメーカーです。  
・「道頓堀地ビール」は、和食に合うビールをコンセプトにしています。  
・副原料を一切使わない麦芽100%、上面発酵の生ビールです。  
・熟成工程の後で濾過しないのが特徴で、酵母が生きています。  
(ビタミンB群やアミノ酸、ミネラルなどが豊富です。)

## 中尾食品工業(株)

- 【住 所】〒593-8312 堺市西区草部715  
【T E L】072-273-4545 【F A X】072-273-2121  
【代表者氏名】中尾 友彦 【U R L】nakaoshokuhin.co.jp  
【代表メール】info@nakaoshokuhin.co.jp  
【設 立 年】1927年 【資 本 金】1,600万円 【従 業 員 数】20人  
【事 業 概 要】こんにゃく、ところてんの製造卸小売業  
【取 扱 商 品】こんにゃく、ところてん  
【取引先業種】各種スーパー、生協団体、百貨店、外食チェーン店、小料理屋  
【主な商品・サービス】有機生芋100%菊松(きくまつ)こんにゃく、各種一般小売向けこんにゃく、  
業務用こんにゃく  
【設備と技術】缶蒸(かんむし)製造設備、糸こんにゃく製造プラント、ところてん製造設備等  
【セールスポイント】1. 有機JAS認証取得の広島県産有機生芋100%使用  
2. 化学物質で固めない  
3. 昔ながらの缶蒸(かんむし)製法2晩熟成  
一度食べたら忘れられない美味しいこんにゃくです。  
アク抜き不要でそのまま使えるので忙しい主婦のミカタです。



## ファインフーズ(株)

- 【住 所】〒593-8328 堺市西区鳳北町9-6  
【T E L】072-264-7790 【F A X】072-263-2034  
【代表者氏名】西村 圭司 【U R L】<http://www.fine-club.co.jp>  
【設 立 年】1982年 【資 本 金】5,000万円 【従 業 員 数】65人  
【事 業 概 要】30年以上にわたり、天然調味料及び香辛料の製造販売を行い、お客様が感じて  
いる不便、不快、不満、等「不」の除去を使命として高付加価値商品を開発、提  
案型営業を通じて製品供給しています。  
【取 扱 商 品】天然調味料、SO(シーズニングオイル)、フライドスパイス、オイルペースト  
等  
【取引先業種】インスタントラーメン・スープメーカー、ハム・ソーセージメーカー、スナッ  
ク菓子メーカー、お惣菜製造業者、外食産業等  
【主 産 品・サ ー ビ ス】天然調味料(農・水・畜産物を原料に水又は油で抽出、ろ過し製品化)、FRス  
パイス(高温油中殺菌の製法特許を確立した香り豊かなスパイス)、SO(素材か  
ら香味成分抽出)  
【設 備 と 技 術】「本社」「おとり工場」「MINATOファクトリー」の3工場及び「中央研究所」  
1棟を擁し、技術志向型の企業として事業展開しています。  
【セ ー ル ス ポ イ ン ト】長年のものづくり実績から食品素材・添加物の国際的な展示会では、特別賞等  
を獲得。直火調味料という独自性を活かした製品展開で注目を集めています。  
2010年竣工のMINATOファクトリーの設備生産力はお取引先から高い評価を  
いただいています。

## (株)マツモト

- 【住 所】〒593-8324 堺市西区鳳東町6-629  
【T E L】072-274-1818 【F A X】072-271-6232  
【代表者氏名】松本 紳吾 【U R L】[www.matsumoto-kombu.co.jp](http://www.matsumoto-kombu.co.jp)  
【設 立 年】1960年 【資 本 金】8,500万円 【従 業 員 数】70人  
【事 業 概 要】昆布加工業及び昆布原料卸。  
【取 扱 商 品】食料品  
【取引先業種】昆布専門店、食品メーカー、珍味・業務用食材問屋、食品卸し問屋、量販店  
【主 産 品・サ ー ビ ス】昆布原料、とろろ昆布、汐吹き昆布、佃煮昆布、昆布巻、にしん甘露煮、のり  
佃煮、おやつ昆布、出し昆布  
【設 備 と 技 術】保冷倉庫、減圧低温乾燥機、減圧濃縮釜、とろろ削り機+自動計量機、深絞り  
真空包装機、自動包装機、レトルト調理殺菌装置  
【セ ー ル ス ポ イ ン ト】昆布原料の調達から製品化までを自社一貫生産で行い、安定供給・品質向上に  
努めています。又、昆布加工の多岐にわたる伝統的技術を守りながら機械化に  
よる品質の安定も図っております。

## (株)明和食品

【住 所】〒591-8013 堺市北区野遠町9番9

【T E L】072-246-1555

【F A X】072-246-1550

【代表者氏名】辻尾 正比呂

【U R L】www.s-meIwa.com

【代表メール】meIwa@okazu.co.jp

【設 立 年】1978年

【資 本 金】1,000万円

【従 業 員 数】32人

【事 業 概 要】無添加の食品づくりを専門とした食肉加工メーカーです。1ランク上の料理を提供したい飲食店オーナー様を中心に支持頂いています。

【取 扱 商 品】ハンバーグ、牛丼、どて焼き、てりやきチキン、タレ漬け焼肉、豚生姜焼き、トンカツ、ミンチカツ、牛すじ煮込み、精肉スライス各種、ハンバーグソース、焼肉のタレ

【取引先業種】飲食店、ホテル、百貨店、通販等

【主 な 商 品 ・ サ ー ビ ス】牛肉、豚肉、鶏肉を使った加工食品を製造しています。OEM等も承っております。

【設備と技術】トンネルフリーザー、スライサー、バンドソー、チョッパー、成形機、パン粉づけ機、真空包装機、金属探知機、オゾン殺菌庫×2、190L回転釜×2

【セールスポイント】館内にはモーツァルトが流れ、スタッフ全員「ありがとう」の気持ちを大事にしている会社です。