

フード事業部について

フード事業部は、介護施設や産業給食向けの惣菜製造と原料提供を事業の柱としています。長年のノウハウを活かした安心・安全でおいしい商品は、外食産業、量販店、通信販売といった幅広いチャネルでも展開され、多くのお客様の食卓を彩っています。全国に展開する7つの工場は、惣菜製造に加えて畜製品の加工や水産品・冷凍食品の小分け包装など、それぞれの特性を活かした専門的な生産体制を構築しています。特に力を入れているのが惣菜製造で、国際認証規格を導入し、徹底した衛生管理のもと自社開発商品を製造しておりお客様に安心して召し上がっていただけるよう、品質には一切妥協せず、食を通じて社会に貢献しながら、従業員がやりがいを感じて働ける環境を追求し続けています。

熊谷工場 SQF取得 ・ 武蔵村山工場



「冷凍惣菜」「チルド惣菜」「宅配弁当」を製造しています。
充実した調理・包装設備があり、焼く、揚げる、炒める、煮るなどの調理が可能です。
毎日数十種類の惣菜を製造し、全国のお客様にお届けしています。

兵庫工場 SQF取得予定



敷地面積、生産量が国内最大規模の惣菜工場が稼働します。
最新の機械を駆使して「冷凍」「冷蔵」「常温」とあらゆる温度帯での惣菜を製造が可能となり、製品は様々なお客様の要望にあわせた様々な包装形態が実現できます

全国に広がる製造拠点！ 私たちの挑戦は止まらない

石巻工場 SQF取得



「肉」のカットやひき肉の加工をしています。
事業給食、外食店、量販店、冷凍食品メーカーなど、様々な業界でご利用いただいております。

松戸工場 FSSC22000取得 市川冷食工場・関西工場



製造部門では「肉」のスライスやひき肉などの加工を行い、魚の切り身や冷凍食品とともに小分けパック包装して製品化しています。
またご要望の規格(重量・入数・切り方・タレ付けなど)に応じた加工が可能です。
SDGsの取り組みとして深絞り包装にて製造することでゴミを削減しています。

食の安全への 取り組み

工場ではお客様に安心してお召し上がりいただくため、食の安全への取り組みを大切にしています。そのため、SQFやFSSC22000などの国際規格を導入し、生産ライン全体を徹底的に管理しています。また、従業員に対してはOJTを主体に衛生管理研修を行い、より高い水準で作業を行うことができるような教育プログラムも展開しています。