

PRESENTATION

[**K^{Brand}S** 商品ご案内]



美味しさの未来をつくる

紀州食品株式会社

〒649-7151 和歌山県伊都郡かつらぎ町東渋田585
TEL.0736-22-1041(代) FAX.0736-22-0879

ピーチピューレー



八朔・みかん缶詰

紀州のみかん果汁

紀州白桃ドリンク



缶・ビンドリンク



八朔・みかん缶詰



梅甘露煮



ドレンオレンジピール



ドレンミックスピール



ドレンチェリー[®](旧天然色)



クリスタルチェリー(赤)



ドレンチェリー(赤)



ドレンチェリー(緑)



ドレンミンスオレンジピール



マロンペースト
ゴールドペースト

じっくりと手間ひまをかけ、 本物の美味しさを追求した 製菓材料

イタリア、チリなどから、高品質の材料を輸入し、何昼夜も
手間ひまをかけ、じっくりと仕上げています。ケーキやクッキー
など、製菓に欠かせない味わい、彩りのアクセントとして
ご活用いただいています。



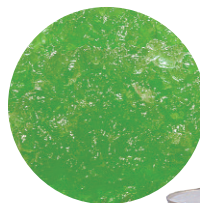
オレンジ
ママレード



ドレンチェリー(黄)



ドレンミンス
チェリー(赤)



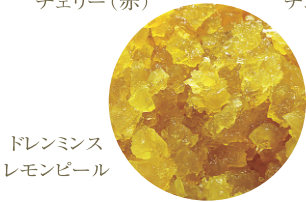
ドレンミンス
チェリー(緑)



フルーツマリネ



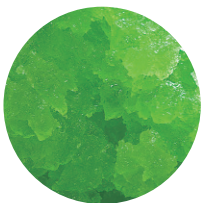
ドレンプラム



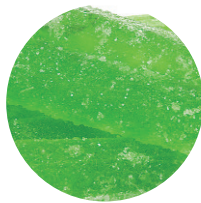
ドレンミンス
レモンピール



大梅(赤)



ドレンミンスアンゼリカ



クリスタルアンゼリカ



マラスキノチェリー(赤)



マラスキノチェリー(緑)



大梅(原色)



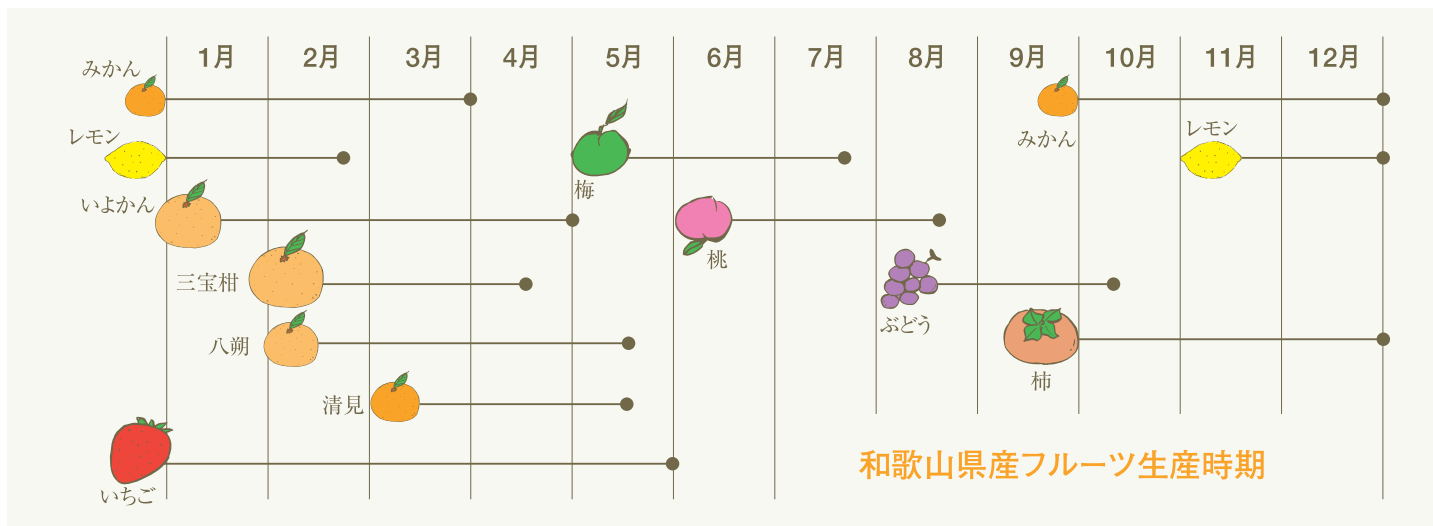
小梅(原色)

フルーツ王国紀州

その自然の恵みをいただいて 旬の味わい

紀州・和歌山はまさにフルーツ王国。1年を通じて、さまざまなフルーツが生産されています。なかでもみかん、八朔、柿、梅の生産量は全国1位を誇ります。

そんな紀州の地元食品メーカーとして、紀州食品は地産地消を志とし、多種多様な業務用フルーツ材料をご提供しています。



みかんを丸ごと美味しく
使いきる環境にやさしく
「安全」「安心」



●陈皮

みかんの皮を乾燥させた陈皮。

素材を生かした
美味しさ



●みかん果汁

みかんの皮をむき、中身だけを絞った
ピュアな味、みかん果汁。

●みかん缶詰

独特の低温殺菌で、旬の美味しさをそのままとじ込めた
みかん缶詰。セグメントのみかんと丸みかんの2種。



●砂のう

ドリンクやアイスクリーム、シャーベット
などに用いられるツブツブの砂のう。



KISHU SHOKUJIN PRESENTATION

70数年の歴史に裏付けられた確かな技術

みかん缶詰の生産からスタートして70数年、社会・経済が大きく変化するなか、フルーツの素材加工メーカーとして、時代が要請する様々な商品開発を手掛けてきました。なかでも、独特の低温殺菌法や陳皮乾燥設備、丸みかん缶詰の開発等、多くの賛同をいただくことができました。

今、本物の品質や味が改めて見直され、食品に対する安全・安心意識が非常に高まっています。私どもが創業以来、志としてきた生産・開発における徹底した取組みをさらに磨きをかけていかなければならないと肝に銘じております。

本来、食品産業はその地域で生産された食材を加工してその地域の方々に食していただくということから発展してきたものです。今後も、地元・紀州の豊富で高品質な自然素材を生かし、地域との連携を深めつつ、“良い商品”づくりをモットーに、需要家の皆様のご要望にしっかりお応えしていきたいと念じております。



紀州食品株式会社

代表取締役

堀口 紀美夫

経営理念

紀州の誇り

私たちは、フルーツ王国・紀州の豊かな産物を活かし、郷土の誇りとなる食品メーカーとして貢献していきます。

ワンランクアップ

私たちは、夢と希望と使命感を持って、時代を読む感性を磨き、技術力や研究開発力を強化し、常にワンランクアップをめざします。

感謝

私たちは熱意、工夫、報恩を信条として、多くの人々との出会いに感謝し、お互いの個性、能力を認めあい、開かれた企業としてネットワークを広げていきます。



会社概要

社名 紀州食品株式会社
創立 1952年7月1日
本社・工場 〒649-7151 和歌山県伊都郡かつらぎ町東浜田585
TEL (0736) 22-1041 FAX (0736) 22-0879
資本金 授權資本8,000万円 払込資本4,880万円

加入団体

日本缶詰びん詰レトルト食品協会 日本蜜柑缶詰工業組合 日本果汁協会
日本農林規格協会 東京製菓材料協会 近畿缶詰製造協議会
和歌山県経営者協会 和歌山県食品産業協議会

設備状況

工場／敷地面積15,494㎡ 建物面積9,671㎡
笠田倉庫／敷地面積 4,001㎡ 建物面積1,798㎡

生産体制

みかん缶詰製造設備 乾燥設備一式
ドリンク缶詰製造設備21Mライン一式 製菓材料製造設備一式
デザート類製造設備一式 果汁製造設備一式

沿革

- 1936年 設立
季節工場としてみかん缶詰生産開始
- 1941年 企業統合により和歌山県食糧品興業株式会社
笠田工場として食品製造
- 1952年 堀口 晃(元社長・会長)経営を引継ぎ 再発足
- 1954年 保税工場として認定される
- 1963年 JAS認定工場として指定される
- 1967年 果実飲料缶詰製造拡大
- 1979年 陳皮乾燥設備の開発
- 1982年 優良申告法人の表敬を受ける
- 1997年 丸みかん缶詰を開発
- 2006年 ビン詰めライン増設
- 2008年 工場改築、設備増設
- 2012年 排水処理設備増設
- 2018年 和歌山県衛生食品管理認定制度
一般的衛生管理プログラム推進
営業の認定を受ける
- 2019年 和歌山県衛生食品管理認定制度
HACCPシステム推進営業の認定を受ける



みかん缶詰工場