



お客様の「美味しい」の笑顔が
私たちの最大の喜びであり、明日への力となります。

代表取締役社長 **二方 道正さん**

日本にかまぼこが誕生して900年が過ぎ、日本伝統食品のひとつとなりました。しかし、昨今はかまぼこをはじめ、練り製品全体の消費量は減少傾向にあり、全国の製造業者も年々少なくなってきました。今、当社が考える大切なこと…それは「変わらない為に変わる」ことであります。練り製品の造り方は、今も昔も変わりません。ただ、お客様のニーズは確実に変わってきています。そのニーズを我々が提供することをテーマに製品造りに取り組んでいます。お客様の「これが練り製品?」「美味しい」と仰って頂くと職人の最大の喜びであり、次の製品造りへの活力となります。2021年創業100周年を迎えさせて頂きました。お客様への感謝を忘れずに、造る人・食べる人をワクワク笑顔にさせる製品造りに取り組んでまいります。



日本全国に【ふたかた】の練り物を…

主な業務 内容

西日本では、兵庫県・大阪府・京都府・鳥取県・岡山県・広島県の学校給食で使用される練り製品全般の製造。東日本では、神奈川、主に横浜市・横須賀市・川崎市の学校給食で使用される練り製品等の製造、卸。大手スーパー様等の練り製品製造。近畿圏のお土産物製品製造・卸・販売。



伝統へのこだわり

昔ながらの製法・工法をかたくなに守り続ける一方で、お客様のニーズに応える新しい商品づくりのため、最新の技術・設備を積極的に取り入れてきました。その結果、優良施設として数々の賞を受賞してきました。その中でも平成28年には全国蒲鉾品評会において、濃厚あご短冊で農林水産大臣賞最高賞を受賞しました。

素材へのこだわり

新鮮さが味の決め手。自社工場から出来る素材のおいしさと安全。スケトウダラの主漁場の近くにある契約工場で、水揚げされたばかりの新鮮な魚を、用途に合わせた細かい指示に従って、速やかに加工して急速冷凍します。だから、いつでも新鮮な素材本来の味わいをお楽しみいただけます。(アゴは現在も地物を使用)学校給食につきましては、保存料・化学調味料は使わず、無添加で製造しています。

