

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 【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(独
ウインクラー社オープン焼成)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 要 商 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
【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
【設 立 年】1689年 【資 本 金】1,000万円 【従 業 員 数】10人
【特 許 内 容】粉末塩糰の製造方法
【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。糰カフェ、料理教室の
運営
【取 扱 商 品】生こうじ・味噌・甘酒等の糰関連商品 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 要 商 品・サ ー ビ ス】料理教室・みそ教室・塩糰・ぬか床教室などを開催。出張も可能。糰カフェビ
オトポスを運営
【設 備 と 技 術】糰・味噌・醤油等の醸造設備
【セ ー ル ス ポ イ ン ト】上質の手づくり糰を通年生産。伝統的な製造方法を守りながら、糰の特性を生
かした新しい商品開発にチャレンジ。

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】〒590-0015 堺市堺区南田出井町4-5-1
【T E L】072-228-1881 【F A X】072-223-0023
【代表者氏名】佐藤 千恵 【U R L】www.satofarm.net
【設 立 年】1978年 【資 本 金】2,800万円 【従 業 員 数】30人
【事 業 概 要】奈良明日香村で佐藤農園を運営し農作物をつくっています。
【取 扱 商 品】サンチュ・ベビーリーフ・にんにく等
【取引先業種】農園商品は食道園・日之出屋・鶴一等のスーパーや焼肉店。
【主な商品・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。

(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

【設 立 年】1946年

【資 本 金】2,000万円

【従 業 員 数】15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います。

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>
 【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、みぶな漬、白菜浅漬、長いも浅漬、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、たくあん
 【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
 【主商品・サービス】水なす漬、みぶな漬、白菜浅漬、長いも浅漬、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、たくあん
 【設備と技術】自動ライン2、半自動ライン3、カップライン2、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。

堺泉酒造(有)

- 【住 所】〒590-0074 堺市堺区北花田口町1-1-23
 【代表者氏名】西條 裕三
 【設 立 年】1948年 【資 本 金】600万円 【従 業 員 数】6人
 【特 許 内 容】商標登録 清酒「千利休」
 【事 業 概 要】堺は江戸時代約100軒もあった酒蔵が、昭和46年に消滅しました。酒どころ堺の伝統を復興し、堺の町の活性化に寄与する事を事業コンセプトとし、44年ぶりに堺に酒造蔵を復活しました。
 【取 扱 商 品】・純米吟醸酒
 ・本醸造酒
 ・酒粕
 ・あま酒
 【セールスポイント】酒名は堺に生れ茶の湯を確立した利休翁の名にちなんで「千利休」と命名させていただきました。
 お酒造りは一にお米とされています。
 「千利休」は特に山田錦、兵庫県三木の特A地区の厳選した酒米を使い蔵人が丹精込めて手づくりで仕込み醸造しております。
 地酒ならではの芳醇な味わいをご賞味下さい。

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

【設 立 年】1984年

【資 本 金】1,000万円

【従 業 員 数】8人

【事 業 概 要】弊社では、BtoBを主軸においた農産物及び水産物の食品原料を幅広く取り扱っております。品質に対する高い意識を持ち、全ての製品で異物ゼロを目指しています。

【取 扱 商 品】輸入商品

- ①水産物(えび、あさり、すり身等)
- ②農産物(冷凍野菜、生鮮野菜等)
- ③その他(栗、銀杏、果汁等)

輸出商品

【取引先業種】冷凍食品メーカー

加工食品メーカー(カット野菜メーカー等)

【主な商品・サービス】水産物、冷凍野菜及び栗をメインに扱っております。

【セールスポイント】弊社の取扱商品のほとんどが、お客様のご要望を商談にてお聞きし、規格を作り上げた商品です。企画力、行動力が弊社のセールスポイントです。

国内在庫品もございますので、出荷対応可能です。

また輸出の取組みとして、地元堺市の商品を輸出することに、今後さらに力を入れていく予定です。

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

【主な商品・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。

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
【設 立 年】1970年 【資 本 金】9,000万円 【従 業 員 数】90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】40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・油揚げ・生揚げの製造、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、厚揚げ、豆腐加工品(豆腐フランクetc)
【取引先業種】外食・給食・そう菜・食品商社 等
【主 産 品・サ ー ビ ス】味付け油揚げ、高濃度豆乳、その豆乳で作った豆腐、ザル豆腐、豆腐、油揚げ、生揚げ、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・油揚げの製造。
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げを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】〒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】<http://www.tcbn.co.jp/beer>
 【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
 【設 立 年】1927年 【資 本 金】1,600万円 【従 業 員 数】16人
 【事 業 概 要】こんにゃく、ところてん、くずきりの製造卸小売業
 【取 扱 商 品】こんにゃく、ところてん、くずきり
 【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】広島県産有機生芋100%木灰(もくばい)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、ガゼット包装設備、
 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

(株)錦家

- 【住 所】〒599-8234 堺市中区土塔町2292-8
 【T E L】072-236-2500 【F A X】072-236-1101
 【代表者氏名】家平 寛行 【メー ル】nishikiya@nifty.com
 【設 立 年】1985年 【資 本 金】3,000万円 【従 業 員 数】15人
 【事 業 概 要】豆腐、油あげ製造卸し
 【主な商品・サービス】各種豆腐、充填とうふ、厚あげ、絹あげ、油あげ、大豆たんぱく食品、豆乳、
 充填豆腐等地方発送
 【セールスポイント】電子イオン水を使用し、厳選した大豆とにがりで作ったこだわりのとうふです。
 ミネラル分が豊富な本にがり大豆タンパク質とがうま味調和し、豆腐本来の
 独特な風味を今まで以上に引き出すことができました。そして何より「健康と
 安心を考えた」自信作です。

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
【主な商品・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】072-274-3275
【代表者氏名】松本 紳吾 【U R L】www.matsumoto-kombu.co.jp
【設 立 年】1960年 【資 本 金】8,500万円 【従 業 員 数】80人
【事 業 概 要】昆布加工業及び昆布原料卸。2010年1月ISO22000(食品安全マネジメントシステム)認証取得
【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
【主な商品・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)南テスティパル

- 【住 所】〒592-8333 堺市西区浜寺石津町西2-7-10
 【T E L】072-241-1081 【F A X】072-241-1460
 【代表者氏名】藤井 康弘 【U R L】<http://www.tastipalg.co.jp/>
 【設 立 年】1962年 【資 本 金】2,000万円 【従 業 員 数】776人
 【事 業 概 要】創業以来の「食は一個人の事業ではなく、社会事業である」という固い信念を守り、『総合食事産業への進化』を経営理念に掲げ、時代の要請を先取りしながらトータルな「食」の提供を追求しております。
 【取 扱 商 品】1.【給食事業】企業内社員食堂、福祉施設、病院、学校・保育所、社員寮・学生食堂を対象に運営。2.【外食事業】レストラン等の運営。3.【ケータリング事業】出張パーティーの運営、各種弁当の製造販売。
 【取引先業種】大手企業・福祉施設・学校・保育所・病院他
 【主な商品・サービス】毎日の健康に気をつかい、栄養のバランスを重視しながら継続して食事を提供する給食と、その給食事業で培った技術・ノウハウを外食やケータリングに積極展開しております。
 【設備と技術】事業所の作業はISO9001・14001に基づいて行われており、巡回点検やHACCP点検表による衛生管理技術有
 【セールスポイント】テスティパルグループは2015年2月、創業90周年を迎えた業界のパイオニア企業。社名には、大切な「味の仲間」(Tasty Pal)であるお客様への感謝の気持ちを込めており、お客様が求める「美味しさ」をとことん追求すると共に、食事サービスの向上に努めております。企業スローガンの「よい味、よい語らい」をお届けし続けます。

和歌山共和水産(株)

- 【住 所】〒587-0061 堺市美原区今井190-2
 【T E L】072-362-3001 【F A X】072-362-3002
 【代表者氏名】山田 直樹 【U R L】www.wakayama-kyouwa.co.jp
 【設 立 年】1986年 【資 本 金】2,000万円 【従 業 員 数】120人
 【事 業 概 要】活魚・鮮魚の加工販売
 【取 扱 商 品】活魚・鮮魚：マダイ、カンパチ、ハマチ、ブリ、ヒラメ、シマアジ、サーモン、真アジ、アワビ、サザエ、ロブスター、マグロ各種、タルイカ、トラウト、ホタテ、ブラックタイガー、湯タコ、ハモ、トラフグ 他、天然魚各種
 加工品：塩鮭、シラス、いかなごくぎ煮、カツオタタキなど
 【取引先業種】回転すしチェーン店、スーパーなど
 【主な商品・サービス】タイ・ハマチを中心に三枚におろしたのから柵にしたもの、刺身や寿司ネタ用にスライスしたのなどお客様のご要望に合わせた仕様に加工いたします。また近年個食化が進む中「必要なものを必要なだけ」をモットーにお造り・切身・鍋等のアウトパック商品も充実しております。
 【設備と技術】活魚水槽、大型水槽車、ウロコ取り機、フィーレマシン、ハモ骨切機など スキンナー、スライサーなど
 【セールスポイント】工場としてのスケールメリットと職人の手作業によって加工された当社の商品は価格・品質ともに好評をいただいております。また、鮮魚加工業では他社に先駆けて菌検査室を設け衛生面においても安心・安全な商品を提供するよう努力いたしてあり、堺市食品衛生優秀施設及び「大阪版 食の安全安心認証制度」にて認証を頂いております。

