

ビジネスマッチング広場

商工中金では、全国ネットワーク(全都道府県に支店配置)と多くの中小・中堅企業のお取引先との親密なリレーションを最大限に活用したビジネスマッチングに積極的に取り組んでいます。本コーナーでは会員の皆様同士のビジネス交流(ビジネスマッチング)の情報を掲載いたします。ぜひ本コーナーでパートナーを見つけ、ビジネスの可能性を広げてください。



掲載企業との ビジネスマッチングの進め方

皆様方の商工中金(本支店)の担当者が仲介させていただきます。
掲載企業とのマッチングをご検討される場合は、**まずはお気軽に担当者にお声をおかけください。**

「おいしさ長持ち」 生鮮珍味のレトルト製品、フリーズドライ製品を提供

当社は函館に本社を置く、創業75年の水産加工品メーカーです。新鮮な水産品を原料に熟練の技で加工した生鮮珍味を主体に、年間約200アイテムの製品を製造しております。塩辛・松前漬などの冷凍・冷蔵製品が主力ですが、賞味期限6カ月～1年のレトルト、フリーズドライ製品も製造しており、酒造メーカー様などのギフト商品の酒類と組み合わせる珍味としても最適です。食品安全の国際認証であるFSSC22000を、北海道の水産加工業としては初めて取得。品質面でも安全・安心に充分配慮しております。ぜひこの機会にご検討いただければ幸いです。お気軽にご相談ください。

(株)布目 <http://nunome.hakodate.jp/>

北海道函館市、商工懇話会・函館商工中金ユース会



レトルト製品
「浜焼きシリーズ」(つぶ・たこ・帆立)

伝統を守り、かつ今の和菓子需要にお応えするかたちで 高品質な和菓子をご提案いたします

寒暖差が大きい気候など豊かな自然を背景に優れた米や穀物が生産される岩手の地で、製粉と和菓子作りを営み60年。確かな製粉技術をもとに、伝統を守り今の和菓子需要にお応えするかたちで、全国へ高品質な和菓子をお届けしております。小豆・くるみ・胡麻の3種類の餡の「三色だんご」、「黒蜜きなこだんご」など、保存料や合成着色料無添加で、自然解凍するだけで作りたての味をお楽しみいただけます。主原料のお米は保存の仕方や挽き方など、こだわりを持って自社製粉しています。製粉から製造まで一貫生産し、細かな部分まで目を配らせた製品の開発が可能です。宅配・中食・スーパー様とのマッチングを希望します。

岩手阿部製粉(株) <http://www.mebukiya.co.jp/>

岩手県花巻市



人気の看板商品
「芽吹き屋 餡入り三色だんご」

素材の良さ、作りたての味を損なわない 冷凍ハンバーグ・メンチカツ・コロッケを販売

精肉卸からスタートした当社が、厳選した食材を使用、冷凍生ハンバーグ・メンチカツ・コロッケを販売しています。調理後ただちに-18℃以下で急速冷凍・保存することで、保存料等を用いずに腐敗や食中毒の原因菌の活動を抑えます。安全性・衛生面・保存性に優れ、作りたての風味や栄養を損なうことはありません。当社が厳選した生肉を使用した生ハンバーグ、未加熱で冷凍しフライ後のジューシーさが自慢のメンチカツ、北海道の契約農家が生産する高品質のジャガイモを使用したコロッケ。PBのOEMにも対応いたします。各種食品メーカー様、卸業者とのマッチングを希望します。お気軽にお問い合わせください。

万星食品(株) <http://www.mansei-foods.co.jp/>

千葉県松戸市、松戸商工中金会・松戸商工中金ユース会



メンチカツとクリームコロッケ

伝統を守りながら「一期一会」 「もう一箸」とお客様に言っていただけ「志ぐれ煮」を製造

当社は昭和10年、「その手はくわなの焼きはまぐり」の三重県桑名市で幕藩時代より名産・蛤の志ぐれ煮を製造・販売してきた総本家新之助貝新の東京支店として八代目水谷新之助により銀座に発足。以来80年、たまり醤油を使った「浮かし煮」による伝統の志ぐれ煮を守りつつ、諸国名産の各種佃煮を百貨店・駅ビル等で販売してきました。現在ではお客様の嗜好の変化と殺菌・包装技術の進歩により、従来のイメージから、より惣菜に近い「やわらかく、浅炊き」の佃煮が主流になっています。食の安全・安心・コンプライアンス遵守を旨に日々お客様本位の商品提供に努めております。ギフト業界とのマッチングを希望いたします。

(株)銀座新之助貝新 <http://www.kaishin-g.com/>

東京都中央区



新之助貝新の製品
はお祝い事のお膳
にもぴったりです。

貝新志ぐれ煮
詰め合わせ



鰻の白焼き・蒲焼、真空パックなど 創業124年の伝統の技を駆使してご提供いたします

明治26年の創業以来、「つきじ 宮川本廬(ほんてん)」は鰻一筋に店舗営業してまいりました。当社では、鰻蒲焼真空パックを百貨店、スーパーなどで販売しています。近年、飲食業界における鰻加工品の需要増加を受け、白焼き、蒲焼の冷凍品販売を強化するため、加工場を増設いたしました。捌きから串打ち、焼き上げまで、すべて熟練の職人が手作業で行っており、あらゆるご注文に対応いたします。国内はもちろん海外への輸出も承ります。国内産鰻が中心ですが、台湾産、中国産などのご要望にもお応えいたします。ロットも少量から承ります。飲食店での鰻の取り扱いをお考えの企業様はお気軽にご相談ください。

(株)新宮川 <http://www.t-miyagawa.com/>

東京都港区



百貨店などで販売中の鰻蒲焼真空パック

新鮮な青果物を大田市場から飲食店様・外食店様へ 業務用専門青果物卸のオオクラです

杉並区荻窪駅前の八百屋から始まり、現在は日本最大の青果卸市場である東京・大田市場内に物流センターを構え、業務用専門青果物卸を営んでいます。市場内で仕入・店舗別ピッキングを行っておりますので、鮮度は抜群、品揃えも充実しています。

首都圏のそば店、居酒屋、日本料理、中華料理・フレンチ・イタリアンのお店、結婚式場、事業所給食などのお客様に青果物を配送しております。飲食店・外食産業に特化し、日曜日・市場休みの日にもお届けいたします。契約栽培圃場の野菜もごぞいます。飲食店・外食産業の皆様、青果物のことでしたら、何でもご相談ください。

(株)オオクラ <http://www.ookura-v.jp/>

東京都杉並区



岩手県の契約栽培圃場のサニーレタス

PBそうめん・PBうどん・PBラーメン…PB乾麺つくります 小麦の選定から製粉・製麺まで認定工場での高品質低価格で対応

製粉工場と乾麺工場を併設している企業です。御社のご希望に合わせてプライベートブランドのそうめん、うどん、ラーメンといった乾麺の製造を高品質・低価格で承ります。原料小麦を選定した後、製粉から製麺まで、FSSC22000認定工場において一元管理で一貫製造いたします。

①需要が高まる北海道産小麦100%で乾麺を作りたい、②地元の米粉を配合して地産地消米粉うどんを作りたい、③ラーメンチェーン店のスープ付き棒ラーメンを作りたい——など、さまざまなご要望にお応えしております。まずはご相談ください!!

丸栄製粉(株) <http://www.maruei-s.co.jp/>

新潟市、新潟商工中金会



同社が製造するPB商品および自社商品

静岡市ブランド「潮の華いわしふりかけ」 無添加にこだわったオリジナル商品を提供します

当社は明治20年に海産物商として創業、業歴は127期を数え、昭和中期よりえび、煮干、削り節などの海産乾物の製造を行ってきました。また、平成6年から地場特産品である桜えびの発信を目的に「ゆい桜えび館」（団体食堂、土産物店、飲食店）の運営も行っています。当社の強みは、大手が簡単には真似できない、小指ぐらいの小さなイワシでも加工できる高度な技術力です。静岡市ブランド「潮の華いわしふりかけ」をはじめ、創業より培ってきた、独自製法のノウハウ、および無添加にこだわったオリジナル商品の開発力、企画力により、海産乾物の新たな売り場づくりに貢献します！

(株)カクサ <http://www.kakusa.co.jp/>

静岡市、静岡中金会



「潮の華いわしふりかけ」
25g

オーガニックのアルファフードスタッフです 原材料の供給から小売商品のOEMまでお手伝いします

有機・国内産といった安心・安全な食品・原材料への消費者のニーズは高まるばかりです。当社では2006年、有機JAS認証を取得し、小麦粉類、豆類、ナッツ・シード類、ドライフルーツ類、チョコレート類などを広く海外から直輸入しています。製菓・製パン用の有機原材料、リテール商品にも適した豆類、ナッツ・シード、ドライフルーツ、チョコレートなど、有機品のアイテム数は国内トップクラス。例えば量販店様のバックヤードへの業務用サイズの供給から、売り場向けリテール品のOEM企画・製造まで幅広いニーズにワンストップでの対応が可能です。ISO9001、14001取得の自社工場で小ロットの製造にも対応いたします。

アルファフードスタッフ(株) <http://www.alpha-food.co.jp/>

名古屋



食品資材、業務用食材、物流等、 人と食のための多面的な課題解決力を提供します！

「食べ物の品質を守り、おいしさを伝えること」が私たちの使命です。①多種多様な食品資材を便利に全国津々浦々へお届けすること、②パッケージングプランニングサービスを通じて商品企画にかかわること、③食品衛生を通じて食品の製造環境にかかわること、④食品検査を行い食品の品質と安全にかかわること、⑤飲食店向け通販事業と業務用食品の店舗販売運営を通じて、食品の販売にかかわること——私たちは人と食を豊かにするために、多くの機能を兼ねながら、情報ネットワーク化の推進をすること、それぞれの分野の専門性の高い人材とサービスを組み合わせて「多面的な課題解決力」の提供を行ってまいります。

(株)スズカ未来 <http://www.suzukamirai.jp/>

三重県鈴鹿市



本格炒め調理を再現！ 創業100年を超える食品加工装置メーカーの新技术

1910年の創業、1世紀以上食品加工装置の開発・製造・販売を行ってきました。最新の大量調理用フラット型炒め機「AQ-F型」は、食材にダメージを与えない画期的な攪拌方式で、高い温度帯での調理を可能としました。炒飯なら30kgのご飯(200人前程度)を約3分で調理が可能。攪拌子を取り換えることで、焼きそばなどの麺類や野菜炒めやきんぴらなどの炒め物まで幅広い料理に対応できます。当社では炒め機のほか、蒸気やガス、電気を熱源とする加熱攪拌機や真空冷却機、スチーマー、ニーダー、自動卵焼き焼成機などさまざまな食品加工装置を取り扱っております。食品加工のご相談はぜひ当社にお寄せください。

(株)品川工業所 <http://www.qqqshinagawa.co.jp/>

奈良県田原本町、奈良商工中金会



最新機種 フラット型炒め機「AQ-F型」

明治27年創業。主力のケチャップ・ソースや地産の柑橘類等を生かした商品も好評です!

当社は明治27年創業で、トマトケチャップ・ソースや地元・和歌山県産の南高梅、柚子などを使用した**こだわりのぼん酢・たれ・ドレッシング**などの調味料を製造しています。特に主力で製造しているトマトケチャップは、鮮やかな色と**トマト本来の甘みと酸味が生きたコクと香り**が自慢。料理の味を引き立てると調理の現場でも好評です。また工場には、ほぼ自動化された設備を導入し、陽圧管理することにより、衛生的で安心・安全な製品づくりを徹底しています。ケチャップ・ソースチューブライン、ペットボトルライン、瓶ラインなど**多品種生産にも対応可能**です。お取り扱いをお考えの企業様はぜひ、お問い合わせください。

ハグルマ(株) <http://www.k-haguruma.co.jp/>

和歌山県紀の川市



茶処、菓子処の人々に愛され続けて140年余 萌ゆる緑が印象的な松江銘菓「若草」の本舗です

茶処・菓子処として名高い松江で、明治7年に創業した菓子の老舗「彩雲堂」は、大名茶人・松平不昧公(ふまいこう)がこの地に開花させた茶の湯文化の伝統と技法を守り続けています。代表銘菓「若草」は奥出雲・仁多産の**もち米で作る弾力のある求肥(ぎゅうひ)**と深みのある甘さが特徴で、お茶席の薄茶はもちろん、煎茶にもよく合います。全国和菓子協会認定制度「選・和菓子職」において「優秀和菓子職」に選ばれた**5人の職人**を有し、四季を写す**上生菓子**から**和菓子屋の作るあんパン**の開発まで、和の食文化の継承と新たな挑戦を続けています。ご家庭用から慶事弔事のご返礼まで、和菓子をお探しの方はぜひお問い合わせください。

(株)彩雲堂 <http://www.saiundo.co.jp/>

松江市、島根県緑友会



「不昧公好み」の松江銘菓「若草」

「米どころに名牛あり」 肥沃な大地で育った和牛の最高峰「佐賀牛」

佐賀県は、温暖な気候とおいしい水、肥沃な大地に恵まれ、水田農業を中心として、米、麦、大豆などのゆたかな産地を形成しています。「**米どころに名牛あり**」……その言葉のとおり、佐賀の大地で育った家畜は、どれも最高級。とりわけ「佐賀牛」は、「全日本牛枝肉コンクール」で**名誉賞(農林水産大臣賞)**を受賞するなど、**黒毛和牛の最高級銘柄**として高い評価をいただいております。当社ではその「佐賀牛」および「佐賀産和牛」を、**6次産業化**により、肉卸から肥育、精肉加工、販売へ事業を広げ、安心・安全な食を提供することに努めております。精肉販売、飲食店様のお取り扱いのほか、ご贈答にもご利用ください。

(株)弥川畜産 <http://www.saga-gyu.com/>

佐賀県多久市



「佐賀牛」ステーキ用

低温殺菌で、味、香りにこだわった美味しいカレーを 長崎・佐世保からチルドパックでお届けします

戦後すぐに港町・佐世保でレストランを開業して**65年**。餡色になるまで炒めたタマネギをベースにした、一口目は甘く、徐々に辛味が増してくる**独特の味わい**の欧風カレーが創業時からの人気メニューです。薬食同源の思想のもと手間と素材にこだわったこのカレーの味や香りをそのままお届けするため、**レトルトではなく、低温ボイルで殺菌してチルドパック**。「蜂の家の長崎カレー」として九州をはじめ全国の百貨店、量販店様へ出荷しています。生協様のカatalog等にも掲載されています。「**長崎カレー ビーフ**」「**野菜**」「**チキン**」や「**カレーパン**」等、こだわりの食品をお探しの業者様とのマッチングを希望しています。

(有)蜂の家 <http://www.hachinoya.net/>

長崎県佐世保市、佐世保中金会

