

北條製餡 株式会社

事業内容

生餡、加糖餡、水ようかん、ゼリー等の製品・半製品製造

主要生産設備

加熱攪拌窯、電子制御圧力窯、連続冷却装置、熱水式回転レトルト殺菌機 等

所在地 〒671-1522 兵庫県揖保郡太子町矢田部
456番地1

T E L 079-277-0203

設立 大正2年(1913年)

代表者 代表取締役 北條 義幸

従業員数 24人(平成26年6月現在)

資本金 1,000万円

E-mail hojoankk@hojo-seian.com

U R L http://www.hojo-seian.com/



同社の強み

創業から100年を超えて
蓄積している、食材を
「煮る・炊く・蒸す」技術とノウハウ

伝統と歴史があるからこそ 変化を求める

当社は創業が大正2年で、現在は100年を越えて営業させて頂いております。一昨年に当社の100周年記念感謝祭を開催いたしました。その催しに全国から当社のお客様に来ていただいたのですが、その時に私は100年後のことを考えました。ますます変化のスピードが速くなる経営環境の中で、当社はどうすべきなのかと。

思い返せば、当社は生餡から始まり、加糖餡、羊羹、ゼリーと製造する品目が増加しています。また、半製品製造から最終製品の製造まで行うようになっています。つまり、常に変化をしてきたということです。その変化は顧客ニーズへの対応に加え、弊社の挑戦の連続であったと考えます。

今後100年はこれまでの100年よりも、市場の変化が大きいと予測されることから、当社におきましても、更なる変化を求めてチャレンジする必要性を感じています。

当社の強みは「煮る」「炊く」「蒸す」という技術です。このコア技術をどう使うのか。

本事業、「小豆の煮汁」を活用した製品はコア技術を活かし、環境対応するという非常に意義が高いものです。

しかしもう一つ大きな意味を持ちます。

本製品はこれまで進出してこなかった「機能性食品分野」です。つまり本事業が新市場開拓の意味を持っています。

このように新たなことにチャレンジする。そんな視点で全社員一丸変化を求めて頑張っていきたいと考えております。

代表取締役
北條 義幸氏



煮る際に生じる排水

POINT
2

高品質化と高機能化の 両方を実現

本事業における小豆煮汁は、同社の加工ノウハウに加え、蓄積されたデータを利用した温度、濃度管理により、「香り」「風味」「色」の点で高品質と言える。また、抗酸化作用で脚光を浴びているポリフェノールが大量に含まれている高機能食品でもあり、その両者を満たした製品と考えられる。



同社製品使用例