

令和4年度 かごしまの6次産業化推進事業

農林水産物の加工品づくりをサポート!

かごしまの 美味しいものづくり お役立ち BOOK



惣菜

レトルト食品

乾燥野菜・果実

缶詰

瓶詰

菓子

調味料

飲料

ティーバッグ

一次加工

はじめに

鹿児島県では、農林漁業者が自ら生産した農林水産物の加工や販売などを一体的に行い、新たな付加価値を生み出す6次産業化に取り組む事業者の支援を行っています。

本紙では、鹿児島県を中心に、九州圏内の農林水産物加工を OEM 受託している企業 23 社を紹介しています。

自社の商品に付加価値を生み出すため、まずは一歩踏み出してみませんか？



OEM とは

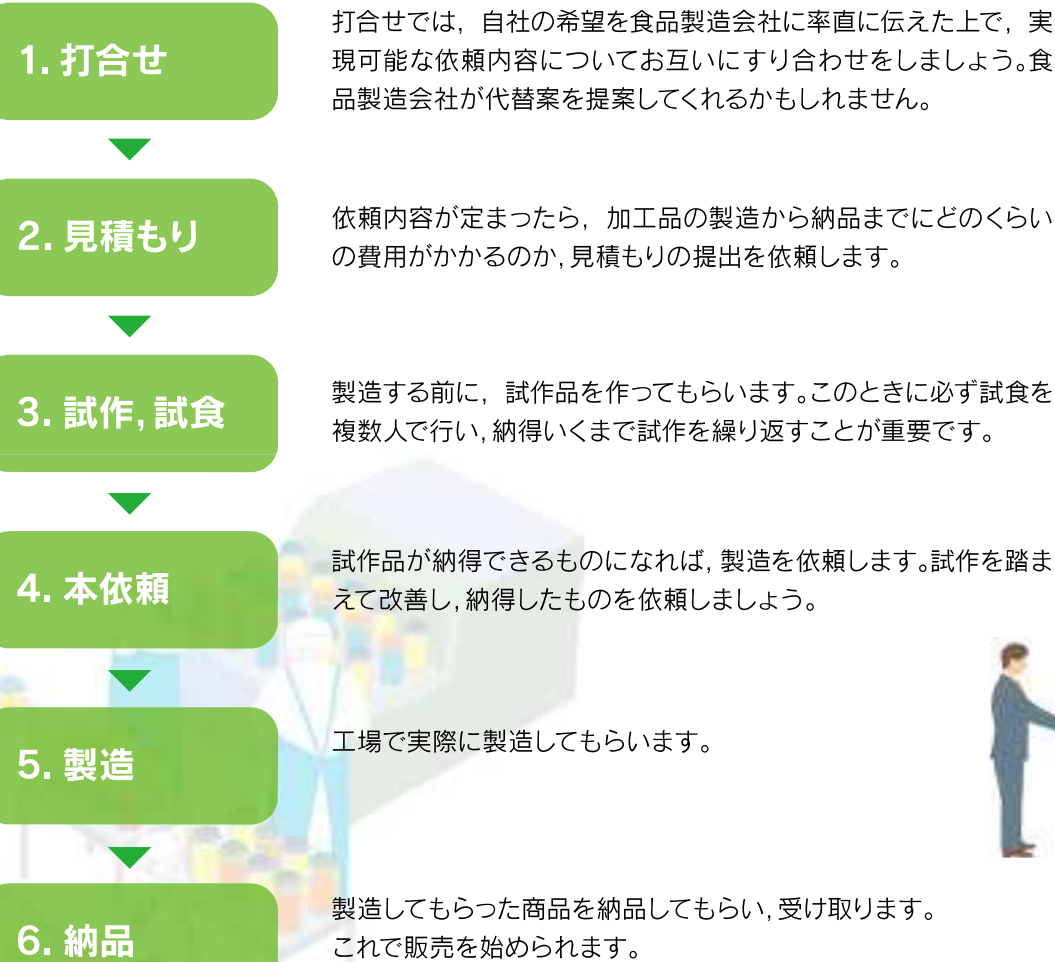
「Original Equipment Manufacturer」の頭文字を取ったもので、日本語では「相手先ブランド製造」などと訳されています。メーカーが、自社ではないブランドの製品を製造することを意味し、食品をはじめ様々な分野で取り入れられている生産形態です。

基本的には商品の企画や設計を委託者側が行い、製造のみを受託者が行いますが、場合によっては設計などの部分を受託者側が提供することもあり、委託者と受託者の役割分担は様々なケースがあります。

OEM を行うことで、委託者側は設備や人材投資なく増産できたり、自社では対応しきれない製品の製造ができたりするなどのメリットがあります。

食品製造 OEM の流れ

食品製造会社に対して、農林水産物を原料とする加工品の製造・開発を委託（依頼）する場合、基本的には以下の流れで進みます。なお、食品製造会社によっては独自の流れで進行する場合がありますので、詳細は委託先にお問合せください。



※本誌に掲載されている内容は、令和5年2月現在の情報に基づき作成しています。内容は変更されることがありますので、最新の情報については掲載事業者に直接お問合せください。

目次

会社名	惣菜	レトルト食品	乾燥野菜・果実	缶詰	瓶詰	菓子	調味料	飲料	ティーバッグ	一次加工	頁
株式会社アトスフーズ	○	○	○		○	○					1
株式会社器 <small>うつわ</small>	○	○		○							2
有限会社エスランドル			○	○	○	○				○	3
株式会社オキス	○		○			○		○	○		4
株式会社海連 阿久根工場 <small>かいれん</small>		○	○			○				○	5
株式会社カゴシマパッカーズ									○		6
株式会社かじか	○	○		○	○						7
有限会社かねやま	○										8
株式会社元山 <small>がんざん</small>					○		○			○	9
カンシヨク株式会社	○	○									10
株式会社コーセン		○	○		○	○					11
小城製粉株式会社 <small>こじょう</small>										○	12
有限会社三宝創建 <small>さんぼうそくけん</small>		○	○			○				○	13
食の天草にじ			○		○		○	○		○	14
タートルベイ醸造株式会社								○			15
有限会社たかのフーズ	○										16
ダンフーズ株式会社 志布志安楽工場										○	17
株式会社唐船峡食品 さつまフーズ						○					18
株式会社友樹飲料 <small>ともき</small>								○			19
株式会社ナカシン冷食	○										20
ニシモト食品株式会社 KING OF COOK		○			○		○				21
株式会社宮崎商会 鹿児島工場	○	○									22
株式会社メセナ食彩センター				○	○	○	○	○			23

01 OEMを超える、提案型OEMでアイデアを具現化

株式会社アトスフーズ



アトスに相談すればなんとかなる！ の期待に応えたい

これまで有名ホテルやベーカリーなど県内外の様々な企業とコラボし、農畜産物を活用した惣菜から菓子類まで幅広く商品化を行ってきた株式会社アトスフーズでは、豊富な経験をもとにOEMを検討する方を企画段階からサポート。「この素材を活かした商品が作りたい」その思いを形にします。

企業情報

会社名 株式会社アトスフーズ
代表者名 代表取締役 小田原 浩
住所 〒895-0072
鹿児島県薩摩川内市中郷町6485-7
TEL 0996-22-5524
FAX 0996-22-5594
URL <https://www.atusfoods.com/>
営業許可種別 そうざい製造業、食肉製品製造業、冷凍食品製造業、魚介類販売業、魚肉練り製品製造業、菓子類製造業、アイスクリーム類製造業



ちんこ団子

ぶり大根 黒糖煮

加工可能な素材(原料) 野菜, 果実, 食肉, 水産物

OEM受託可能な加工品 惣菜加工(業務用, 家庭用), レトルトパウチ商品, 乾燥品(干し芋, ビーフジャーキー), 菓子類(団子, 焼き菓子, ジェラート)

受入可能な原料の温度帯 常温, 冷蔵, 冷凍

主な加工機器名 レトルト殺菌機, 焼き機, 煮釜, 乾燥機, 充填機, 金属探知機

対応ロット(原料ベース) 最小: 60kg
最大: 600kg

対応ロット(加工品) 最小: 袋200ml×600本/回, 約120kg(試作サンプル約2kg)
最大: レトルトパウチ6,000袋/日

加工品完成までの期間 1か月~(原料により異なる)

納品時の荷姿・包装形態 最終製品での納品不可(バルク(段ボール梱包等)), 最終製品での納品可能(パウチ, 缶詰)

取得認証 無し

その他

お問合せ先 営業部 営業1課(担当: 木村営業部長, 上青木商品開発課長, 北方衛生管理主任)
TEL 0996-25-2643 FAX 0996-25-2645
✉ k-kimura@atusfoods.com, t-kamiaoki@atusfoods.com

02 大量生産に不向きな食材も小ロットから缶詰に加工

株式会社器



地元の食材を製品化したい, その思いを形にするお手伝いを

2011年設立の株式会社器は、総菜の缶詰、レトルトの製造を手掛け、お土産品やギフト品製造の実績も多数です。第三者認証機関によるHACCP認証工場、JFS-B規格認証で品質には自信を持って日々製造に取り組んでいます。缶詰は最小加工数1,800缶、レシピ開発から細やかに対応します。

企業情報

会社名 株式会社器
代表者名 代表取締役 西立野 玲
住所 〒880-0833
宮崎県宮崎市昭栄町199-1
TEL 0985-86-7600
FAX 0985-86-7676
URL <https://www.himuka-tamatebako.jp>
営業許可種別 そうざい製造業



缶詰製造工程

缶詰製品の一例

加工可能な素材(原料) 野菜, 果実, 食肉, 水産物 惣菜になるものであれば可

OEM受託可能な加工品 レトルトパウチ商品, 惣菜缶詰

受入可能な原料の温度帯 常温, 冷蔵, 冷凍

主な加工機器名 レトルト高圧殺菌釜, 金属探知機, 缶詰真空巻締機

対応ロット(原料ベース) 要相談

対応ロット(加工品) 最小: 小缶 1,800缶
最大: 要相談

加工品完成までの期間 要相談

納品時の荷姿・包装形態 最終製品での納品可能(パウチ, 缶詰)

取得認証 HACCP [JFS-B規格]

その他

お問合せ先 営業部(担当: 西立野 玲)
TEL 0985-86-7600 FAX 0985-86-7676 ✉ utsuwa@himuka-tamatebako.jp

03 有限会社エスランドル

乾燥やパウダー、ピールにマーメイド。野菜と果物の加工なら何でもおまかせ！



栄養そのまま、添加物なし。農産物本来の美味しさを最大限に引き出します

有限会社エスランドルは、野菜や果物といった農産物の加工を専門に製造、開発を受託しています。添加物を使わず、栄養はそのままに農産物の美味しさを最大限に引き出す加工が得意。実や皮、種など農産物全てを無駄にせず生かした商品の提案、開発も対応可能です。

企業情報

会社名 有限会社エスランドル
 代表者名 代表取締役 上釜 勝
 住所 〒897-0221
 鹿児島県南九州市川辺町田5329-2
 TEL 0993-78-3611
 FAX 0993-78-3612
 URL <https://esrendre-foods.jp/>
 営業許可種別 そうざい製造業、菓子製造業、漬物製造業



用途に合わせて「皮、果肉、種、葉、茎、根」に分別した上で粉末化



自社で検査体制を整え、品質管理を徹底

加工可能な素材(原料)	野菜, 果物
OEM受託可能な加工品	野菜スライス乾燥, 野菜パウダー, 柑橘類ピール, マーメイド, ピューレ等 (包装形態は打ち合わせの上決定)
受入可能な原料の温度帯	常温, 冷蔵, 冷凍
主な加工機器名	乾燥機, 粉碎機, 充填機, スライサー機, 攪拌機, 篩機, 加熱殺菌機, ミンサー機, 金属探知機等
対応ロット(原料ベース)	最小: 野菜, 果物 100kg 最大: 野菜, 果物 2,000kg, 試作品 5~10kg (農産物により異なる)
対応ロット(加工品)	最小: 要相談 最大: 要相談
加工品完成までの期間	7~14日 (原料により異なる)
納品時の荷姿・包装形態	打ち合わせの上, 決定。
取得認証	HACCP 「JFS-B規格」
その他	

お問合せ先 OEM 受注窓口
 TEL 0993-78-3611 FAX 0993-78-3612 info@gokuri.co.jp

04 株式会社オキス

乾燥野菜の生産から加工まで一貫して受託



鹿児島の新鮮な野菜を安心安全に加工します

自社農園や契約農家で育てた野菜を乾燥野菜や粉末に加工する株式会社オキスでは、OEMは野菜の栽培から相談可能です。加工食品の殺菌粉碎工程において有機JAS認証を取得、ナチュラル志向のオーダーにも対応。またグループ会社にIQF冷凍工場もあり、幅広い商品化に対応します。

企業情報

会社名 株式会社オキス
 代表者名 代表取締役 岡本孝志
 住所 〒893-0132
 鹿児島県鹿屋市下高隈町5454-11
 TEL 0994-45-2508
 FAX 0994-31-2333
 URL <https://okisu.co.jp/>
 営業許可種別 菓子製造業, 食品の冷凍又は冷蔵業, 冷凍食品製造業



地元の生産者が育てた野菜たちの美味しさを提供



バラエティ豊富に使用できるパウダー

加工可能な素材(原料)	野菜
OEM受託可能な加工品	乾燥(スライス, ダイス), パウダー(フレーク~微粉碎, 殺菌), ごぼう茶等
受入可能な原料の温度帯	常温
主な加工機器名	各種カット機, 乾燥機, 粉碎機, 殺菌機, 気流式粉碎機, 金属探知機, 焙煎機(桜島溶岩焙煎)
対応ロット(原料ベース)	最小: 1,000kg 最大: 要相談
対応ロット(加工品)	最小: 瓶500ml×1,000本/回, 約20kg (試作サンプル約2kg) 最大: レトルトパウチ2,000袋/日
加工品完成までの期間	委託工程により異なる
納品時の荷姿・包装形態	バルク or パッケージ 一括表示作成, 包材については応談
取得認証	FSSC22000, 有機JAS (殺菌粉碎工程)
その他	

お問合せ先 営業部
 TEL 0994-45-2508 FAX 0994-31-2333
 ※弊社 HP 「メールでのお問い合わせはコチラへ」からも承ります。

05 株式会社海連 阿久根工場

焼き芋やペースト、干し芋など。さつまいもの加工なら何でもおまかせ！



さつまいもの生産量全国一の鹿児島県を、加工量でも全国一に！

株式会社海連は、自社ブランド開発のノウハウを生かして、さつまいもの加工や商品開発を受託しています。焼き芋やペースト、干し芋、スティック、芋焼酎加工など、様々な加工の対応が可能です。冷凍倉庫を完備しているため、仕入れ後の原材料や加工後の商品の保存、保管もできます。

企業情報

会社名 株式会社海連
 代表者名 代表取締役 永井 幸枝
 住所 〒899-1611
 鹿児島県阿久根市赤瀬川1886-9
 TEL 0996-72-0416
 FAX 0996-72-4019
 URL <http://www.kai-ren.co.jp>
 営業許可種別 そうざい製造業、食品の冷凍又は冷蔵業、漬物製造業



干し芋の製造工程



紅はるかの手洗いの様子

加工可能な素材(原料) 野菜

OEM受託可能な加工品 さつまいも加工品(焼き芋、ペースト、干し芋、スティック、乾燥フレーク)、レトルト加工

受入可能な原料の温度帯 常温、冷蔵、冷凍(F1級)

主な加工機器名 ペースト裏ごし機、充填機、乾燥機、金属探知機、レトルト殺菌機
 ※レトルト殺菌機は2023年春に導入予定

対応ロット(原料ベース) 最小:さつまいも 100kg
 最大:さつまいも 1,000t

対応ロット(加工品) 最小:ペースト1kg×80袋/日、焼き芋80kg/日
 最大:ペースト1,000袋/日、焼き芋3,000kg/日

加工品完成までの期間 1~7日(完成品により異なる)

納品時の荷姿・包装形態 最終製品での納品不可(バルク(段ボール梱包等)),最終製品での納品可能(ペースト)

取得認証 無し

その他 レトルト加工も新たに受注可能(2023年春頃~)

お問合せ先 阿久根工場(担当:神之田 和幸)
 TEL 0996-72-0416 FAX 0996-72-4019 info@kai-ren.co.jp

06 株式会社カゴシマパッカーズ

ティーバッグの開発、加工なら何でもお任せ!素材やトレンドを活かした提案も



1,000種類以上の商品を生み出した開発力と知見で商品開発をサポート

株式会社カゴシマパッカーズは、ティーバッグのOEM製造に特化しています。ロット数を柔軟に対応でき、1個からでも発注可能。茶葉や包装資材持ち込みの受託加工や、様々な種類の茶葉について多種多様な企業と1,000種類以上の商品開発に携わってきた知見で、素材やトレンドを加味した商品提案も行っています。

企業情報

会社名 株式会社カゴシマパッカーズ
 代表者名 代表取締役 木村 良太
 住所 〒891-0131
 鹿児島県鹿児島市谷山港1-3-31
 TEL 099-295-3964
 FAX 099-295-3962
 URL <https://kpackers.jp>
 営業許可種別 食品製造業



お客様の使用用途に合わせるため、常時 取り扱い原料はほぼ全てオーガニックにも対応30種類以上のフィルターをご用意

加工可能な素材(原料) 日本茶、紅茶、中国茶、健康茶、ハーブティーなど

OEM受託可能な加工品 ティーバッグ、個包装ティーバッグ、茶葉切断、茶葉配合

受入可能な原料の温度帯 常温

主な加工機器名 TB充填機、個包装TB充填機、茶葉切断機、茶葉配合機、エンドレスヒートシーラー

対応ロット(原料ベース) 最小:100g
 最大:2~3t程度/月

対応ロット(加工品) 最小:1ピース ※ティーバッグ加工
 最大:1,500,000ピース //

加工品完成までの期間 原料、製品形状により異なる

納品時の荷姿・包装形態 ダンボール梱包、大海袋梱包など

取得認証 有機JAS

その他

お問合せ先 代表取締役 木村 良太
 TEL 090-4235-1725 FAX 099-295-3962 kpackers05@gmail.com

07 株式会社かじか

創業57年、常に時代のニーズに合った商品を提供



安心安全な環境と豊富な経験で お客様の求める味を実現

さばの昆布巻きなどを中心に水畜農産物のレトルトや瓶詰め商品を手掛けてきた株式会社かじか。HACCPに準拠した管理体制で原料の仕入れから製造、出荷までを行っています。またレトルト商品の食感や風味を損なわない新含気レトルト殺菌機を導入していることも強みです。

企業情報

会社名 株式会社かじか
 代表者名 代表取締役 木下 省一郎
 住所 〒890-0008
 鹿児島県鹿児島市伊敷町4727
 TEL 099-238-5511
 FAX 099-238-2218
 URL <http://www.kajika.co.jp/>
 営業許可種別 そうざい製造業、食品の冷凍又は冷蔵業



秘伝の製法で旨みたっぷりに
炊き上げた昆布巻

お客様のご要望に沿った
特注商品を開発

加工可能な素材(原料) 水畜農産原料全般
 (一部冷凍や加工に適さない野菜、果物類は取扱いできない場合があります。)

OEM受託可能な加工品 レトルト加工品、瓶詰め加工品、煮物焼き物等惣菜に類する加工食品全般

受入可能な原料の温度帯 常温、冷蔵、冷凍

主な加工機器名 新含気レトルト殺菌機、レトルト殺菌機、煮炊き用手鍋、蒸気釜、蒸し器、焼成ライン、ニーダー釜、ユースフルフリーザー、充填機、シュリンク包装機、トップシール包装機、窒素充填包装機、真空包装機、X線異物検出機、金属探知機、大型冷凍庫、冷蔵庫、冷却庫

対応ロット(原料ベース) 加工形態、使用原料により異なります。(大まかな目安として300kg以上/ロット)

対応ロット(加工品) 瓶150g×2,500本/日、レトルトパウチ3,000袋/日
 (上記は一例です。上記原料ロットも商品の日産数により大きく変化します。)

加工品完成までの期間 5日程度(原料により異なる)
 (繁忙期など工場の生産計画により大幅なリードタイムをいただく場合があります。)

納品時の荷姿・包装形態 最終製品での納品可能(パッケージデザイン、ラベル添付等)

取得認証 無し

その他

お問合せ先 本社工場(担当:米倉 満)
 TEL 099-238-5511 FAX 099-238-2218 yonekura@kajika.co.jp

08 有限会社かねやま

カット野菜の細かなオーダーにも対応できます



野菜に関する豊富な知識と技術で オリジナルの商品化を

有限会社かねやまでは、カット野菜と、特に煮物に定評のある惣菜の受託を行っています。特にカット野菜は、お客様が希望する形状にグラム単位、ミリ単位で応えるため熟練の職人が手切りで対応します。また、自社農場直送の新鮮な野菜を低価格で製品化できるなど「八百屋」の知識と技術で応えます。

企業情報

会社名 有限会社かねやま
 代表者名 代表取締役社長 杉山 義文
 住所 〒891-0115
 鹿児島県鹿児島市東開町12番地12
 TEL 099-268-6280
 FAX 099-268-6326
 URL <http://www.kaneyama.biz>
 営業許可種別 そうざい製造業、食品の冷凍又は冷蔵業



品質の徹底管理

煮しめ野菜煮物

加工可能な素材(原料) 野菜

OEM受託可能な加工品 農産加工品、惣菜類(パウチ)

受入可能な原料の温度帯 冷蔵(10℃以下)

主な加工機器名 スチーム機、スライサー、ダイサー、金属探知機

対応ロット(原料ベース) 最小: 30kg
 最大: 300kg

対応ロット(加工品) 最小: 1ケース(20パック入り)
 最大: 50ケース(パウチ)

加工品完成までの期間 3~5日(原料により異なる)

納品時の荷姿・包装形態 最終製品での納品不可(段ボール梱包)

取得認証 HACCP「JFS-B規格」

その他

お問合せ先 製造加工(担当:中田 圭祐)
 TEL 099-268-6280 FAX 099-268-6326 kaneyama2@iwk.bbiq.jp

お客様のニーズに寄り添った、農産物の一次加工(調味料、飲料向け)が得意

株式会社元山 がんざん

実販売まで見据えた、「つくりたい」の想いに応えるサポート力

株式会社元山は、野菜や果物などの一次加工を主として受託しており、これまでタレ調味料や飲料、菓子の原料としての使用、開発実績があります。完成まで一品一品に寄り添った丁寧なサポートで、こだわりの商品づくりを実現。小ロット30kg程度から製造可能です。賞味期限や原価の設定など実販売を見据えた相談にも応えます。

企業情報

会社名 株式会社元山
 代表者名 代表取締役 林田 武大
 住所 〒839-1233
 福岡県久留米市田主丸町田主丸706-3
 TEL 0943-73-7100
 FAX 0943-72-3899
 URL <http://www.ganzan.com/>
 営業許可種別 ソース類製造業(2023年6月まで)
 密封包装食品製造業を新規取得予定



ピューレ、シロップ状の農産物一次加工に対応



添加物を一切使用しない柿のピューレ、シロップを製造

加工可能な素材(原料) 主に果物、野菜

OEM受託可能な加工品 主にピューレ状及びシロップ状(パウチ、ペットボトル、瓶)

受入可能な原料の温度帯 常温、冷蔵、冷凍

主な加工機器名 裏漉し機、ミキサー、蒸気釜、ボイル殺菌器

対応ロット(原料ベース) 最小: 30kg程度
最大: 400kg程度 ※いずれも加工内容による対応ロット(加工品) 最小: 30kg程度
最大: 400kg程度 ※いずれも加工内容による

加工品完成までの期間 1~6日(加工内容によってはこの限りではない)

納品時の荷姿・包装形態 最終製品での納品原則不可(パウチ、ペットボトル、瓶詰まで)

取得認証 無し

その他

お問合せ先 代表取締役 林田 武大
 TEL 0943-73-7100 FAX 0943-72-3899 [✉ qa@ganzan.com](mailto:qa@ganzan.com)

お客様のニーズに合わせ安心安全にレトルト化を実現

カンショク株式会社



レシピも経験も豊富な開発部が商品化を手厚くサポート

宮崎名物の地鶏の炭火焼や、200種類以上ものカレー、混ぜご飯や煮物など様々なレトルト食品製造に特化したカンショク株式会社。HACCPに準拠した管理体制のもと、お客様のレシピの再現に努めています。豊富な経験を持つ開発部もお客様をしっかりサポートいたします。

企業情報

会社名 カンショク株式会社
 代表者名 代表取締役 矢北 浩規
 住所 〒883-0033
 宮崎県日向市大字塩見13663番地
 TEL 0982-52-9329
 FAX 0982-52-9335
 URL <http://kanshoku.jp>
 営業許可種別 そうざい製造業、缶詰又は瓶詰食品製造業



レトルト食品の製造工程の様子



包装された「鶏炭火焼(袖こしょう味)」

加工可能な素材(原料) 野菜、果実、食肉、水産物

OEM受託可能な加工品 レトルトパウチ商品

受入可能な原料の温度帯 常温、冷蔵、冷凍

主な加工機器名 レトルト殺菌機、充填機、金属探知機

対応ロット(原料ベース) 最小: 300kg
最大: 1,000kg対応ロット(加工品) 最小: レトルト袋 3,000パック
最大: レトルト袋 6,000パック

加工品完成までの期間 3日(原料により異なる)

納品時の荷姿・包装形態 最終商品としての納品可

取得認証 無し

その他

お問合せ先 営業部(担当: 黒木 康弘)
 TEL 0982-52-9329 FAX 0982-52-9335 [✉ info@kanshoku.jp](mailto:info@kanshoku.jp)

「美味しい!」と喜んでもらえる商品づくり

株式会社コーセン

旬の素材の良さを引き出し、
添加物を抑えた商品を

株式会社コーセンでは、さつまいもやでんぷん粉を使ったOEM商品の共同開発から製品化まできめ細やかに対応します。原料には地元産の旬の素材を使用することで、素材の持つ味わいを大切にしながら製品化を目指します。また、お客様の既存商品のアレンジも可能ですのでご相談ください。

企業情報

会社名 株式会社コーセン
 代表者名 代表取締役 吉留 竜太
 住所 〒899-7306
 鹿児島県曾於郡大崎町永吉1111番地2号
 TEL 0994-76-1745
 FAX 0994-76-4496
 URL <https://ko-sen.jp/>
 営業許可種別 そうざい製造業、缶詰又は瓶詰食品製造業、菓子製造業



わらび餅の製造の様子



1996年4月から作り続け、ご好評いただいている葛もち

加工可能な素材(原料) さつまいも, でんぷん粉, その他応相談

OEM受託可能な加工品 レトルトパウチ商品, 果実乾燥品, ジャム類(スタンドパウチ, 瓶)

受入可能な原料の温度帯 常温

主な加工機器名 レトルト殺菌機, 乾燥機, 粘性充填機, 組合せ計量器, 煮釜, カップ充填機, 真空包装機, 圧力釜

対応ロット(原料ベース) 最小: 要相談
最大: "対応ロット(加工品) 最小: 要相談
最大: "

加工品完成までの期間 2~5日(原料により異なる)

納品時の荷姿・包装形態 バルク(段ボール梱包等), 最終製品での納品可能(パウチ)

取得認証 HACCP「JFS-B規格」(干し芋商品群のみ)

その他

お問合せ先 営業部(担当: 岩下, 吉留)
 TEL 0994-76-1745 FAX 0994-76-4496 [✉ r.yoshidome@ko-sen.jp](mailto:r.yoshidome@ko-sen.jp)

米粉づくりを専門に。パンや和菓子, 麺類など様々な商品に対応可能

小城市製粉株式会社

歴史ある菓子専門店としてのノウハウを
活かして、米粉づくりをサポート

小城市製粉株式会社は、うるち米ともち米を使用し、パンや菓子、麺類など様々な商品に合わせた米粉づくりを受託しています。一般的な菓子や食品に加え、医療食やグルテンフリー食品にも対応可能。納期の早さや小ロットでの製造、自社の菓子店で培ったノウハウを活かした製菓のサポートも強みです。

企業情報

会社名 小城市製粉株式会社
 代表者名 代表取締役社長 能勢 勝哉
 住所 〒895-0041
 鹿児島県薩摩川内市隈之城町1892
 TEL 0996-22-4161
 FAX 0996-20-3973
 URL <http://kojoseifun.co.jp/>
 営業許可種別 添加物製造業



敷地内には製粉工場をはじめ、差圧低温倉庫や開発室などを併設



自社で製造している米粉は約400種類

加工可能な素材(原料) うるち米, もち米

OEM受託可能な加工品 米粉の受託加工(ご当地の米など)

受入可能な原料の温度帯 常温

主な加工機器名 洗米機, 粉碎機, 充填機, 金属探知機等

対応ロット(原料ベース) 最小: 200kg ※白米のみ
最大: 700kg "対応ロット(加工品) 最小: 200kg/日
最大: 700kg/日

加工品完成までの期間 14営業日(原料米到着日から)

納品時の荷姿・包装形態 最終製品での納品不可(バルク(クラフト袋等))

取得認証 HACCP「JFS-B規格」

その他

お問合せ先 お客様担当(担当: 芭蕉 俊晴)
 TEL 0996-22-4161 FAX 0996-20-3973 [✉ kojomm@pastel.ocn.ne.jp](mailto:kojomm@pastel.ocn.ne.jp)

さつまいもや鹿児島県の旬の農産物を生かした加工が得意

有限会社 三宝創建



「こだわりの良いものを作ろう」という 想いにお応えします

有限会社三宝創建は、さつまいもや鹿児島県の旬の農産物を生かした加工を受託しています。原材料そのものや、原材料や季節に合わせた品質管理にこだわり、地元の美味しいものづくりをサポート。自社ブランド開発のノウハウを活かしたニーズに合わせた商品開発や、柔軟な対応も強みです。

企業情報

会社名 有限会社三宝創建
 代表者名 代表取締役 鬼塚俊明
 住所 〒892-0871
 鹿児島県鹿児島市吉野町10710-161
 TEL 099-244-5814
 FAX 099-243-8347
 URL 無し
 営業許可種別 食品製造業



桜島溶岩プレートで焼いた芋など豊富な商品 製造工程の様子

加工可能な素材(原料) 野菜, 果実

OEM受託可能な加工品 乾燥野菜, ペースト(レトルトパウチ, 乾燥)

受入可能な原料の温度帯 常温, 冷蔵, 冷凍

主な加工機器名 レトルト殺菌機, 乾燥機, 充填機, 金属探知機, プラストチラー

対応ロット(原料ベース) 最小: 野菜, 果実500kg(ただし, 加工品による)
 最大: 要相談

対応ロット(加工品) 最小: 要相談
 最大: 要相談

加工品完成までの期間 原料により異なる

納品時の荷姿・包装形態 要相談

取得認証 無し

その他

お問合せ先

専務取締役 今井かほる

TEL 099-244-5814, 080-1729-3652 FAX 099-243-8347 [✉ sanpou-souken@vivid.ocn.ne.jp](mailto:sanpou-souken@vivid.ocn.ne.jp)

果物, 野菜を中心とした加工が得意。商品の種類にも幅広く対応

食の天草にし



真心を込めたきめ細かい手作業で, 小ロットからの商品づくりをサポート

食の天草にしは、ジュースやシロップ、ドレッシングなど果物、野菜を中心とした、幅広い加工に対応しています。スタッフ一人ひとりが真心を込めて手作業で商品化するため、小ロット50本から製造が可能。原材料や添加物不使用など商品づくりへのこだわりにも応えます。

企業情報

会社名 食の天草にし
 代表者名 代表 本田 晴美
 住所 〒861-7312
 熊本県天草市有明町下津浦3001-9
 TEL 0969-53-0628
 FAX 0969-53-0628
 URL <https://amakusa-niji.com/>
 営業許可種別 そうざい製造業, 菓子製造業,
 清涼飲料水製造業, 密封包装食品製造業



ストレートジュースの製造

みかんのドライ製造工程

加工可能な素材(原料) アレルゲンの7品目(卵, 乳, 小麦, えび, かに, 落花生, そば)以外の柑橘, 野菜,
 一次加工済みの肉類, 水産物

OEM受託可能な加工品 希釈タイプのシロップ(瓶), 果実乾燥品(パウチ), ジャム類(スタンドパウチ, 瓶),
 飲料(瓶), 冷凍対応商品(パウチ)

受入可能な原料の温度帯 常温, 冷蔵, 冷凍

主な加工機器名 真空包装機(固形のみ), 乾燥機, 充填機, 金属探知機(ハンドタイプ), 瞬間冷凍機

対応ロット(原料ベース) 最小: 10kg
 最大: 500kg

対応ロット(加工品) 最小: 瓶220ml×50本/回, (試作サンプルの場合, 原料約2kgから対応)
 最大: 瓶220ml×500本/日

加工品完成までの期間 1~5日(原料により異なる)

納品時の荷姿・包装形態 最終製品での納品可能(パウチ, 瓶詰) ※ラベル貼り作業は不可

取得認証 無し

その他

お問合せ先

代表 本田 晴美

TEL 0969-53-0628 FAX 0969-53-0628 [✉ niji8amakusa@gmail.com](mailto:niji8amakusa@gmail.com)

日本一小さな飲料メーカーだからできる細やかな対応

タートルベイ醸造株式会社

独自の炭酸化の技術とアイデアで 唯一無二の製品を

独自の炭酸化技術をもつタートルベイ醸造株式会社では、サイダー小ロット1,000本/回から対応可能です。飲料製造に加え、「カニコーラ」などユニークな企画や、ゲーマー向けカフェイン飲料など企業ノベルティ制作の実績もあります。こんなサイダー作れる？まずはご相談ください。



各地域の特産品を炭酸飲料にした「真夜中のハイボール」と「奄美サイダー」

企業情報

会社名 タートルベイ醸造株式会社
代表者名 代表 徳田 公一
住所 〒891-7101
鹿児島県大島郡徳之島町亀津826番地
TEL 0997-83-1410
FAX 03-4243-2550
URL <https://www.turtle-bay.biz>
営業許可種別 清涼飲料水製造業、酒類製造業

加工可能な素材(原料) 清涼飲料水, 果汁, 米, 塩, 酒類(焼酎, 泡盛, 蒸留酒)

OEM受託可能な加工品 清涼飲料: 200ml硝子瓶, 酒類(スピリッツ): 350mlアルミ缶

受入可能な原料の温度帯 常温, 冷蔵, 冷凍

主な加工機器名 炭酸充填機, ピン打栓機, アルミ缶巻締機

対応ロット(原料ベース) 原料による

対応ロット(加工品) 最小: 清涼飲料水: 瓶200ml×1,000本/回, 酒類: 缶350ml×2,400本/回
最大: 要相談

加工品完成までの期間 1~5日(原料により異なる)

納品時の荷姿・包装形態 清涼飲料水: 200mlボトル48本/箱(ダンボール)
酒類: 350ml缶24本, 40本入りダンボール

取得認証 無し

その他

お問合せ先 代表 徳田 公一
TEL 0997-83-1410 FAX 03-4243-2550 [✉ turtlebay@aurora.ocn.ne.jp](mailto:turtlebay@aurora.ocn.ne.jp)

創業55年。コロッケ、メンチカツ、ポテトサラダの商品開発が得意

有限会社たかのフーズ

産地と品質にこだわったじゃがいもと 生産技術で、商品開発をサポート

有限会社たかのフーズは、産地と品質にこだわったじゃがいもを使って、コロッケやメンチカツ、ポテトサラダの生産を受託しています。50年以上自社商品としてコロッケを作り続けてきたノウハウを生かし、お客様のこだわりにより添いながら商品開発をサポート。小ロットでの生産も可能です。



企業情報

会社名 有限会社たかのフーズ
代表者名 高野 孝治
住所 〒830-0054
福岡県久留米市藤光町735-16
TEL 0942-51-3310
FAX 0942-51-3311
URL <http://www.takano-foods.com/>
営業許可種別 そうざい製造業, 食肉処理業,
食品の冷蔵又は冷蔵業



福岡県産「明太コロッケ」など九州各県の名物や素材を使ったご当地商品を開発



コロッケに最適な北海道産男爵芋を使った「男爵芋コロッケ」

加工可能な素材(原料) 野菜, 肉

OEM受託可能な加工品 コロッケ, メンチカツ, ポテトサラダ

受入可能な原料の温度帯 冷蔵, 冷凍

主な加工機器名 スパイラルフリーザー, 金属探知機

対応ロット(原料ベース) 最小: 要相談
最大: 要相談

対応ロット(加工品) 最小: コロッケ, メンチカツ: 10,000個以上, ポテトサラダ: 500kg以上
最大: 要相談

加工品完成までの期間 約1~2か月

納品時の荷姿・包装形態 バルク(ダンボール梱包)

取得認証 無し

その他

お問合せ先 営業課(担当: 堀内 亮太)
TEL 090-4777-0771 FAX 0942-51-3311 [✉ eigyout2@takano-foods.jp](mailto:eigyout2@takano-foods.jp)

志布志市で新工場が稼働開始し、OEMがより身近に

ダンフーズ株式会社 志布志安楽工場



原料1ロット250kgから受託可能、未利用資源も積極的に活用

愛知県に本社と工場があるダンフーズ株式会社は、野菜の一次加工のノウハウを生かしたペーストやピューレ、カットなどのOEM受託を得意とします。2023年4月から志布志安楽工場が新たに稼働、産地に近いメリットを最大限に生かし、幅広い一次加工でOEMを考えている方の要望に応えます。

企業情報

会社名 ダンフーズ株式会社 志布志安楽工場
 代表者名 代表取締役社長 螺澤 誠二郎
 住所 〒899-7104
 鹿児島県志布志市志布志安楽迫田4623-3
 TEL 099-478-1380
 FAX 099-478-1381
 URL <https://www.danfoods.co.jp>
 営業許可種別 冷凍食品製造業



焼きさつまいも工程

人参ダイス

加工可能な素材(原料) 野菜, 果実

OEM受託可能な加工品 ペースト, ピューレ, ダイス, ソテー

受入可能な原料の温度帯 冷凍

主な加工機器名 ダイサー, 焼き, 蒸し, うらごし, すりおろし, ブレンド

対応ロット(原料ベース) 最小: 250kg
最大: 1,000kg対応ロット(加工品) 最小: 200kg
最大: 800kg

加工品完成までの期間 1~5日(工程による)

納品時の荷姿・包装形態 500g×20/箱, 1kg×10/箱, 2.5kg×4/箱, 3kg×4/箱, 5kg×2/箱, 10kg/箱

取得認証 無し

その他

お問合せ先 営業部(担当: 浜島 昭人)
 TEL 099-478-1380 FAX 099-478-1381 ✉ a.hamasima@danfoods.co.jp

さつまいものチップやかかりんとうは小ロットから相談可能!

株式会社唐船峡食品 さつまフーズ



甘み以外の味わいにも仕上げられるチップやかかりんとう

さつまいもチップと芋かりんとうのOEMが可能な株式会社唐船峡食品さつまフーズでは、さつまいもは20kg(原料)から受入れ可能です。また甘いイメージのある芋かりんとうですが、塩味やカツオ味、カボス味など、お客様のご要望に合わせ納得のいく商品づくりを心掛けています。

企業情報

会社名 株式会社唐船峡食品さつまフーズ
 代表者名 代表取締役 若山 匡邦
 住所 〒891-0512
 鹿児島県指宿市山川浜児ヶ水1290-1
 TEL 0993-35-0777
 FAX 0993-35-0770
 URL 無し
 営業許可種別 菓子製造業



芋かりんとうの製造

さつまいもチップの製造

加工可能な素材(原料) さつまいも

OEM受託可能な加工品 さつまいもチップ, 芋かりんとう

受入可能な原料の温度帯 常温

主な加工機器名 エプロン式フライヤー, バッチ式フライヤー, 乾燥機

対応ロット(原料ベース) 最小: 20kg
最大: 要相談対応ロット(加工品) 最小: 6kg
最大: 要相談

加工品完成までの期間 1~5日

納品時の荷姿・包装形態 段ボール

取得認証 無し

その他

お問合せ先 代表取締役 若山 匡邦
 TEL 0993-35-0777 FAX 0993-35-0770 ✉ satuma-foods@aiores.ocn.ne.jp

創業121年の老舗メーカー。長年培ったノウハウで飲料の開発をサポート

株式会社友樹飲料



開発商品数 累計1,400アイテム以上 日本一を誇る飲料の開発力

ラムネ製造から始まり、創業121年。株式会社友樹飲料は、自社ブランドの開発、販促で得たノウハウをOEM事業に生かし、飲料製造を受託しています。少量生産が可能な設備のため低コストで事業を始められます。開発から実販売までサポートするため、飲料販売の知見がなくとも安心です。

企業情報

会社名 株式会社友樹飲料
代表者名 代表取締役社長 友田 諭
住所 〒845-0003 佐賀県小城市小城町岩蔵2575-3
TEL 0952-72-5588
FAX 0952-72-5598
URL <https://www.tomomasu.co.jp/>
営業許可種別 清涼飲料水製造業、酒類製造業

本来はビールが飲めない大人のために開発された「こどもびいる」



友樹飲料で愛され続けていた「スワンサイト」の復刻版



加工可能な素材 (原料) 要相談

OEM受託可能な加工品 炭酸飲料, 果汁飲料, その他清涼飲料全般, 酒類 (リキュール)

受入可能な原料の温度帯 原料, 荷姿, 数量によって条件が変わるため要確認

主な加工機器名 炭酸充填機

対応ロット (原料ベース) 最小: 要相談
最大: 要相談

対応ロット (加工品) 最小: 瓶2,400本~, PET2.4万本~
最大: 要相談

加工品完成までの期間 最短約5~6か月

納品時の荷姿・包装形態 段ボール梱包, パレット納品 (食品表示含む) ※セットアップ品は要相談

取得認証 FSSC22000

その他

お問合せ先 ※弊社 HP の「商品開発のお問い合わせ」からお願いいたします。

ニーズや時代に合わせた冷凍食品の開発, 製造が得意

株式会社ナカシン冷食



年間100種類以上の新商品を製造。 スピードと品質を重視した開発力

株式会社ナカシン冷食は、練り惣菜を中心に、様々な冷凍食品の製造を受託しています。マーケティングの手法を取り入れ、顧客に寄り添いながら、ニーズや時代に合った商品の提案、企画、開発を得意としています。加工機器の種類も多く、幅広い商品開発に対応可能です。

企業情報

会社名 株式会社ナカシン冷食
代表者名 代表取締役 中尾好伸
住所 〒899-2101 鹿児島県いちき串木野市湊町2700-1
TEL 0996-36-4241
FAX 0996-36-4244
URL <https://nakashin-ff.jp/>
営業許可種別 そうざい製造業, 食品の冷凍又は冷蔵業, 魚肉練り製品製造業



300種類以上の商品を自社工場で作製 山芋とれんこんのしゃきしゃき肉団子

加工可能な素材 (原料) 水産物, 食肉, 野菜

OEM受託可能な加工品 冷凍食品 (バラ詰, 深絞り真空包装(ソース充填可))

受入可能な原料の温度帯 冷凍

主な加工機器名 スライサー, ダイサー, ミンチ機, グライnder, サイレントカッター, ミキサー, パン粉付け機, 粉付け機, ニーダー, フライヤー, ボイル槽, 蒸し器, フリーザー, 真空包装機, 金属探知機, X線異物除去機, ウェイトチェッカー

対応ロット (原料ベース) 製品のロットと配合率による

対応ロット (加工品) 製造ラインで使用する機械が少ないもの: 最小 700kg/日 最大5,000kg/日
製造ラインで使用する機械が多いもの: 最小1,200kg/日 最大5,000kg/日

加工品完成までの期間 2~4日 (原材料の下処理日数による)

納品時の荷姿・包装形態 最終商品, バルク納品いずれも可

取得認証 ISO22000

その他

50年以上、障害者雇用に取り組んできました。「障害を持っていても社会に貢献できる場を作る」をモットーに、これからも働きやすい職場づくりを目指します。

お問合せ先 代表取締役 中尾 好伸
TEL 0996-36-4241 FAX 0996-36-4244 ✉ y-nakao@nakashin-ff.co.jp

「安全・安心・おいしい」こだわりの商品を届けて半世紀

ニシモト食品株式会社 KING OF COOK

プロ納得の業務用から小売り用商品まで
こまめに幅広く対応

1976年の創業以来半世紀近く、カレーや鍋スープなどレトルトパウチ商品のOEMを得意としています。特に食肉業界との信頼関係は厚く、OEM商品の素材に関しても安心してお任せいただけます。味はもちろん数量など細やかかつ柔軟に対応し、全国発送も可能ですので、お気軽にお問い合わせください。

企業情報

会社名 ニシモト食品株式会社 KING OF COOK
代表者名 代表取締役 西本 暁美
住所 〒816-0905
福岡県大野城市川久保2丁目10-4
TEL 092-503-3973
FAX 092-503-7424
URL <https://kingofcook.com/>
営業許可種別 そうざい製造業



濃縮タイプの「お肉屋さんの鍋スープ」
しょうゆ味(4〜5人前)はお好みで
スープの濃さを調整可能



最高品質の黒胡椒と旨味のある塩を
用いた「お肉屋さんの旨塩ペッパー」

加工可能な素材(原料) 野菜, 肉, 調味料, スパイス等

OEM受託可能な加工品 レトルトパウチ商品, タレ, 瓶詰め

受入可能な原料の温度帯 常温, 冷蔵, 冷凍

主な加工機器名 レトルト殺菌機, 充填機, 金属探知機

対応ロット(原料ベース) 最小: 要相談
最大: "対応ロット(加工品) 最小: 2,500パック
最大: 制限なし

加工品完成までの期間 1~2か月程度

納品時の荷姿・包装形態 レトルトパウチ, 瓶詰め, 段ボール

取得認証 無し

その他

お問合せ先

代表取締役 西本 暁美
TEL 092-503-3973 FAX 092-503-7424 info@king-of-cook.jp

焼豚や角煮など食肉をメインにした商品開発, 製造が得意

株式会社宮崎商会 鹿児島工場

多岐にわたる商品開発の経験とノウハウ
で、顧客に寄り添った提案を

株式会社宮崎商会は、焼豚や角煮など食肉や惣菜、冷凍食品など幅広く製造を受託しています。多品種かつ小ロットでの製造が可能で、顧客に寄り添った柔軟な対応が強み。大手メーカーから中小企業まで様々な開発に携わってきた豊富な経験とノウハウで、商品づくりへのこだわりに応えます。

企業情報

会社名 株式会社宮崎商会 鹿児島工場
代表者名 代表 宮崎 圭師
住所 〒897-0133
鹿児島県南九州市川辺町下山田7515
TEL 0993-58-9111
FAX 0993-58-9222
URL <http://www.miyazaki-shokai.jp>
営業許可種別 複合型そうざい製造業, 食肉製品製造業,
食品の冷凍又は冷蔵業, 食用油脂製造業,
ソース類製造業



メーカー様、チェーン店経営企業様向けに独自ブランドの食肉加工食品
(チャーシューや豚足など)を製造

加工可能な素材(原料) 食肉, 野菜, 果実

OEM受託可能な加工品 レトルトパウチ商品(牛丼, 炊き込み飯の素等), 加熱食肉製品(チャーシュー, 角煮等)
冷凍食品(中華丼, とんかつ等)

受入可能な原料の温度帯 常温, 冷凍

主な加工機器名 レトルト殺菌機, 真空冷凍乾燥機, 自動給袋式包装機, 金属探知機, X線検査機

対応ロット(原料ベース) 最小: 要相談
最大: 要相談対応ロット(加工品) 最小: レトルトパウチ8,000袋/日
最大: 加熱食肉製品(スライスチャーシュー) 800kg

加工品完成までの期間 10~20日(製品により異なる)

納品時の荷姿・包装形態 最終製品での納品可能(パウチ)

取得認証 ISO22000

その他

2023年7月からフリーズドライ製品の受託を開始予定

お問合せ先

開発営業(担当: 宮崎 勇輔)
TEL 0993-58-9111 FAX 0993-58-9222 yu-miyazaki@miyazaki-shokai.jp

23 株式会社メセナ^{しよくさい}食彩センター

ゆずの搾汁とゆず製品製造の豊富な実績を誇る



柑橘類や果実のことなら まずはご相談ください

県内一のゆず産地、曾於市で、ゆずの搾汁やゆず製品の製造を行う株式会社メセナ食彩センターは、長年の果実搾汁で培ったノウハウでご要望にお応えします。安全面ではISO22000を取得、また2025年以降は果汁の風味をほとんど損なわずに殺菌可能な新設備を導入したセンターも稼働予定です。

企業情報

会社名 株式会社メセナ食彩センター
 代表者名 代表取締役社長 狩長 嘉博
 住所 〒899-8605
 鹿児島県曾於市末吉町二之方371-3
 TEL 0986-76-7468
 FAX 0986-76-7494
 URL <https://yuzu-mecenat.com/>
 営業許可種別 缶詰又は瓶詰食品製造業、菓子製造業、
 清涼飲料水製造業、他



搾汁機



充填機自動ライン

加工可能な素材 (原料)	果実 (搾汁は柑橘類のみ)
OEM受託可能な加工品	ゼリー類 (カップ, パウチ), ジャム類 (瓶), 飲料 (瓶, ペット), 調味料 (ドレッシング類, ポン酢, 他) (瓶, ペット)
受入可能な原料の温度帯	常温, 冷蔵, 冷凍
主な加工機器名	果実搾汁機, 液体充填機, 粘体充填機, 金属探知機
対応ロット (原料ベース)	最小: 果実搾汁 1,000kg (1日生産量) 最大: " 20,000kg (")
対応ロット (加工品)	最小: 瓶: 希望内容量×100本/回 最大: 飲料: 350ml×3,000本/日, ゼリー: 75g×2,000個/日
加工品完成までの期間	5~10日 (原料, 商品により異なる) ※但し休日は含まず
納品時の荷姿・包装形態	最終製品での納品可能 (瓶, ペット, パウチ, ラベル張り, 段ボール梱包等)
取得認証	ISO22000
その他	

お問い合わせ先

常務取締役 釘村 浩昭

TEL 0986-76-7468 FAX 0986-76-7494 [✉ kugimura@yuzu-mecenat.com](mailto:kugimura@yuzu-mecenat.com)

