

■ 会社概要

| | | | |
|-------|---|------------------------------|------|
| 商号 | 東和食品株式会社 | | |
| 所在地 | 岩手県宮古市崎鍬ヶ崎第7地割15-6 | | |
| 電話 | 0193-63-5117 | | |
| FAX | 0193-63-5127 | | |
| 設立 | 1993(平成5)年4月16日 | | |
| 資本金 | 2,000万円 | | |
| 役員 | 代表取締役 | 辻見潤子 | |
| | 取締役 | 辻見重勝 辻見和子 | |
| | 監査役 | 辻見直樹 | |
| 従業員 | 7名 | | |
| 事業の内容 | 海産物の加工販売・食品の販売 | | |
| 主な製品 | 花けずりこんぶ かつおこんぶ 出し昆布 昆布粉末 | | |
| 販売先 | 伊藤忠食品(株) 岩手県産(株) カナカン(株) 国分グループ本社(株) ジーエフシー(株) (株) トーカン 三菱食品(株) ヤマエ久野(株) 食品卸 食品メーカー 豆腐製造・販売店 | | |
| 仕入先 | (株) ぎょれん北光 (株) にんべん 南かやべ漁業協同組合 岩手県内漁業協同組合 | | |
| 取引銀行 | 北日本銀行 宮古支店 日本政策金融公庫 盛岡支店 | | |
| 本社・工場 | 敷地面積 | 3,605 m ² | |
| | 工場建物 | 鉄骨造2階建て 1,038 m ² | |
| | 機械装置 | 花けずりこんぶ製造ライン | 1ライン |
| | | 出し昆布製造装置 | 1ライン |
| | | ガス置換自動包装機 | 1ライン |
| | | 昆布粉碎システム | 1ライン |



受賞・認定

- 1996(平成8)年7月 岩手県より中小企業創造活動促進法の企業認定を受ける
- 2000(平成12)年8月 岩手県水産加工品コンクールにおいて花けずりこんぶが県知事賞を受賞
- 2005(平成17)年10月 花けずりこんぶの特許、発明協会主催のコンクールで文部科学大臣賞を受賞
- 2009(平成20)年 水産庁の「漁協・異業種連携水産ビジネス」補助事業の認定を受け、地元田老町漁協～2010(平成21)年との協力・連携によって、三陸産昆布を原料に使用する製品の開発に成功
- 2013(平成25)年10月 第5回ものづくり日本大賞「東北経済産業局長賞」を受賞
- 2017(平成29)年11月 岩手県水産加工品コンクールでさらさらかつおこんぶが岩手県知事賞を受賞
- 2018(平成30)年11月 農林水産省農林水産技術会議会長賞(民間部門・農林水産研究開発功績者表彰) 受賞

■ 沿革

- 1993(平成5)年4月 会社設立
けずり昆布製造用機械装置一式の設計製作と昆布原料を使用した削り試験を開始
- 1993(平成5)年11月 けずり昆布と鯉削りの混合製品の製造方法について特許を取得
- 1994(平成6)年1月 機械装置の一部が完成
けずり昆布の試験生産と試験販売を開始
- 1994(平成6)年7月 資本金を2,000万円に増資
- 1995(平成7)年 大手鯉削り節メーカー3社よりけずり昆布の試作品の販売が開始される
- 1996(平成8)年4月 基本となる特許「薄肉小片昆布及びその製造装置」(第2506029号)を取得
- 1997(平成9)年4月 業務用出し昆布の製造設備が完成、独自の技術で裁断しアルギン酸の粘性を軽減・安定化した、出し昆布の製造に成功
- 1999(平成11)年3月 会社発足以来、数々の試行錯誤を経て機械装置6台を完成
けずり昆布の連続生産ラインとして運転を開始
- 1999(平成11)年8月 岩手県田老町漁協より、けずり昆布製品のOEM生産を受注、初めての量産を開始
- 2001(平成13)年7月 自社製品の「花けずりこんぶ」を発売
- 2002(平成14)年9月 自社製品の「かつおこんぶ」を発売
- 2002(平成14)年～2007(平成19)年～ 首都圏の高級スーパーに導入され、しだいに定着
関東甲信越の生協の共同購入に採用され、定番化
- 2011(平成23)年3月 創業以来の研究成果を反映した、高性能の改良型削り製造装置の新生産ラインを増設
パッケージ製品の品質改善のため、ガス置換自動包装機等を導入
- 2011(平成23)年4月 岩手県産昆布を使用した「さらさらこんぶ」「さらさらかつおこんぶ」を発売
- 2011(平成23)年6月 「花けずりこんぶ」「かつおこんぶ」シリーズに
新製造装置で作った「ふんわりソフトな」けずりの新製品を投入、リニューアル発売
- 2014(平成26)年～2014(平成26)年4月 関西、北陸、中四国の生協、量販店に採用される
「花けずりこんぶ」商標登録(登録第5663035号)
- 2020(令和2)年2月 決算期を2月に変更
辻見潤子が代表取締役に就任
- 2021(令和3)年 昆布裁断機・粉碎機などを拡充



丹念に育てられた肉厚の真昆布



独自開発の花けずりこんぶ
ふんわりとソフトで、
うまみがさっと溶け出します

東和食品は、昆布を使いやすく新しい形にして食卓にお届けしたいと願っています。
産地漁協との絆と独自の技術開発によって、日本の自然と伝統が育んだ昆布のおいしさを手軽に楽しめる製品づくりを続けていきます。

■商品紹介

花けずりこんぶ・かつおこんぶ

昆布のうまみを、そのまま食卓にお届けしたい。その思いを形にしたのが、花けずりこんぶです。北海道南かやべ産白口浜真昆布を、なにも加えず特許技術でななめに薄く削っています。かけるだけで、いつものお料理がぐっとおいしくなります。



出し昆布・真昆布焙煎粉末

花けずりこんぶの開発を通して、昆布の特性を知るとともに、加工技術を進化させてきました。そうした技術を応用して、使いやすくおいしい出し昆布・昆布の粉末を商品化しました。



出し昆布は、独自開発の切削機によって昆布を細片状にカットし、やはり独自の焙煎工程によって、昆布の粘り成分を抑えています。食品工場・厨房での効率的・高濃度の昆布だし抽出に使われています。真昆布焙煎粉末は、焙煎によって昆布のうまみを香りよく凝縮したうえで、細かい粉末に挽いています。

北の海が育て、漁師さん達が収穫した昆布は花けずりこんぶや、さまざまな食品の原料となってみなさまの食卓に届きます。

「こんぶって、おいしいね。」という喜びをこれからもお届けします。



東和食品株式会社
会社案内