



Corporate Profile


 三共食品株式会社
 SANKYŌ FOODS CO.,LTD.



<https://sankyofoods.co.jp>

食べるわくわくを世界中に

Bringing the "wakuwaku" of eating to the world.

*Sankyo
foods*



Concept

食べるわくわくを世界中に

三共食品の「しあわせ作戦」

「食」を通して世界中の人たちがわくわくできないだろうか?そのひとつの答えとして「しあわせ作戦」を三共食品は掲げています。

「しあわせ」の3本柱として、メイン事業の「調味料事業」と「外食事業」では、仕入・販売先様から購入いただいた消費者様へ「おいしさ」を提供。

3本目の柱「食のテーマパーク構想」では、豊橋本社の社員食堂をカフェのようなお洒落な空間「SANKYO FOODS CAFE」へリニューアルし、東京オフィス「TOKYO BASE」ではテストキッチン付きの遊び心溢れる空間を開設し、「食」を通して来ていただいたお客様の笑顔を創造できる施設にしました。

以上の取り組みが皆様からご賛同をいただいた結果、私たち三共食品は会社として今も発展し続けています。その利益を従業員と分かち合い、更なる「しあわせ」を提供できるよう「安心・安全」に責任を持ちながら邁進します。



高品質なサービスを届けるための

三共食品の「しあわせ作戦」

みんなが
しあわせに
なるしくみ



三共食品

高品質な
サービスの提供

HAPPY



お客様(仕入・販売先)

人を喜ばせる
3つの柱

三共食品が提供する事業

1

メイン業務
調味料事業



「おいしさ」を提供し人々をHAPPY!

2

メイン業務
外食事業

3

TOKYO BASEなど
食のテーマパーク構想



「食」と「遊園地」を融合!
「見る」「学ぶ」「体験する」「食べる」で
世界中の人をHAPPY!

人々が賛同

収益UP

話題になる

人が集まる

従業員に還元

モチベーションUP

「正」のスパイラル

もっとういものを!

しあわせの元となる考え方..

経営理念の

- ①個人の幸せ
- ②社会人としての幸せ
- ③人間としての幸せ



代表取締役社長

中村 俊之

Restaurant

外食事業 — 業務用製品 —

安心・安全食材を

使用した

自社商品開発

「安心・安全」を第一に、40年以上培った高い技術でおいしさを追求したオリジナル商品を開発してきました。外食産業から弁当、総菜などの中食産業まであらゆるお客様のご要望にお応えできる商品作りをモットーに邁進しています。

01

トッピング

商品ラインナップ

- フライドガーリックフレーク(あら挽き)
- フライドオニオン
- にんにくファイアー
- ベジタブルチップス8種

商品イメージ

ステーキ

使用商品

フライドガーリックフレーク



その他の商品ラインナップ

- ソース** パスタソース・ピザソース・ナンブラーソース・ドリアソース・ハンバーグソース
- ドレッシング** 和風ドレッシング・胡麻ドレッシング・イタリアンドレッシング
- スープ** 鍋・麺スープ
- たれ** 焼肉のたれ・餃子のたれ
- オイル** 食べるラー油・食べる麻辣油
- カレー** ポークカレー・ビーフカレー・チキンカレー



02

食べるシリーズ

商品イメージ

食べるラー油

使用商品

食べるラー油



商品ラインナップ

- 食べるオリーブオイル
- 食べる麻辣油



03

レトルト食品

商品イメージ

カレーライス

使用商品

豊橋チキンカレー



商品ラインナップ

- コラボカレー4種
- どて煮

04

ソース・輸入食品

商品イメージ

トマトスバゲッティ

使用商品

パサータ

商品ラインナップ

- トマトソース7種
- 大葉ソース・ペスト
- バジルソース・ペスト
- カポナータ



05

オイルフレーバー

商品ラインナップ

- ラー油
- ジンジャー
- エビ
- ニラ
- ロースト醤油
- ネギ
- メンマ
- バジル
- パクチー
- ガーリック
- 煮干

調味料事業

Seasoning

商品イメージ

しょうゆラーメン

使用商品

エキス・オイルフレーバー・乾燥食材



エキス製品 Extract

厳選された素材から

作り出されるニーズを満たした「エキス類」

野菜類、魚介類から肉類まであらゆる食材から多様なエキス類を製造します。ニーズを満たした様々なエキス類をご提供させていただきます。

商品ラインナップ

- 畜肉エキス(ポーク・チキン・ビーフなど)
- 魚介エキス(昆布・エビ・カツオ・煮干など)
- 野菜エキス(白菜・キャベツ・ニンジン・オニオン・椎茸など)
- 混合エキス・ペスト(中華ベースなど)

オイルフレーバー製品 Oil flavor

あの味もこの香りも「オイルフレーバー」から

ポーク、チキン、オニオンやガーリックなど、様々な食材から抽出した「香り」を食用油脂に付けることで「オイルフレーバー」が誕生します。新しいフレーバー開発も食品メーカーなどと共同で行っています。

商品ラインナップ

- 野菜オイル(ネギ・メンマ・バジル・パクチー・ニラ・ガーリックなど)
- 魚介オイル(煮干・エビなど)
- 畜肉オイル(ビーフ・チキン・ハンバーグなど)
- ミックスオイル(中華オイルなど)

乾燥食材製品 Powder & Flakes

経済的で便利な「乾燥食品」を食品メーカーに納入

三共食品の「乾燥食品」は、粒状からフレーク状までありとあらゆるニーズを満たす形状へと変化。お客様の要望を満たすスペシャルな商品のできあがりです。

商品ラインナップ

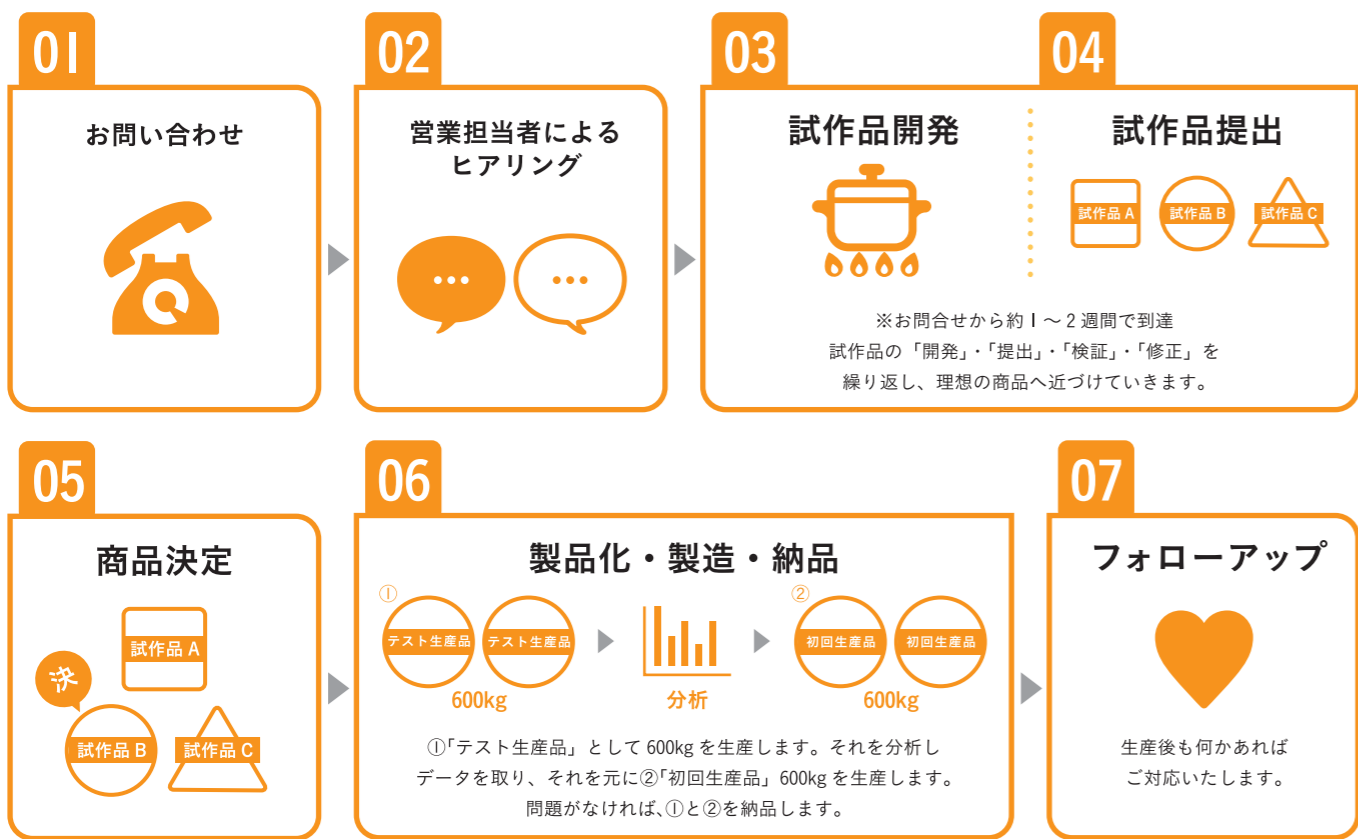
- ガーリック・オニオン・キャベツ・チンゲン菜・野沢菜など



OEM/PB 開発・製造サービス

三共食品の最大の特徴は、製造から販売まで一貫して行えるシステムです。
一次原料である、畜肉、野菜、魚介からエキスを抽出できることや
350種類もの自社調味料を駆使して様々な味を作ることができます。
お客様の要望に迅速にご対応できるシステムも
三共食品の原動力となっております。

オリジナル商品開発の工程例 製造ロット 1,200kg の場合



SANKYO LAND



「食」のワクワクを皆さまへ
「食のテーマパーク構想」を図案化



「食べるワクワクを世界中に」をコンセプトに「食」を通じて幸せを感じてもらいたい。

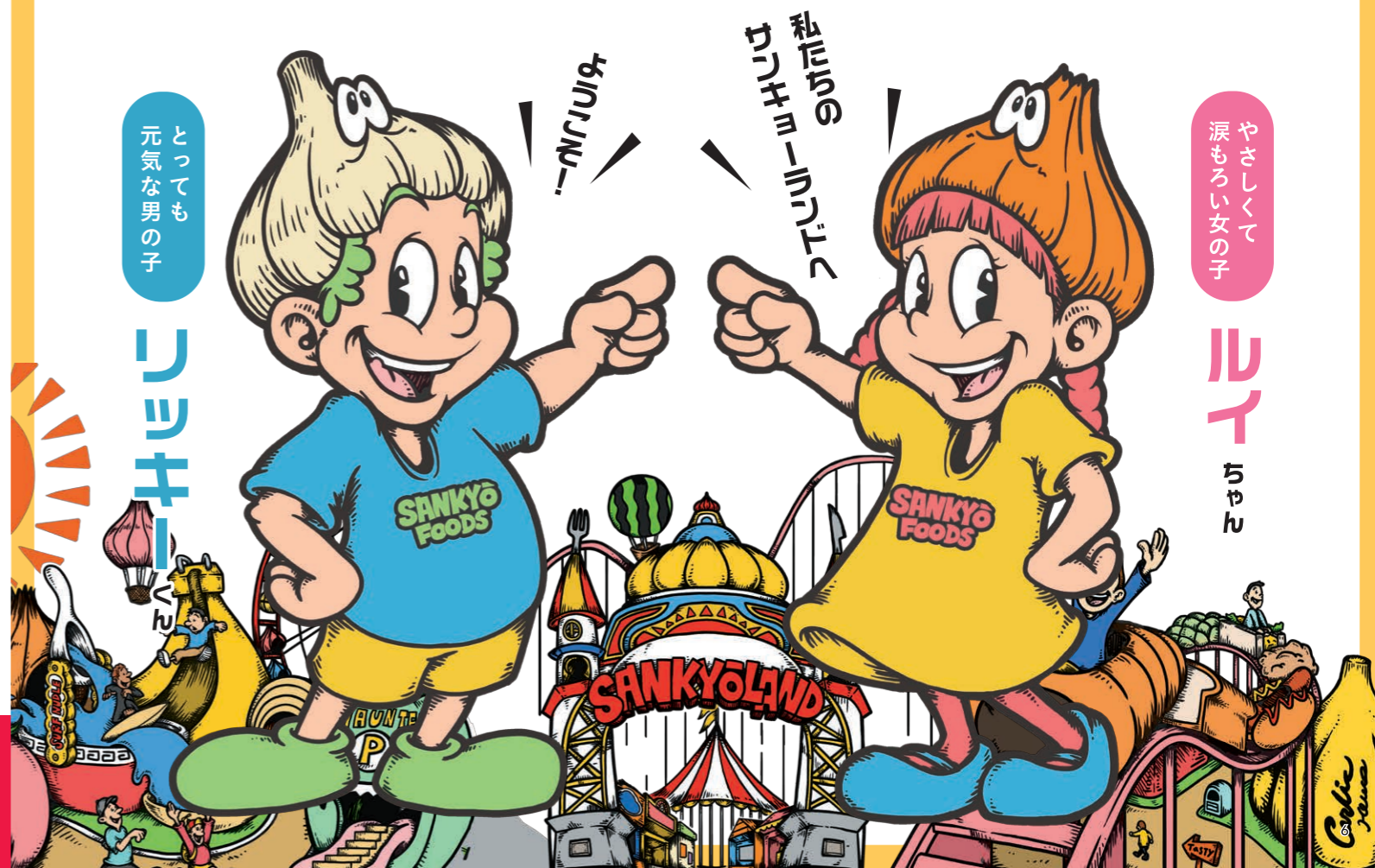
食とテーマパークを融合させた「食のテーマパーク構想」をSANKYO LANDとして図案化しました。

「食」にまつわる商品・空間・企画などの全てで皆さまを楽しませる発信基地として、

ここの住人である三共食品の公式キャラクター、

リッキーくんとルイちゃんとともに「食」の楽しさを皆さまに提供していきます。

これからも三共食品にご期待ください。



お気軽にご相談ください

三共食品株式会社 | 検索

SANKYO FOODS CAFE

遊びゴコロいっぱい！

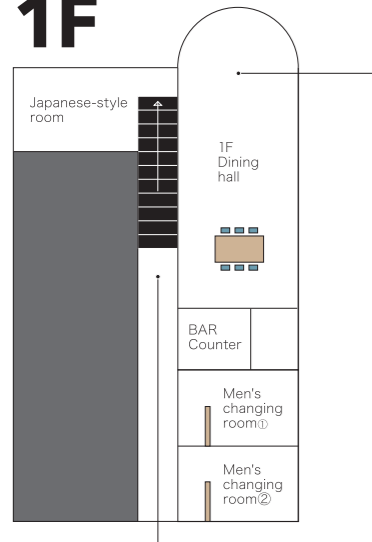
五感を刺激する食堂が豊橋本社に出現

三共食品の食堂は、カフェのようにくつろげる空間へとリニューアルしました。休憩スペースはもちろん、商談にも活用できるようになっています。社員や社外から訪れた人たちの笑顔が絶えないHAPPYな空間で、ひとつの場所に集えるカフェを目指しています。



1F Dining hall

1F

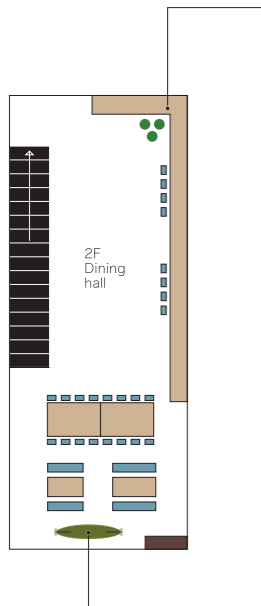


2F Dining hall



TOKYO BASE オフィスに波が出現!? トレンドの最前線基地!

2F



2F Diamond head



Stairs (to 2F)



2F Hammock



Entrance

“トレンドの最前線”が集まる東京にあるTOKYO BASEでは、三共食品の様々な商品をお店で調理してテイスティングすることができます。また新商品も、いち早く試すことができます。お気軽にご訪問ください。



Big Wave



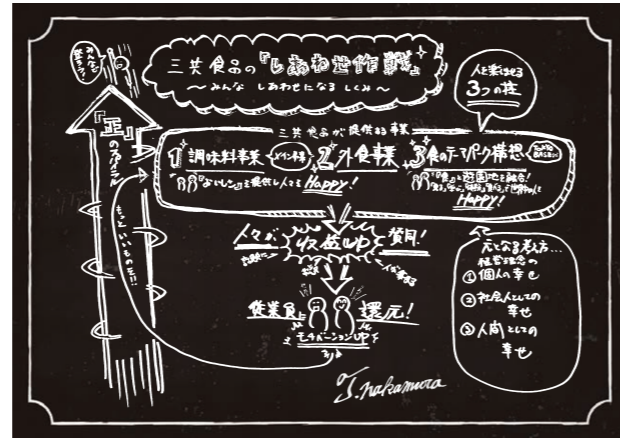
Office space

経営理念

本当に価値ある食品を創造するためには作り手である社員が真に充実した生活を送ることが大切である。そこで当社では「しあわせ作戦」という基本方針に基づき

- 第一段階 個人の幸せ
- 第二段階 社会人としての幸せ
- 第三段階 人間としての幸せ

をテーマに事業を展開。



「しあわせ作戦」の初期構想メモ

安心・安全を提供する一貫体制

開発部門

「プロの味」を再現した商品を開発

製造部門

「プロの味」を製造しお客様の元へ

品質管理部門

安心・安全品質への責任

営業部門

お客様に理想の味をご提案

Food Safety

「安心・安全」おいしさへの責任

おいさを創る上で、最も重要なのが「安心・安全」の品質提供だと考えています。三共食品は、FSSC22000、ISO22000、JFS-B規格を取得し製品製造を実施することで、お客様に安心・安全な「おいしい」をお届けしています。



※1 Food Safety System Certification 22000の略であり、FSSC22000財団 (Foundation FSSC22000) によって開発された食品安全のためのシステム規格です。食品小売業界が中心の非営利団体、国際食品安全イニシアチブ (GFSI: Global Food Safety Initiative) により、食品安全の認証スキームの一つとして承認された規格になります。

※2 国際標準化機構 (ISO) が策定した食品安全に関するマネジメントシステムです。

※3 日本で開発された食品安全規格。マネジメントシステム (FSM)、ハザード制御 (HACCP)、適正製造規範 (GMP) の3つの要求事項で構成されています。



本社工場

寺沢工場



Company Information 会社概要

社名	三共食品株式会社
所在地	〒441-3301 愛知県豊橋市老津町字後田25-1
資本金	4,400万円
代表取締役	中村 俊之
社員数	127名(2021年)
売上高	46億円(2020年)
取引銀行	静岡銀行豊橋支店 / 第三銀行豊橋支店
主要取引先	<ul style="list-style-type: none"> ●調味料事業 日研フード株式会社 / 味の素株式会社 / 日清食品株式会社 / ハウス食品株式会社 その他多数 ●外食事業 東亜商事株式会社 / 三菱食品株式会社 / 株式会社トーカン / 国分グループ本社株式会社 その他多数

History 沿革

- 昭和 39年 10月 ▶ 創業者中村俊策、天然調味料業務に従事
- 50年 9月 ▶ 現在地に乾燥野菜、天然調味料エキス製造工場を建設、生産開始
- 50年 12月 ▶ 資本金500万円で法人組織に改組
- 51年 10月 ▶ 資本金4,000万円に増資
- 57年 11月 ▶ 食用油脂製造業の認可を受けオイルフレーバー(香味油脂)の製造を開始
- 58年 7月 ▶ 業務用外食産業材料としてハウレン草リーフ、ローストオニオンなどを首都圏を対象に販売開始
- 62年 8月 ▶ 資本金4,400万円に増資
- 平成 6年 12月 ▶ 新型乾燥機“ジェット・ゾーン”を導入し新製品の開発に備える
- 11年 12月 ▶ 技術研究所を新設。開発室、品質管理室を一新し厨房設備を完備した調理試験室を新たに設置
- 12年 11月 ▶ 男子社員寮新築
- 14年 2月 ▶ 国際標準基準ISO9001認証取得
- 15年 6月 ▶ 常圧抽出エキス製造のための設備導入
- 16年 11月 ▶ X線異物除去装置の導入
- 20年 3月 ▶ 冷凍食品製造の許可を受ける
- 20年 7月 ▶ 粉碎工場を建設し、新設備を導入
- 22年 7月 ▶ 外食、中食、企業向けの専門工場として寺沢工場を建設。生産開始
- 27年 2月 ▶ 代表取締役に中村俊之就任
- 令和 1年 6月 ▶ 寺沢工場、JFS-B認証取得
- 1年 6月 ▶ 豊橋市長より食品衛生の優良施設として表彰を受ける
- 1年 10月 ▶ 本社工場、JFS-B認証取得
- 1年 11月 ▶ 愛知県知事より食品衛生の優良施設として表彰を受ける
- 2年 2月 ▶ 福岡オフィス開設
- 2年 4月 ▶ 国際規格ISO22000、FSSC22000認証取得
- 2年 7月 ▶ TOKYO BASE開設
- 3年 1月 ▶ SANKYO FOODS CAFE開設

Office 全国拠点 Locations

