

About

三共食品について

食わわくを世界中に 伝える

Bringing the "wakuwaku" of eating to the world.



代表取締役
中村俊之

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1段階 個人の幸せ

第2段階 社会人としての幸せ

第3段階 人間としての幸せ

をテーマに事業を展開。



食のテーマパーク

Welcome to Sankyo Land!



三共食品が提供する事業

1

調味料
事業

2

外食
事業

「おいしさ」を提供し人々を **HAPPY!**

人々が喜ぶ

収益UP
価格になる 人が笑える

従業員に還元

モチベーションUP
個人の成長

「正」のスパイラル

会社の成長

メイン事業である「調味料事業」と「外食事業」では仕入れ・販売先様から消費者様へ「おいしさ」を提供。

多くの方々からご賛同いただく事で収益が上がり、従業員へ還元することでモチベーション向上と個人の成長に繋がり、よりいいものを作り出すことができます。

結果的に会社の成長に繋がり、「正」のスパイラルが巻き起こり三共食品と関わる全ての人が「しあわせ」になる仕組みになります。

三共食品と関わる全てをテーマパーク化し、「食」を通して世界中の方々へ「わくわく」を届ける会社へと邁進していきます。

食のテーマパークとは・・・

従業員 お取引様
サービス/商品/企画
イベント/空間/技術
オリジナルキャラクター
キッチンカー etc...

三共食品と関わる全て



Company

会社案内

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
TEL / FAX	0532-23-2361 / 0532-23-2370
創立	1964(昭和39)年10月
設立	1975(昭和50)年12月
代表者	代表取締役 中村 俊之
資本金	4,400万円
社員数	125名(2021年現在)
売上高	49億円(2021年度)
取引銀行	静岡銀行 豊橋支店 / 三十三銀行 豊橋支店
主要取引先	【調味料事業】 ・日研フード株式会社 ・味の素、日清食品、ハウス食品 その他食品メーカー多数(日研フード経由) 【外食事業】 ・東亜商事株式会社 ・三菱食品株式会社 ・株式会社トーカー ・国分グループ本社株式会社 ・その他外食、中食企業多数
事業所	本社・工場：豊橋市老津町 寺沢工場：豊橋市寺沢町 東京オフィス：東京都品川区 東京神田オフィス：東京都千代田区 福岡オフィス：福岡県福岡市 札幌オフィス：北海道札幌市
関連会社	株式会社共栄エンタープライズ

三共食品の歩み

- 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ホウレン草リーフ、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、FS SC22000 認証取得
2年 7月 ▶ 東京オフィス開設
3年 1月 ▶ 豊橋本社リニューアル
3年 3月 ▶ オリジナルキャラクター「リッキー」と「ルイ」誕生
3年 3月 ▶ ビーチクリーン活動「KEEP THE BEACH」始動 毎月実施
3年 3月 ▶ 斜軸工場改装&増設
3年 4月 ▶ キッチンカー事業始動「食べる”わくわく”を世界中に」号
3年 7月 ▶ 本社工場 ISO22000・FSSC22000 適合取得
5年 4月 ▶ SAPPORO OFFICE 開設

Office 全国拠点 Locations



本社・工場

〒441-3301
愛知県豊橋市老津町字後田 25-1
TEL : 0532-23-2361
FAX : 0532-23-2370



寺沢工場

〒441-3124
愛知県豊橋市寺沢町字睦美 1121-1
TEL : 0532-21-1677
FAX : 0532-29-1088



FUKUOKA OFFICE

〒812-0013
福岡県福岡市博多区博多駅東
1丁目11-15 博多駅東口ビル 705
TEL : 092-402-2361



SAPPORO OFFICE

〒060-0041
札幌市中央区大通東3丁目4番地1
オフィス大通7階702号室
TEL : 011-251-7773



TOKYO OFFICE

〒140-0011
東京都品川区東大井5丁目1-2
Shine Oimachi 1F
TEL : 03-6718-4073

KANDA OFFICE

〒101-0047
東京都千代田区内神田
1丁目5番11号
セントラル大手町 305号



Food Safety

安心・安全への取り組み

HACCPの管理手法を導入して、 安心・安全な商品を製造

HACCPとは、食品製造において安全性を確保するための国際的に認められた管理手法のことです。

「Hazard Analysis and Critical Control Point」の略称であり、日本語に訳すと「**危害要因分析重要管理点**」となります。

食品製造の危害要因としては、

- 生物的(微生物など)
- 化学的(残留農薬、洗剤など)
- 物理的(金属片、ガラス片)

の3つがあり、製造から出荷までの工程で存在すると、食中毒やケガなど健康被害を引き起こす可能性が高くなります。

三共食品では、この危害要因を阻むために製造工程を整理し、**重要管理点を設定**。それを適切に**管理・モニタリング**をしております。



本社工場・寺沢工場ともに
JFS-B規格およびISO22000、FSSC22000
適合取得しております



? JFS-B 規格・ISO22000・FSSC22000 とは

食品衛生に関する食品安全マネジメント規格で、定められた基準を満たすことで認証を得られます。

JFS-B規格は、日本で開発された食品安全マネジメント規格で主に製造現場が対象となります。

ISO22000は国際基準の食品安全マネジメント規格です。製造、事務、経営者まで食品に関わる全ての人が対象となります。

FSSC22000はISO22000からさらに厳正基準が設けられた食品安全マネジメント規格となっています。

Business

事業紹介

調味料事業

01 エキス製品 厳選された素材から作り出される高品質の調味料

大量の原材料を長時間煮込み、原材料の成分を抽出し、濾過、殺菌、濃縮などの過程を経て、当社の主力製品である「エキス類」は誕生します。原材料は、キャベツ、白菜などの野菜類から、魚介類、畜肉まで幅広く、多様なエキス類を製造しています。エキス類は様々な食品メーカー、各種外食産業全般、学校・病院・事業所給食向け、中食向けなどへ納入され、例えば中華系やイタリアン系などの食品、カレーのルー、練り製品、ラーメンスープなど用途に合わせて様々な使われ方をしております。



商品ラインナップ

天然調味料エキス

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

“香り”という微妙な世界を高度なノウハウで形作る

02 オイルフレーバー

ポーク・チキン・オニオン・ガーリックなど様々な食材を原材料にして、それらから抽出した香りをサラダ油、ラード、大豆油、パーム油等の食用油脂に添付したのが「オイルフレーバー」です。オイルフレーバー製品は様々な食品メーカー、各種外食産業全般へ納入され、いろいろな食品の香り付けとして使用されています。またスナック菓子などの香り付けにもオイルフレーバーを多数使用しています。

食品メーカー、菓子メーカーなどからのご要望にお応えし、新しいオイルフレーバーの開発を行っています。



商品ラインナップ

オイルフレーバー

- 野菜オイル (ネギ・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・チキンなど)
- ミックスオイル (中華オイルなど)

幅広い種類の乾燥食材を食品メーカーに納入

03 乾燥食材製品

「乾燥野菜」は原材料である野菜類をカットし、ブランチングなどの過程を経て乾燥し、製品として完成します。

これらはさまざまな食品メーカー、各外食産業全般へ納入され用途に合わせさまざまな使われ方をしています。

乾燥食品は、粒状、フレーク状など、顧客企業の要望によりさまざまな形状に加工しています。



商品ラインナップ

乾燥野菜

- キャベツ
- チンゲン菜
- 野沢菜
- オニオンなど

乾燥食品

- ガーリック
- オニオンなど

Business

事業紹介

外食事業

40年以上培った高い技術で 美味しさを追求

三共食品は、商品開発から製造・販売まで一貫して行っております。

40年以上培ってきた味や風味を作り出す高い技術を基盤に、自社の天然調味料を多種多様に使用し、美味しさを追求し安心・安全な商品作りを行っています。このように作られた商品は、外食産業、弁当・惣菜等の中食産業、学校・事業所の給食などのニーズにお応えして幅広く提供いたしております。

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
- おろしにんにく
- おろししょうが

03 レトルト食品



商品ラインナップ

- 豊橋チキンカレー
- コラボカレー
- 豊橋ナポリタンソース

02 食べるシリーズ



商品ラインナップ

- 食べるラー油
- 食べるオリーブオイル
- 食べる麻辣油

04 加工冷凍食品



商品ラインナップ

- 大葉ソース・ペースト
- バジルソース・ペースト
- カポナータ

輸入品事業

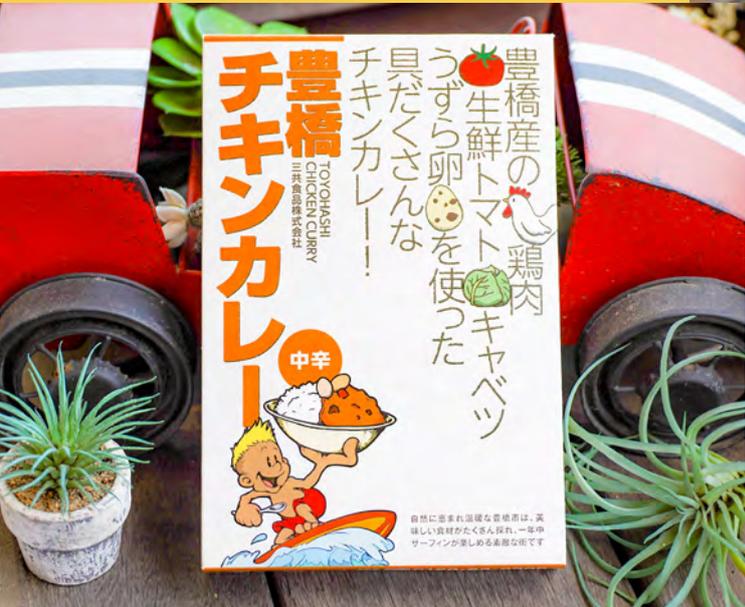


商品ラインナップ

- ミナトハワイ5種
- トマトソース7種
- ベジタブルチップス8種
- ガーリックホットソース

OEM / PB

開発・製造サービス



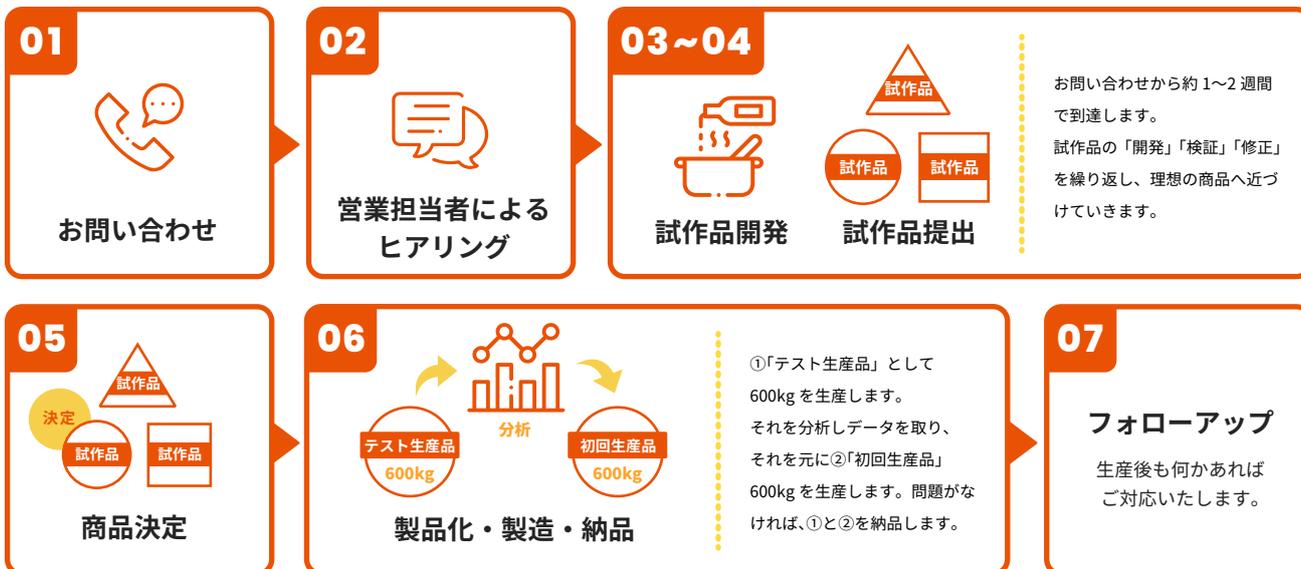
オリジナル商品開発を承ります

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



調味料全般対応できます！



洋風・和風具材入りリゾース



ペースト類



スパイス類



レトルト品 …etc.



Our Challenge

三共食品の新たな挑戦

SANKYO
FOODS
CAFE

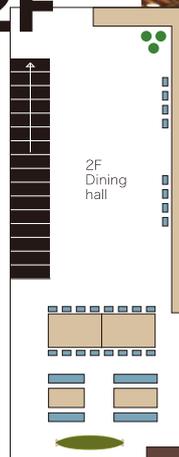


1F

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。

2F



ミーティングルーム



ミーティングルームは “わくわく”を世界中に届ける 発信基地に！

新商品が生まれるテクニカルセンター内にお洒落なミーティングルームを作りました。

「ここから始まる」をテーマに食べる”わくわく”を世界中に届ける発信基地として様々な想いを込めて作った空間です。

社内の打ち合わせやお客様との商談室として活用し、より深い関係が築いていけるよう”わくわく”できる空間にしました。

Our Challenge

三共食品の新たな挑戦



遊び心をカタチにした東京オフィス

居心地の良い空間であることを重視して、まるでカフェのようなウッディなインテリアで構成。

働きながらも「遊び心」を感じられる、来訪されたお客様に”わくわく”してもらえる、そんな新しいオフィスの姿をカタチにしています。

またオフィス内には本格的なキッチンを備え、プレゼンルームとしての機能を持たせました。

ここにお客様を招き、自社商品のお披露目や提案などで使用しております。



”わくわく”する空間に
第二工場「寺沢工場」も



寺沢工場は「業務用調味料」の製造を行い、レストランなどの外食産業をはじめ、コンビニやスーパー等のお弁当や総菜用、学校給食や事業所給食用にレトルト食品、調味ソース、スープ、たれ、ピヨン、トッピング等の商品を製造する工場です。本社工場同様にまるでカフェのようなおしゃれな内装になっています。「食べる”わくわく”を世界中に」届ける企業として、そこで働く社員も”わくわく”した仕事ができる環境づくりをしています。

