

21世紀の食文化の一端をになう

会社概要

代表者名 長谷 公治
創 業 昭和51年9月27日
資 本 金 6,000万円
従業員数 64名
事業内容 各種果実・野菜の加工・並びに濃縮果汁の製造販売



事業内容と特色

当社の経営方針

当社は昭和51年に設立の若い活気のある会社です。今日の食文化時代に先駆け常に消費者のニーズを的確に捉えて、創業より一貫して新鮮な果実、野菜、及び天然果汁の加工を行い、皆様方に喜ばれる製品を造り、安定経営で社会に貢献出来る企業をめざして居ります。

生産にあたっては世界各地より直輸入の素材と地元産のフレッシュな原料を調達して若い力で研究の開発を進め、近代設備で品質の向上を計り、新製品を生み出す働きがいのある職場であります。



主な設備（機械等）

第一工場	果汁リパック野菜充填工場 生産量：15t～27t / 日 無菌タンク12,000ℓタンク3基 (チラー水蒸気ジャット付き) 充填機5G缶一式200缶 / Hドラム一式20 ⁰ / M / H 自動ドラム洗浄機一式	第三工場	セロリ、キャベツ等の生野菜搾汁工場 各種生野菜処理 = 15t～19t / 日搾汁 野菜搾汁ライン一式 殺菌機2台 遠心分離機ウエストフアリアー11,000G
第二工場 (新工場)	果汁、ピューレ濃縮、透明濃縮果汁、透明濃縮野菜 野菜脱臭汁、お茶抽出・お茶濃縮・ジャム及び フルーツを使用した生産工場 破碎機、チューブラ(温水式) 濃縮機二重効用缶 2,000ℓ / H 濃縮機CT-9 2,000ℓ / H デカンタ 3,500ℓ / H 遠心分離機ウエストフアリアー 11,000G 遠心分離機デラバル 6,000G 樹脂搭一式 3,600ℓ処理能力 無菌充填室 アセプティック充填タンク装置一式 自動充填機 5G缶 200缶 / H 自動パレタイジングシステム	その他設備	自動ラックシステム 冷蔵倉庫及び冷蔵庫 研究開発用パイロットプラント 排水処理設備(600t / 日)
			新工場は、建物内部全てをクリーンゾーンと位置づけ、粉塵散乱防止等を徹底的に施しました。外気より粉塵の乱入を防ぐ為、建物の窓を必要最小にとどめ、また配管等に付着する粉塵を防ぐ為、原液の輸送ライン等を、一括集中させました。 この他、冷凍庫の自動化や在庫管理し、物流の一元化を計り、コンピューター制御システム等も設備致しました。