

100%国内加工で、より安心・安全な食品原料を追求します。

当社は、玉葱とニンニク加工のエキスパートとして、40年以上の実績を持つ国内メーカーです。輸入原料はもとより、国産原料を使った製品や、特別栽培野菜を加工した製品も手掛けています。いずれの製品も安心・安全を第一に、より厳選された原料を使用し、ハイクオリティな製品に仕上げています。

乾燥 Dryness



各種野菜の乾燥を請け負っています。また、輸入・国産乾燥野菜（フレーク）を常備しています。

粉 Powder



トレースのとれた高品質な輸入乾燥原料（オニオン・ガーリックフレーク等）を使用し、お客様のニーズに合わせた製品作りをしています。また、国産製品は生鮮から製品まで一貫した管理体制のもと生産を行っています。

ロースト Roast



お客様のニーズに合わせ、ロースト感のある乾燥製品を供給しています。

その他 Others



OEMを交えオニオンソテー、オニオンペースト、オニオンピューレ、ニンニクペースト、ムキ玉葱等を取り扱っています。

国内素材 Domestic material

国内素材にこだわり、 地元で生産

冬季でも比較的温暖な淡路島で、玉葱を中心に自社栽培を含め、地元の生産者と契約栽培をすることで安定供給を計っています。

また、淡路島産以外の国産原料を用い、栽培から加工まで「オール国産」をテーマに製品を生産しています。

特別栽培農法タマネギを生産 グループ会社（株）淡路フィール

グループ会社の（株）淡路フィールでは、「ひようご安心ブランド農産物」の認定を受けた、特別栽培農法によるタマネギを生産。安心・安全な作物づくりに取り組んでいます。



品質検査 Quality inspection

輸入原料については、クロープ及びコンテナごとに自社品質検査・外部組織による残留農薬検査とルミネセンス検査を実施しています。国産原料についても、受入検査をはじめ栽培管理表による、クロープごとの残留農薬検査を実施しています。いずれも全ての検査をクリアした、厳選された原料のみを使用しています。また製品については、菌数・大腸菌群検査・水分測定等を自社で実施し、常に安心・安全な製品を供給しております。



選別工場による選別強化体制確立

従来の選別ラインに加え、より高精度の生産ラインを増設。また、製品倉庫は、虫の進入等が無いように万全の管理体制にしています。



風力選別機



色彩選別機



製品倉庫

栽培から加工まで「オール国産」体制をスタート。