



サンドの王様  
角井食品株式会社



## ごあいさつ

私たち角井食品は、人々が生きていく上で大切な、「衣・食・住」の内、「食」の分野を受け持っております。うまさ、安全性は当然のこととして、その食品を納得していただける価格で、お客様にご提供する使命があります。

また、お客様の信頼に応えるためには、まごころを込めて、「よりよき商品」を製造し、ご提供して、お客様から頼りにされ、世のため人のために役立ち、信頼される会社にしていきたいと考えております。

私たち角井食品が、今後ますます市場での競争力をもち、みんなが安心して働ける企業になるためには、付加価値を高めて利益を確保し、強い経営体質にしていくことが大切だと思います。そのためには、他では真似のできない商品の開発、製造をしていくことが必要と考え、さらに努力してまいります。

「みんなで考え、みんなで取り組む。」そんな燃える集団をつくっていきたいと考えております。



角井食品株式会社  
代表取締役社長  
角井 美穂



## 目次

ごあいさつ  
1

事業内容  
3

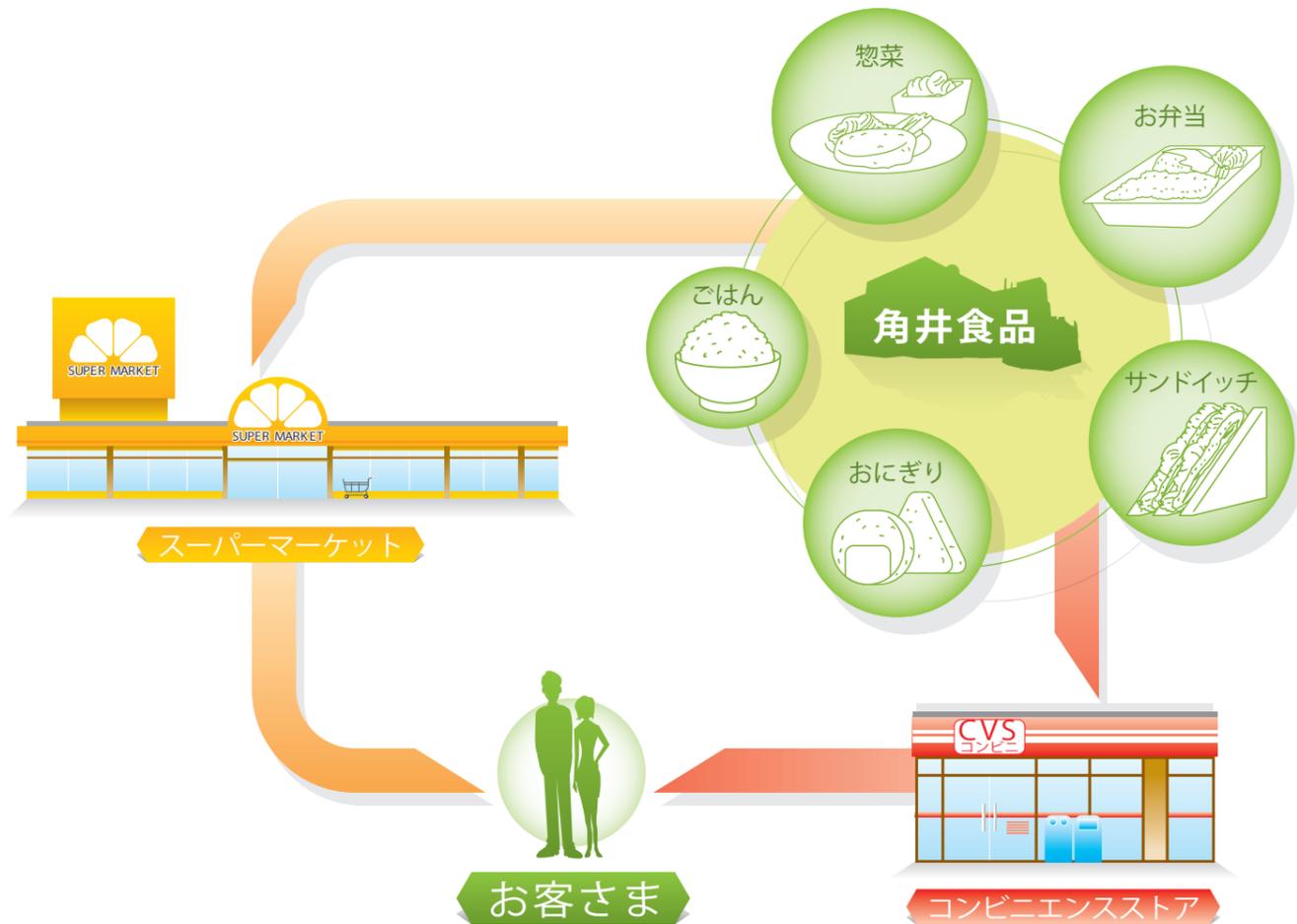
商品紹介  
4

設備・工程  
5

品質管理  
6

食文化の創造を通じて  
社会に貢献し  
全従業員の幸せを実現します

幅広い商品を安全かつタイムリーにお客様の元へお届けします



角井食品を支える3つの力



当社は現在、主に弁当、おにぎり、サンドイッチや惣菜などを製造し、大手コンビニエンスストアやスーパーマーケットまた各企業での会議用弁当として納品をしています。また年末には、京都を中心とした料亭やホテルなどのおせちの製造もおこなっております。最近では、長年培ってきた経験から京都市内に直営のサンドイッチショップ rita(リタ)をオープン致しました。

当社の強みは、他社にはない「手づくりの食材を使用した商品」を開発し、それを製品として実現できる力です。若者向けのボリューム弁当から、高価格帯のお弁当まで幅広く開発でき、様々な商品群を常に時代に合わせてリニューアルし続ける「商品開発力」、それら幅広い商品群を24時間365日稼働の工場の特徴を活かし、資材の調達から出荷まで安全かつタイムリーに製造できる「生産管理力」と、そして製造を縁の下から支える徹底した「品質管理力」にあり、これらの強みを活かして様々なお客様との信頼関係を築き、取引を増やしております。

多様化するライフスタイルに合わせたこまやかなこだわりを提供します



サンドイッチ

”サンドの王様”の冠の通り、創業時より続けている当社こだわりの事業です。定番の三角サンドやボックスサンドなど、長年培ったノウハウで様々なサンドイッチの製造が可能です。京都産豚肉を使用したカツサンド「京都ん」や手づくりの卵焼きを使用した卵焼きサンドなどは当社ならではのこだわりの商品です。丸刃タイプのスライサーを使用しているため、柔らかいままカットした食パンを楽しんでいただけます。

お弁当

コンビニ向けのボリューム弁当から、高品質スーパー向けの弁当まで、あらゆる客層に向けたお弁当を製造しています。メニューはすべて自社開発の商品であり、お客様のご要望に沿ったメニュー開発が可能です。また、ハンバーグはミンチ肉を配合して練るところから製造、チキン南蛮や唐揚げは鶏肉を漬込むところから製造と、自社商品ならではの手間暇かけた独自の製造法を取り入れ、美味しさと品質の両方を兼ね備えた商品を取り揃えております。

惣菜

高齢化社会を迎え、拡大していく中食業界の柱となる惣菜。当社では、フレッシュな生野菜を用いたパスタサラダをはじめ、冬場の定番レンジアップスープなどを製造しております。弁当やサンドイッチの事業で培ったノウハウで、幅広い食材を用いた惣菜を製造しお届けしております。

おにぎり

弁当、おにぎりに欠かせないのなんともおいしいごはん。当社ではガス式の一釜浸漬一釜炊飯方式の炊飯設備を導入しております。昔ながらのかまどで炊くようなふっくらとしたごはんが、安定した品質で大量に製造できます。また、一釜炊きの為、白飯だけでなく、わかめごはんや五目飯など、お客様のご要望に合わせて色飯の炊き分けも可能です。毎日の徹底した生産・品質管理で京都で一番おいしいごはんをお届け致します。



最新の設備と熟練のスタッフが当社独自のおいしい商品を支えています



当社では安心・安全でタイムリーに、かつ独自のおいしい商品が供給できるよう、様々な設備を有しています。調理工程においてはフライヤー、コンベクション、釜等の一般的な設備に加え、2004年8月に導入した最新式の炊飯設備にて調理を行っています。この炊飯設備は一釜ずつ少量でガス炊きを行うシステムを採用しており、その為従来の連続式のように一度に大量に炊くごはんとは違い、昔ながらのかまどで炊くようなふっくらとしたごはんが安定して炊く事ができます。また、トッピング(盛り付け)工程においては熟練の従業員が、徹底した衛生管理の元、お店でお客様の見る目を意識した盛り付けを行っています。またおにぎりではふっくら包あん型の手巻おにぎりや、和風弁当には欠かせない俵おむすびや直巻おむすび等、様々な形のおにぎりの製造が可能な設備を揃えています。



人間のわがままな「舌」を満足させる商品企画しています



商品開発

当社では年間1500アイテム以上の商品を開発しその内、500アイテム以上を新商品として世の中に搬出しています。ハンバーグやタマゴサラダなどは、加工されたものを仕入れず自社で調理・加工を行い、他社との差別化を図っています。そのような食材を使用した商品の開発および、既存の商品の改良を行い、生産ラインに引き継ぐのが私達商品開発の仕事です。

当社の商品は角井食品のフィロソフィー(考え方)を伝えるモノだと考えています。私達は常にどのような商品を開発すれば、社会の役に立つのかということを考えて続けています。「差のない商品、特徴のない商品はつくりたくない、消費者に指示される企業になろう」をモットーに商品開発を行っています。当社の開発原則は「こういう商品以外は市場にだすことを認めない」という哲学の元にあるのです。



品質管理

この数年で社会、産業構造が大きく変化してきました。現在、食品の「安心・安全」に対する社会の関心と期待は益々強くなってきています。そのような中、当社の製品の「安心・安全」を管理するのが品質管理です。検査室においては、製品だけでなく、工場内工程別における微生物検査の実施や、米や水についても細部にわたって検査を行っています。スピーディーに安全性のチェックを行う事は当然のこととして、頭の先から足の先までの徹底した衛生管理を遂行することで、真の「おいしさ」を提供できると私達は考えています。

2000年には品質管理の国際保証期間であるJQAよりISO9001(2000年度版)の資格を取得いたしました。これにより、工場をはじめ全社においてPDCAサイクルによる管理手法を運用し、当社の「安心・安全」を維持しています。



JQA-QM4636

角井食品はISO9001を取得しています  
「品質第一」に徹底した食品会社です

## 会社概要

商号	角井食品株式会社
所在地	〒611-0041 京都府宇治市槇島町目川 80-2
TEL	0774-24-9880 (代表)
主要設備	ガス一釜炊き自動炊飯設備・ ショックフリーザ (急速冷凍機)・ 野菜自動洗浄脱水機・おにぎりピロー包装機・ 他弁当おにぎりサンドイッチ製造に関わる主要設備
設立	昭和 49 年 6 月 17 日
資本金	70,000,000 円
年商	12 億円
事業年度	12 月 1 日～翌年 11 月 30 日
役員	代表取締役 角井 實
取締役	角井美佐江 角井美穂
監査役	押尾美枝子
事業内容	サンドイッチの製造販売、米飯類の製造販売、食料品の製造販売 パン・ケーキ類の製造販売 上記各号に附帯関連する一切の業務
取引銀行	日本政策金融公庫京都支店 京都銀行伏見支店



## 会社沿革

昭和 46 年 4 月	角井食品としてサンドイッチの加工販売開始	平成 6 年 3 月	資本金を 3600 万円に増資
昭和 49 年 6 月	角井食品株式会社を設立、資本金 200 万円	平成 7 年 11 月	全工場を宇治に集約、本店移転登記
昭和 57 年 3 月	伏見工場新築移転	平成 8 年 10 月	資本金 5000 万円に増資
昭和 62 年 3 月	資本金 2000 万円に増資	平成 10 年 8 月	資本金 6000 万円に増資
昭和 62 年 4 月	関西一円販売店 1000 店達成	平成 12 年 4 月	ISO9001 品質保証の国際規格認証取得
平成元年 5 月	米飯工場完成 (おにぎりと弁当の製造開始)	平成 14 年 10 月	資本金 7000 万円に増資
平成 2 年 5 月	本格的にコンビニと取引開始、取引が飛躍的に拡大	平成 18 年 8 月	一釜浸漬一釜炊飯方式の炊飯設備導入
平成 2 年 9 月	宇治工場でもサンドイッチ製造開始	平成 20 年 12 月	おせち OEM 製造開始
平成 4 年 10 月	デジタルピッキングシステム導入	平成 23 年 7 月	急速冷凍設備導入
平成 5 年 8 月	宇治工場を拡大・増築	平成 24 年 9 月	京都是あとふる企業に認定される



サンドの王様  
角井食品株式会社

<http://www.kakui-food.com>