

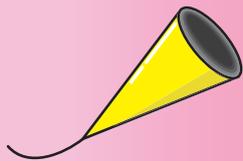


CD-ROM版

“2007

お菓子メーカー名鑑”

*A confectionery directory*



商業組合  
首都圏お菓子ホールセラーズ  
製作協力  
小売経済新聞社

## 会社概要

社名 中野物産株式会社  
 所在地 大阪府堺市堺区大仙中町14-20  
 創業 昭和6年6月  
 創立 昭和34年9月1日  
 資本金 4,500万円  
 事業内容 1.昆布菓子製造販売  
 2.食料品加工販売  
 3.上記に付帯する一切の業務

## 社是・経営理念

昆布の常食に依って日本人の健康を良くしよう

- 1. 日本一のおいしい昆布を作りましょう
- 1. 日本一の生産販売を致しましょう
- 1. 日本一の楽しい会社に致しましょう

## ご挨拶

『都こんぶ』は昭和6年に誕生。多くの皆様方に支えられ、酢こんぶの代名詞的存在にさせていただいたことを深く感謝申し上げます。これからも、私ども中野物産(株)は「喜んでいただく喜び」を忘れずに『都こんぶ』をはじめ、いろいろな商品を製造・販売してまいります。皆様にご満足いただけるよう、品質の向上、管理に努力を惜しまず邁進してまいります。今後ともよろしくご愛顧賜ります様、心よりお願い申し上げます。

## 今も変わる事のない味と品質を守り続けるお菓子。

『都こんぶ』は京都で生まれた創業者 中野正一によって生み出されました。現在、『都こんぶ』シリーズは20種類。「おしゃぶり昆布」シリーズは15種類。その種類はさらに増えつづけています。これからも伝統的な味を守り続けると同時に、新しい商品にチャレンジしつづけてまいります。



二色の浜工場

伝統に裏打ちされた手作業による製法と、最新の衛生・包装・管理設備を両立させた工場です。ここでは、都こんぶをはじめ、おしゃぶり昆布などを生産し、また新製品の企画・開発も行っています。

## 沿革

- 昭和6年6月 創業者 中野正一が大阪府堺市にて中野商店を創業
- 昭和28年3月 東京営業所を開設
- 昭和34年9月 中野物産株式会社(資本金200万円)を創立
- 昭和36年7月 大阪府堺市に工場を建設
- 昭和38年8月 名古屋営業所を開設
- 昭和39年3月 資本金800万円に増資
- 昭和40年2月 水産庁長官賞を受賞
- 昭和40年12月 資本金1,200万円に増資
- 昭和42年4月 資本金1,800万円に増資
- 昭和42年9月 福岡営業所を開設
- 昭和43年6月 第17回全国菓子大博覧会にて大臣賞を受賞
- 昭和43年10月 資本金2,000万円に増資
- 昭和44年9月 資本金3,000万円に増資
- 昭和46年3月 資本金4,500万円に増資
- 平成9年7月 大阪府貝塚市に二色の浜工場竣工
- 平成17年5月 大阪府貝塚市の二色の浜工場増築





## なとりは、素材の風味を活かし、手軽に食べられ、 楽しさを演出するおつまみをお届けします。

私ども『なとりグループ』は、1948年の設立以来、いかを始めとした水産加工品を中心とした製品の開発・販売によって成長を遂げてまいりました。

1981年には「常温で流通でき、手をつまんで食べられるもの」を「おつまみ」と定義付ける独自の『おつまみコンセプト』を制定し、そのコンセプトの基に、水産加工品のみならず、畜肉加工品・酪農加工品・農産加工品・惣菜製品など、時代の嗜好に合った新製品を数多く投入し、今日では、おつまみ業界におけるリーディングカンパニーとしての地位を築き上げるに至りました。

これらの歴史を踏まえ、2006年、当社グループでは、顧客志向を原点とした「素材の風味を活かし、手軽に食べられ、楽しさを演出するおつまみをお届けします」という「新おつまみ宣言」を提唱し、この宣言の基に、新たなマーケットの開拓を目指して、時代のニーズにマッチした新商品の開発と、きめ細かい販売戦略に取り組んでおります。

これからも、「おつまみの真のNo.1企業」を目指して、お客様に安心・安全でおいしい商品をお届けできるよう、全力で努めてまいります。

### モンドセレクション金賞受賞



2005年12月に発売したデンマーク産チーズを使った「濃厚チーズ鱈」と2006年9月に発売した熟成チエダーチーズを使用した「一度は食べていただきたい熟成チーズ鱈」の2商品が、世界的に権威のある食品品評会「モンドセレクション」において2007年の金賞を受賞いたしました。

#### ちっちゃなぜいたく果実 シリーズ

青果物生産量世界一の「ドール」とのコラボレーション商品。果実そのものをふんだんに使用することで、フルーツの新たな食感が楽しめるひとくちサイズの素材菓子です。



#### 素材のこころ シリーズ

「あじわい昆布」「梅ぼし昆布」「茎わかめ」「カリカリ梅」などヘルシーな素材菓子。チャック付きで女性の小さなバッグにも入るので携帯にも便利です。



## 株式会社なとり

〒114-8611 東京都北区王子5-5-1 TEL. 03(5390)8111

<http://www.natori.co.jp/>

# 株式会社日食

<http://www.nisshoku-foods.co.jp/>

社名	株式会社日食
本社所在地	〒530-0055 大阪府大阪市北区野崎町9-10
電話番号	
FAX番号	
工場・営業所	
代表者	
資本金	
設立	
従業員	
製造品目	
主要取引先	
取引銀行	
所属団体	
主力商品名	

---

社名	日清シスコ株式会社
	ニッシンシスコ カブシキカイシャ
本社所在地	〒590-0823 大阪府堺市堺区石津北町80
電話番号	072-241-0201
FAX番号	072-245-4717
工場・営業所	堺市(本社と同住所)
代表者	代表取締役社長 中山 尚一
資本金	26億円
設立	昭和23年8月23日
従業員	365名
製造品目	シリアルフーズ、ビスケット・クッキー、チョコレート
主要取引先	全国の菓子卸ルート
取引銀行	
所属団体	
ホームページ	<a href="http://www.nissincisco.co.jp/">http://www.nissincisco.co.jp/</a>



本社工場

### ▼こだわりの逸品～ 「ココナッツサブレ」

1965年発売のロングセラー商品。発売から3年後の1968年には札幌で行われた全国菓子博覧会で総理大臣賞を受賞。ココナッツの香ばしさと食感の軽さをお楽しみください。

1パック28枚入り

発売当初



現行



### ▼シスコーンの由来～



1963年(昭和38年)、国産第1号としてコーンフレークを発売。左記はシスコーン最初のパッケージ。シスコのコーンフレークなのでシスコーンと名づけられました。

東京オリンピックを1年後に控え、各家庭にテレビが普及し始めたそんな時代、「シスコーン」とあの「エンヤカヤカヤカヤァ♪」とインディアンドラムに合わせた音楽とともにブラウン管狭しと踊り回ったシスコーン坊や。パッケージは当時のもの。



東京オリンピックの開会式

### ▼堺の歴史～

堺市周辺に人が定住し始めたのは旧石器時代のころ。堺には仁徳陵古墳をはじめ、100数基から成る百舌鳥古墳群が造られました。

平安時代、この地が摂津・河内・和泉の3国の境に位置しているところから「さかい」と呼ばれるようになりました。

鎌倉時代には漁港として発達し、その後西日本の海運の拠点として発展。そして戦国時代、堺は貿易港として黄金の時代を迎えます。この時代、堺は、対明貿易や南蛮貿易など海外との交流拠点として発展しました。当時の堺は世界でも珍しい環濠都市を形成し、自治都市として繁栄しました。

明治以後、近代工業の発展、人口の増大、市域の拡大、交通の発達など、急速に近代化が進み、今日も力強い発展を続けています。

社名	株式会社 日東あられ新社 カブシキガイシャ ニットウアラレシンシャ
本社所在地	〒503-2416 岐阜県揖斐郡池田町萩原31
電話番号	0585-45-3511
FAX番号	0585-45-7850
工場・営業所	揖斐工場・池田工場 東京・中部・大阪・中四国各支店 福岡営業所
代表者	井田 毅
資本金	3億円
設立	平成6年4月15日
従業員	131人
製造品目	あられ・おもち・鏡もち
主要取引先	全国の菓子・食品卸ルート
取引銀行	大垣共立銀行・十六銀行
所属団体	全国米菓工業協同組合・岐阜県米菓工業協同組合 全国餅工業協同組合・日本鏡餅組合
主力商品名	サラダセブン・チー鉄火・ひなあられ 高山餅・おもちしゃぶしゃぶ・鏡もち



工場・本社

## こだわりの逸品～ 「米・精米・杵つき」

水稲もち米100% 杵つきの美味しさを基に、あられ・進物・おもち・鏡もちとお米にこだわり、精米にこだわり、杵つきにこだわり仕上げております。高山餅は、岐阜県産銘柄もち米「たかやまもち」を100%使用し、岐阜県飛騨高山の地で、昼夜の寒暖差がある飛騨高山盆地の気候と、北アルプス山麓の清らかな湧水に恵まれた土地で育まれたお米を丹精こめて杵つきされたおもちです。 飛騨の旨みを一度ご賞味ください。



## 経営者は語る～



代表取締役社長 井田

### 社是＝「迅速な行動」「熱心なる販売」

皆様に深くご愛顧いただいております、二つの日東ブランドの「日東あられ」「日東おもち」。

これら日本人の食文化の中で生まれ育った「あられ」「おもち」は食生活の変化と共に、世界に大きく発展し、成熟の時代へと移り変わってきております。

この新しい時代に添うべく、本物の味と品質にこだわった製品創りを念頭に新しい技術の導入並びに企画、開発に力を注ぎ、幅広く皆様に愛される日東ブランドを提供し、業界を一步リードする会社へと発展させるよう邁進してまいります。

今後もより一層のご愛顧を賜りますよう、心からお願い申し上げます。

## 日本人の生活に密接に結びつく、お米ともちとあられの関係

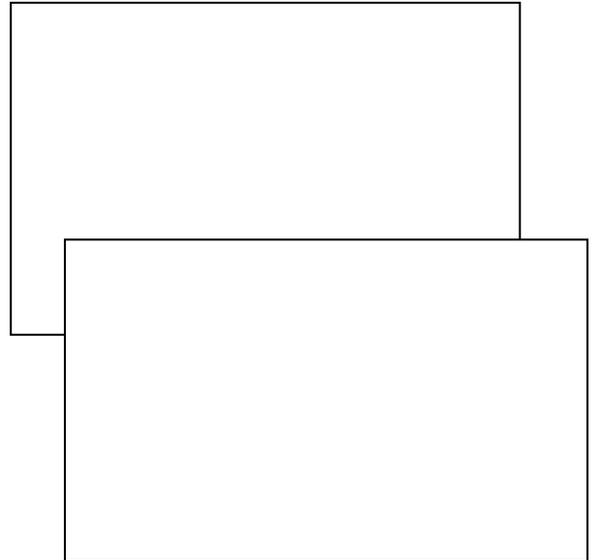
- ・生きる糧としての稲作 我国独自の季節風土に合い、日本人の食文化の中核として根付いてきました。
- ・お供え物から生まれたおもち 生きる糧を与えてくれる神への感謝と願いをこめて、毎年元旦にもち米で作った鏡もちを供えるという習慣に発展。良質なタンパク質を含むバランスに優れた食品となりました。
- ・食べ物を大切に作る心が創ったあられ 平安時代より食された最も古いお菓子です。鏡開きの時に出る、細かい破片を偶然に焙烙(ほうろく)で焼かれ、カリカリした美味しい食物になったといわれています。

お米から生まれた「おもち」と「あられ」は、はるか昔から日本人の食文化(生活)に欠かせない存在です。

# ネスレコンフェクショナリー株式会社

<http://www.nestle.co.jp/>

社名	ネスレコンフェクショナリー株式会社
本社所在地	〒651-0087 兵庫県神戸市中央区御幸通7-1-15
電話番号	
FAX番号	
工場・営業所	
代表者	
資本金	
設立	
従業員	
製造品目	
主要取引先	
取引銀行	
所属団体	
主力商品名	



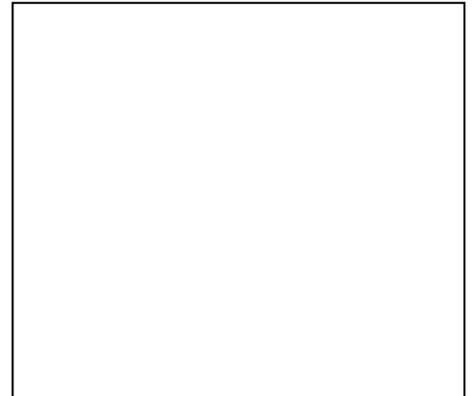
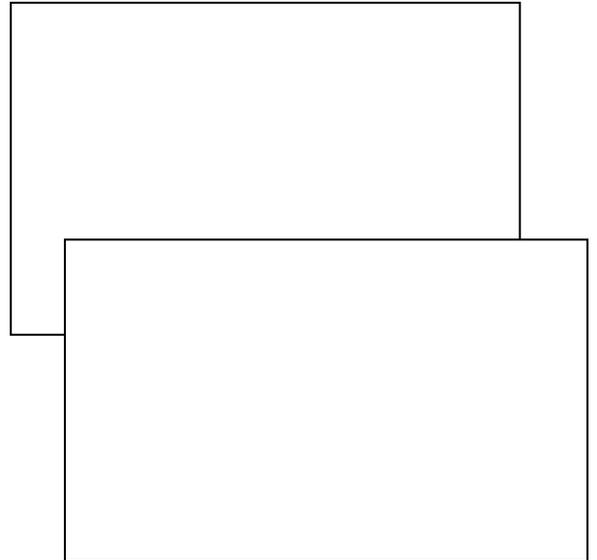
---

# ノーベル製菓株式会社

---

<http://www.nobel.co.jp/>

社名	ノーベル製菓株式会社
本社所在地	〒544-0004 大阪府大阪市生野区巽北4-10-2
電話番号	
FAX番号	
工場・営業所	
代表者	
資本金	
設立	
従業員	
製造品目	
主要取引先	
取引銀行	
所属団体	
主力商品名	



---



---

---