

認証年度: 令和2(2020)年度

食料品



株式会社カザミフーズ



〒326-0044

栃木県足利市助戸1丁目26番地

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

JR足利駅から2km、足利ICから5km

お問い合わせ先

TEL:0284-41-2527

FAX:0284-44-2618



ここがセールスポイント お客様の「売れる商品作り」と「問題解決」のお役に立ちます！

当社は、お客様のご希望する「味」をつくりあげる業務用調味料メーカーです。

会社概要

代表者名 風見文仁

資本金 2,100万円

年商

従業員数 86名

設立 昭和27年7月

取得規格 ISO22000

主な拠点・主要取引先

拠点: 本社(東京都千代田区)、足利工場(足利市)

事業内容

業務用調味料の製造および販売

わが社の《煮込み商品の製造技術》にはこんな特徴があります！



もつ煮込み

当社が開発した煮込み商品の製造技術は、真空置換による調味液の含浸を応用して、調理冷凍食品の煮込み商品(もつ煮込みなど)の生産効率向上と品質の安定化を図ることができます。



代表取締役社長 風見 文仁

社長からのメッセージ

業務用調味料メーカーとして、お客様が安心して使用でき、売れる商品作りのお役に立つことがわが社の役割です。本格的な味を実現するための原料の調理加工、冷凍ラインの整備による高品質の商品の提供等において、お客様のご要望に沿えるよう努めております。

その他にもこんなものを造っています！

業務用液体調味料(OEM商品)やこだわりのNB商品を製造しています。

\* OEM商品開発へのこだわり

当社は、「おいしさの追求」という永遠のテーマに向かって弛まぬ努力を重ねておられるお客様のご要望やお悩みを解決するために、70年に渡り積み重ねてきた「実績と信用」を強みに「最高のパートナー」となる事を目指しております。

\* 冷凍品へのこだわり

当社は、たれ・ソースの分野において冷凍品のメリットを最大限に生かすことにこだわって商品づくりを行っております。「常温品」「チルド品」もご相談ください。

\* こだわりの調理加工とハイクオリティな商品作り

当社は、様々な製造設備を用いてハイクオリティな商品を製造しております。「本格的な味」を再現するために原料のブレンドのみだけではなく「調理工程」を加えて味、香り、コクなど特徴がきわだつ商品作りを行っております。

\* 品質保証

ISO22000(食品安全マネジメントシステム)を認証取得し、徹底した衛生管理のもとに安全で品質の良い商品の提供に努めています。

\* NB商品ラインナップ

「洋食屋のデミソース」、「昔ながらのデミソース」、「たっぷり玉ねぎソース」、「香味焙焼オマールソース」

