

認証年度: 令和5(2023)年度

食料品



きぎょうめい かぶしきがいしゃ
企業名 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

<https://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

Email:

ここがセールスポイント お客様の求める“美味しさ”作りと「問題解決」のお役に立ちます！

当社は、OEMでつちかった直火による原料前処理などの幅広い調理技術を用いて、お客様の希望する「味」作りをお手伝いする業務用調味料メーカーです。

会社概要

代表者名 風見 丈仁

資本金 2,100万円

年商

従業員数 80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《製造技術》にはこんな特徴があります！

液体調味料を1,000L入り大容量容器に充填することにより、通常の業務用容器(18Lバックインボックス)と比較して使用時の開封を省力化し、包材廃棄時のプラスチック量の削減が可能となります。



代表取締役社長
風見 丈仁

社長からのメッセージ

業務用調味料メーカーとして、使用して下さるお客様、召し上がって下さるお客様に、共に安心してご利用頂ける安全で美味しい商品をお届けすること、これがわが社の第一の役割です。本格的な味を実現するため、原料からの調理加工に創意工夫し、高品質の商品の提供に努めて参ります。

その他にもこんなものを造っています！ 業務用液体調味料を製造しています。

* OEM商品開発へのこだわり

当社は「美味しさ」を追求されるお客様のお悩みを解決し、ご要望を実現するために創業して70年余をともに歩んで参りました。

OEMを通して多くのお客様にご信頼頂いた実績をもとに、日々新たな技術開発と管理体制の強化に取り組んでおります。

また、商品の「もっと使いやすく」「もっと効率的に」などのご要望にもお応えすべく「使われるお客様の立場に立った商品」のご提案をさせていただきます。

* 冷凍品へのこだわり

長年、たれ、ソース本来の「おいしさ」を求めて取り組んできた結果が「冷凍のたれ、ソース」ということでした。作り立ての味や風味を大切に、保存料などの添加物を使わず、おいしさを自然なままにお届けいたします。

* こだわりの調理加工とハイクオリティな商品作り

当社では、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「調理加工工程」を加え、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。