

Hokuyo & Honda  
Foods

# 美味しさ、未来へ

旬の素材に、伝統の技と味わいを添えて

商品案内

受付

19.12.27

会社案内

# 明治四十一年創業

伝統の味を大切に  
愛される新しいおいしさを  
お届けいたします。

# 自然の恵みを 新しい美味しさに

明治四十一年創業の醤油の卸問屋を  
ルーツに持つ当社は、原料となる小魚  
が豊富に獲れる好漁場を近海に持つ  
尾道の地の利と、古くから海運が盛  
んであった町の特性を活かし、食品メー  
カーとして今日まで佃煮の製造を続  
けて参りました。以来、日本各地か  
ら選りすぐった食の素材をもとに、  
佃煮を始め、惣菜や煮豆など日本伝  
統の味覚に独自の味わいを開発。古  
い暖簾の上に築かれた未来の味、それ  
が北洋・本多フーズの原点です。

## 会社概要

社名 株式会社 北洋・本多フーズ  
 社 社 〇七二一〇〇五  
 〇八四八四六四八八  
 TEL(第一事業部) 〇八四八四六四一三三(五代)  
 TEL(第二事業部) 〇八四八四六四一〇二二(代)  
 FAX 〇八四八四六四四八八  
 設立 昭和二十六年四月一日  
 資本金 三〇〇〇万円  
 代表者 本多隆士  
 従業員 一六〇名  
 営業許可種類 加工水産物販売業 / 加工水産物製造業 /  
 食品の冷凍又は冷蔵業 / 惣菜製造業  
 事業内容 佃煮・煮豆・惣菜・ふりかけ製造 / 海産物卸売業

## 会社沿革

明治四十一年二月 本多里二個人営業として尾道市十四日町に  
 醤油販売業を開店 屋号三木屋  
 昭和四年四月 醤油販売業の外に佃煮の製造を同市久保町に  
 工場を新築 製造を開始  
 昭和七年六月 需要増大した為、新たに同市長江口に  
 五〇〇坪を購入し新築に移転  
 昭和十二年四月 海軍御用達として軍関係納入開始  
 昭和十五年四月 朝鮮新義州、南満州安東に  
 それぞれ佃煮工場を建設  
 昭和二十年八月 終戦により海外工場を閉鎖  
 昭和二十一年四月 同市長江二丁目六〇〇坪の  
 工場を建設して移転  
 昭和二十五年四月 仕入部門を分離し、  
 海産物問屋、北洋物産(株)を設立  
 昭和二十六年四月 個人営業を株式会社  
 本多里二商店に組織変更資本金八〇万円  
 昭和二十七年四月 資本金三六〇万円に増資  
 昭和二十八年四月 資本金七二〇万円に増資  
 昭和二十九年四月 資本金一〇〇〇万円に増資  
 昭和四十年四月 同市山波町に敷地二五〇〇坪の新工場落成  
 昭和四十二年四月 資本金二五〇〇万円に増資  
 昭和四十六年十月 尾道総合卸センター内に営業所開設  
 昭和五十九年四月 事務所新築落成  
 昭和六十年四月 東京駐在所開設  
 昭和六十二年四月 工場全面新築落成  
 平成五年六月 (株)本多里二商店、北洋物産(株)と合併  
 株式会社北洋・本多フーズに社名変更  
 平成五年六月 資本金三〇〇〇万円に増資  
 平成十四年七月 本社第二工場新設



## コーポレートアイデンティティ



北洋・本多フーズは、食文化の発展を応援  
するとともに、未来の味を創造する食品  
メーカーとして、シンボルマークを作成。こ  
のシンボルマークは、「北洋」と「本多」を2  
つの小文字の「h」で表し、尾道という地域  
性と、現在、そして未来へと受け継がれて  
いく伝統を、折り重なる波を思わせる造  
形によって表現しています。また、誰にでも  
親しまれる製品づくりを目指す食品メー  
カーとして力を合わせ発展していこうと  
する姿をイメージしてデザインされました。

## 営業所



本社外観



本多里二 翁像

本社  
 〒722-8691  
 広島県尾道市山波町1-1  
 TEL(第一事業部) 0848-46-3225  
 TEL(第二事業部) 0848-46-0121  
 FAX 0848-46-4488  
 ベイタウン尾道営業所  
 〒722-0051  
 広島県尾道市東尾道6-3  
 TEL 0848-20-3227  
 FAX 0848-20-2244  
 高須工場  
 〒729-0141  
 広島県尾道市高須町1370-5  
 TEL 0848-46-3225

大阪営業所  
 〒532-0011  
 大阪府大阪市淀川区  
 西中島2-3-15  
 アーバンフラッツ新大阪I-503号  
 TEL 06-6305-8550  
 FAX 06-6305-8550

東京営業所  
 〒141-0021  
 東京都品川区上大崎2-15-19  
 アイオス目黒駅前 1202  
 TEL 03-5422-7828  
 FAX 03-5422-7829



株式会社 北洋・本多フーズ

URL <http://www.hkyhonda.co.jp>

第二事業部

本当に美味しいものは、  
熱い想いが美味しさの源。

塩干物卸部門

江戸時代、北前船西廻りの航路の潮泊まり港として栄えた尾道。北の海産物と瀬戸内の小魚が豊富に獲れる地の利を活かした塩干物卸部門です。仕入先は国内にとどまらず、世界を舞台に多種の品目を取り扱っております。

新倉庫



昆布倉庫 仕入れた昆布を湿度管理して保管しています



ベイタウン尾道営業所



選別 原料に異物がないか機械や目視で選別しています



扱い商品

- ◆ 出し昆布・煮しめ昆布
- ◆ ちりめん
- ◆ するめ
- ◆ 煮干し
- ◆ わかめ
- ◆ エビ
- ◆ 数の子
- ◆ 椎茸

仕入先ネットワーク

中国・韓国はもとより北洋海域、タイ、ベトナム等の東南アジア、そして遠くニュージーランドまで世界各国に広がります。仕入先ネットワークがあります。

日本海、太平洋近海はもとよりオホーツク海や北太平洋など北洋海域で、また、世界に目を向けた原料の仕入は、価格面での競争を可能にし、「今なになが必要とされているか」といった消費者の意見に応えるべく、海洋資源の情報ネットワークを駆使して、より良い商品を早く提供する努力を続けています。

出し昆布・煮しめ昆布などは北海道で厳選した素材のものを、煮干しやちりめんは瀬戸内や九州のものを各産地から仕入れています。

昆布漁風景(イメージ)



第二事業部

長年培ってきた技と味覚が、  
私たちの原点です。

佃煮・煮豆・惣菜部門

安心・安全を心掛けた多彩な商品の数々。例えば、地元瀬戸内海の新鮮な小魚、北は北海道の天然昆布。国内はもちろんのこと、世界中より厳選した素材を、伝統的な当社独自の製法を活かした商品づくりを行っております。現在では佃煮だけでなく、煮豆・惣菜など各ジャンルにおいて幅広いラインナップを取り揃えております。



自動計量機



濃縮機



レトルト釜



昆布の製造ライン



選別・計量



惣菜充填



佃煮

海のミネラルをたっぷり吸収した海藻や、カルシウムや鉄分を豊富に含んだ小魚を、素材の味を活かして丁寧に炊き上げました。旨さと栄養をたっぷり含んだ味わいです。

煮豆

大地の恵みをたっぷり含んだ豆を選りすぐり、ふっくら艶良く炊き上げました。やわらかい食感に仕上げているので、様々な年齢層の方にお召し上がりいただけます。

惣菜

四季折々、旬の野菜をふんだんに使用しているため、薫り豊かに食卓を彩ります。素材の味を大切に、優しい味付けに仕上げました。

おせち

おせち料理は、平安期から現代にいたる約千年の歴史を積み重ね、伝承されている日本の伝統食文化です。伝統の技で素材の持ち味を生かし、丁寧に作り上げました。



ギフト・土産物

厳選した素材を使用し、「一人にあげたくなる美味しいもの」をコンセプトに、こだわりを持って作り上げました。味わい深く仕上げられています。

市販用商品

量販店を対象に、消費者のニーズに合わせてトレイ・小袋・カップなど様々なご提案できます。また、ナショナルブランドのみでなく、プライベートブランドにも対応いたしますので、売場を華やかに演出いたします。

業務用商品

スーパーの惣菜部や外食、産業給食、お弁当やおにぎりの中具など、様々な分野に対応することがあります。また、病院食やCVS向け開発を行い、高い信頼を得ております。

品質管理

安心・安全な美味しさこそ、私たちが求めること。

お客様の口に入るものは、いつ、いかなる時でも安心・安全でかつ美味しいものでなければいけません。製造の度に製品検体を抜き取り、細菌検査・官能検査・理科学検査、また、見た目の良し悪しなど、品質の徹底管理を行っております。



工場管理

徹底した安定供給と衛生管理

お客様のニーズに信頼を持って応えられるよう、衛生管理には特に気をつけております。調理済みの食品は加圧高温釜で加熱殺菌処理を行うレトルト食品のシステムを導入、また、同時に充填包装する包装技術により一貫した品質管理と衛生管理を行っています。高い技術力で、お客様とのよりよい信頼感を築いております。



商品開発

時代のニーズに合った  
新商品の開発

今、消費者は何を求めているか、時代は何を必要としているか、市場のマーケティングを行い、今だけでなく、先を見た商品の開発を行っています。



# 見た目もおいしい やさしい食感。

噛むことや飲み込むことが困難な方の食事に!

新たな食形態を提案する  
次世代の食品加工技術

とう けつ がん しん ほう  
凍結含浸法



溶ろける  
ような  
やわらかさ



## 凍結含浸法とは

広島県の公設試験研究機関、食品工業技術センターが開発した「凍結含浸法」は、食材の形、味、香り、色彩を残したまま、歯茎や舌でつぶせるほどのやわらかさにする技術です。



株式会社 北洋本多フーズ

電子レンジで  
温めるだけ!



「やさしい食感。」  
シリーズの

# お弁当

冷凍  
配送

凍結含浸法で加工した食材をお弁当に仕上げました。

## メニュー例



牛肉のオイスター炒め弁当



さわらのおろし煮弁当



とんかつ弁当



厚揚げと鶏肉のお煮しめ弁当



鮭の塩焼き弁当



肉じゃが弁当



ミートローフ弁当



めぬけの照り煮弁当



鮭のカツレツカレーソース弁当



麻婆豆腐弁当



酢豚弁当



和風おろしハンバーグ弁当



たらの西京焼き弁当



豚肉の生姜焼き弁当

### ご注意

- 噛む力、飲み込む力には個人差がありますので、お召しあがりの際はご注意ください。また、必要に応じて医師や専門家にご相談ください。
- 食事の制限やアレルギーの対応はできかねます。
- 容器はすべて使い捨てです。ご家庭でご処分をお願いいたします。

上記以外のメニューも多数取り揃えておりますのでお気軽にお問い合わせください



株式会社 北洋本多フーズ

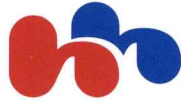
〒722-8691 広島県尾道市山波町1-1

お電話 第二事業部 0848-46-0121

ファックス 0848-46-4488

ホームページ <http://www.hkyhonda.co.jp>

美味しさ、未来へ



**Hokuyo & Honda  
Foods**