

At will for you

WILLIAMS

会社概要

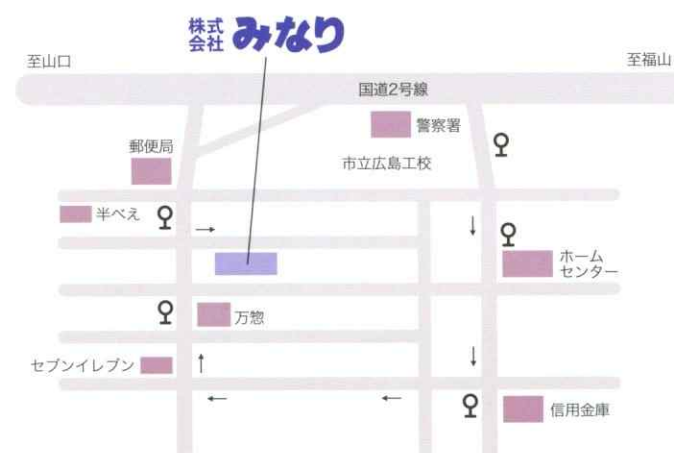
商号 株式会社 みなり
 設立 昭和53年5月
 資本金 4,500万円
 代表者 代表取締役社長 馬谷 充陽
 従業員数 100名
 事業内容 海産物(わかめ、ひじき等)、農産物、畜産物等を原料とした調味乾燥品、ソフト調味品の製造。
 上記に関する充填加工。
 ふりかけ・ソフトふりかけ・お茶漬け・スープ等の製造。
 レトルト商品の製造。スパウト商品の製造。

主要取引銀行 広島銀行 西日本シティ銀行 呉信用金庫
 広島信用金庫 日本政策金融公庫 山陰合同銀行
 ホームページ <http://www.minari.co.jp>



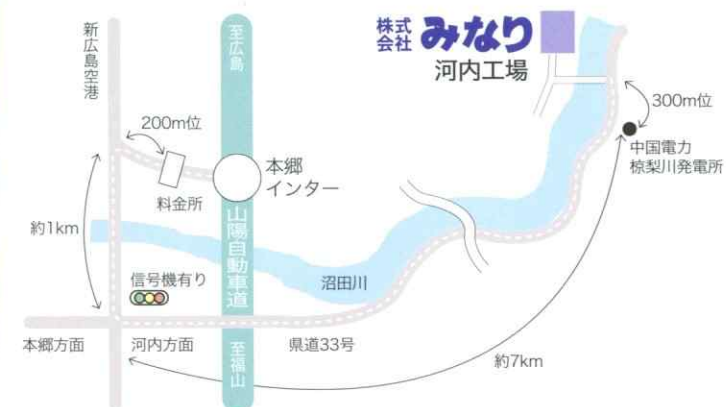
本社

〒734-0025 広島県広島市南区東本浦町10番26号
 TEL(082)218-5211(代) FAX(082)218-5215



河内工場

〒739-2202 広島県東広島市河内町下河内636
 TEL(082)437-1717(代) FAX(082)437-1608



株式会社 みなり

日本全国の素材を「売れる」商品に。



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

原料調味 加工

【ブレンド】

- 原料・調味料のプリブレンドを行い、
顆粒の原料混合を行います。
- 混合：攪拌混合・ハイスピード混合



【造粒】

- 押し出し造粒・流動層造粒



ラボ機

【乾燥】

- 熱風式棚乾燥・
ベルト乾燥・
流動層乾燥

海藻 調味加工

【海藻調味】

- わかめ、ひじきなどを
調味加工します。



- ふりかけ、スープ類、中間原料
などに仕上げます。

- 各種ブレンダー(一軸・二軸)にて
調味混合を行います。



【乾燥】

- メッシュ式ベルトコンベアーで
熱風乾燥を連続的に行います。
- ラックに並べて
熱風式棚乾燥を行います。

【選別】

- 風力選別・帯電式異物除去機・
目視選別・金属探知機・梱包



原料・製品の品質検査体制

- 一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、カビ・酵母などの微生物検査を社内にて実施しています。
- 原料・中間原料・製品などの検査を実施しています。

- ソフトタイプのふりかけなどの水分活性や残存酸素濃度の測定を実施しています。



- 原料・中間原料・製品などの水分・塩分など基礎的な理化学検査を実施しています。



充填 加工

- 【ふりかけ・茶漬け・スープ・ジェル】
- ドライタイプ・ソフトタイプ
- 瓶タイプ：大瓶・小瓶など
- 小袋タイプ：3方シール
- 大袋タイプ：チャック袋など
- 充填：手詰め・小袋充填機・給袋充填機・高速充填機・スパウト充填機
- セットアップ：ピロー袋など



- 【レトルト】
- 具材処理・調味処理
- 計量：具材カップ計量・シリンダー計量
- 充填包装：真空充填
- 加圧加熱殺菌



株式会社 **みなり**

本 社 〒734-0025 広島市南区東本浦町10番26号
TEL.082-218-5211(代) FAX.082-218-5215

河内工場 〒739-2202 広島県東広島市河内町下河内636
TEL.082-437-1717(代) FAX.082-437-1608

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