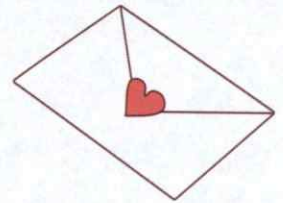


"ふりかけ"より

恋する"ごはん"へ ~恋文~





自然に恵まれた瀬戸内の島から全国の食卓へ
心を込めて「ゆたかなふりかけ」の
恋文をお届けします

ユタカ食品は瀬戸内海のと真ん中、小さな島(大崎下島)にある食品メーカーです。
ひじきを使ったソフトふりかけは、1991年に当社が開発したオリジナル商品です。
袋を開けた時にふんわり香るシソの風味、ぷりぷりとやわらかなひじきの食感が
たまらない、ご飯が進むソフトふりかけです。
調理が面倒だったひじきを手軽に食べられると好評を頂いています。
ひじきは鉄分、カルシウム、食物繊維が豊富とされています。
私達はソフトふりかけを通じてお客様の豊かな食生活に貢献したいと考えています。
どうか今後ともご愛顧頂けますようお願い申し上げます。

【会社概要】

- 社名： 有限会社ユタカ食品
- 設立： 1989年4月
- 代表者： 代表取締役 須賀 守
- 資本金： 1,000万円
- 従業員数： 18名
- 本社所在地： 広島県呉市豊町大長6360
TEL：0823-66-3910
FAX：0823-66-3914
- ウェブサイト： <https://yutaka-foods.co.jp>
- 事業内容： 加工水産物の製造・販売
- 取引金融機関： 広島信用金庫・三菱東京UFJ
- 主要取引先： 水産加工・卸問屋・通販業界・百貨店・道の駅 等



【沿革】

- 1989年4月： 創業
- 1991年： ひじき加工食品の商品開発スタート
- 1992年： ひじきのソフトふりかけ
”しそひじき”商品化に成功
- 2003年： スーパーマーケットで販売の
”しそひじき”が年商5億円商材となる
- 2013年： 新工場完成
見学用通路は自然の光を取り入れた
環境にやさしいつくり（アトリウム）
- 2021年3月： ”瀬戸内のいぶき”販売開始
- 2021年4月： 瀬戸内グッド・きらり推進倶楽部
発足
- 2021年6月： 広島県HACCP取得

Y yutaka

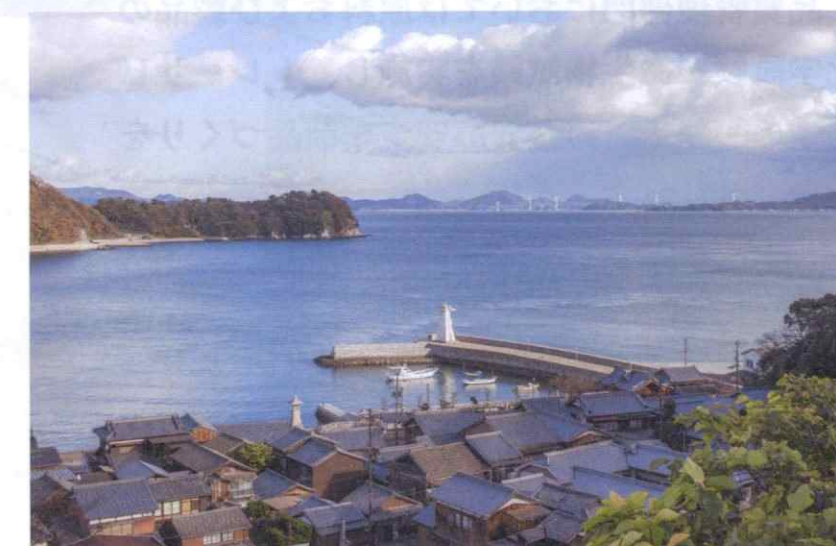
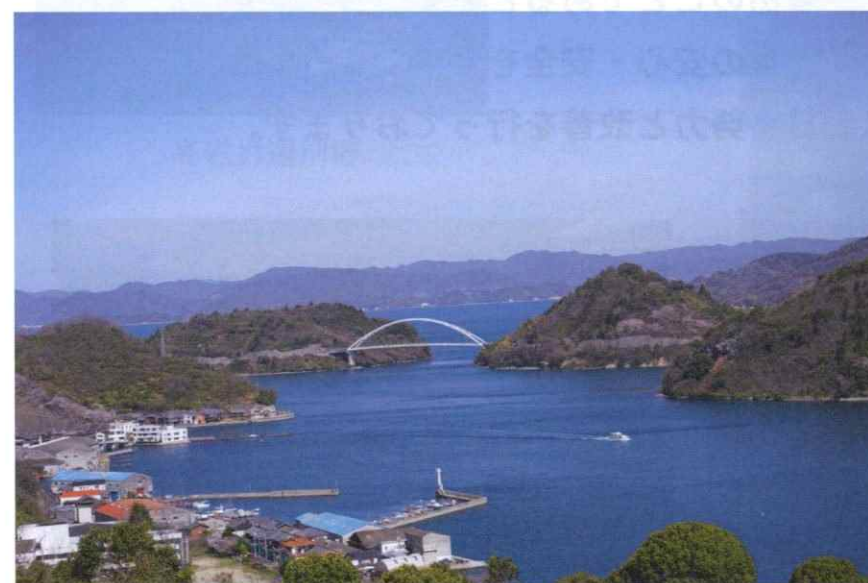


瀬戸内グッド・きらり推進部とは

瀬戸内海には多くの人を「とりこ」にするたくさんの「宝」があります。

その中において人・物・自然・文化 等、素晴らしい（グッド）を掛け合わせるにより、より一層「きらり」と光る「宝物」にしてみたいとの思いを具現化するために”瀬戸内グッド・きらり推進倶楽部”を発足いたしました。

我がユタカ食品が当倶楽部の「この指とまれ」的な立場を担い、あらゆる「境」を超えて「環瀬戸内」のさらなる発展と振興の一助になればと思っております。



安心 安全 高品質



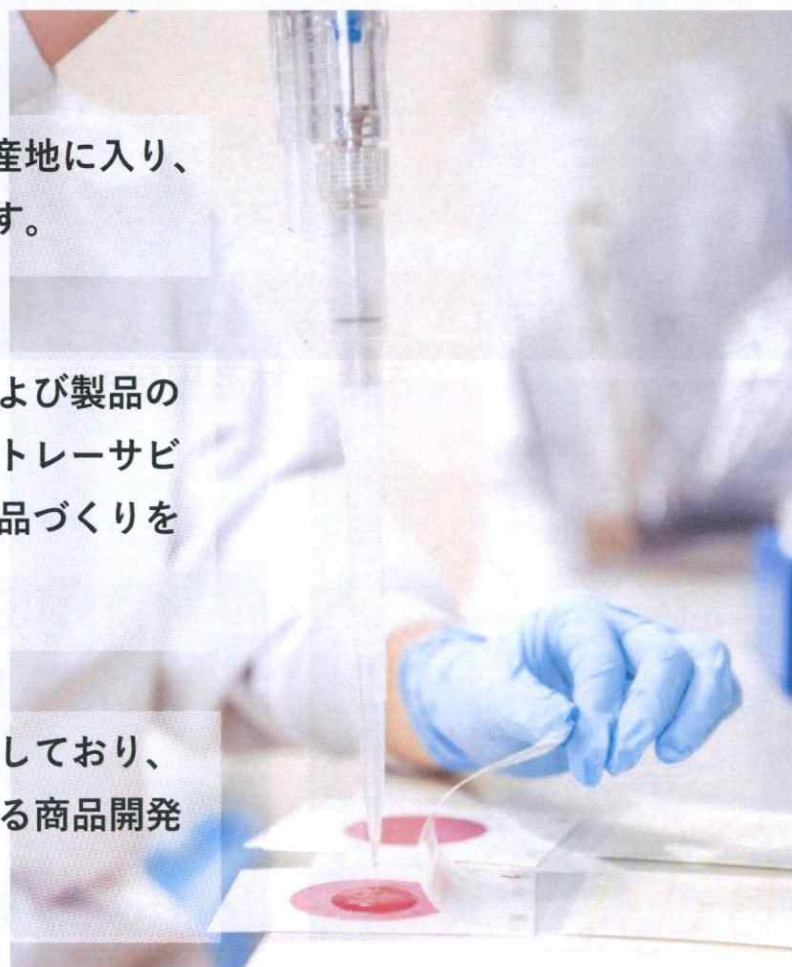
ユニークな視点、新たな発想、
市場のニーズに応えた商品開発は、
「幸せ」をキーワードに、社員の手で実現する。

食品が安心・安全に喫食できることは、
当然のことであると考えております。
食の安心・安全を全うできるよう、
日々努力と改善を行っております。

① 原材料については、トップ自ら産地に入り、
厳選したもののみを仕入れております。

② 品質管理部門においては原料および製品の
理化学試験、微生物試験を実施し、トレーサビ
リティの管理を含めた安心安全な製品づくりを
心掛けております。

③ 管理栄養士の資格保有者が在籍しており、
より「豊かな食生活」をご提案できる商品開発
を目指しております。



工場設備

厳格な品質管理、衛生対策への取り組みを行っております。

選別、乾燥工程は異物混入防止策として、より機械化を図り、少人数でも
効果の高い選別・乾操作業を行っております。

少人数対応の見学用通路を設けております。



高磁力選別機

高磁力選別機はアルミ等、通常で
は金属探知機に反応しない異物も
除去可能となっております。



大型乾燥機

金属異物混入対策済みの
乾燥機を導入しています。



原料選別ライン

選別の最終工程では機械だ
けでなく、人間の目でより
異物の混入をチェックして
います。



選別最終工程

商品づくりの
考え

温故斬新

ふりかけの起源は、**美味滋養**を目的として考案されたと言われております。
当社の商品作りはこの起源を原点としています。

漁師の磯採りひじき・わかめを独自製法でソフトに仕上げ、**具材感てんこ盛り**
で冷めてもおいしいソフトふりかけです。

瀬戸内のいぶき シリーズ

2021年より販売されているユタカ食品渾身の逸品です。山陰のサバを
贅沢に使用し、より具材感てんこ盛りに仕上げました。

さばひじき



脂ののったサバを骨ごと丁寧にはぐし身にし、瀬戸内海産ひじきと和えました。

内容量：40g、賞味期限：180日、
アレルギー：小麦・大豆・豚肉・サバ

サバ味噌生姜ひじき



味噌味のサバに風味豊かな瀬戸内海産ひじきを合わせました。生姜の辛味がアクセントになります。

内容量：40g、賞味期限：180日、
アレルギー：小麦・大豆・豚肉・サバ

ユタカ食品定番ソフトふりかけ シリーズ

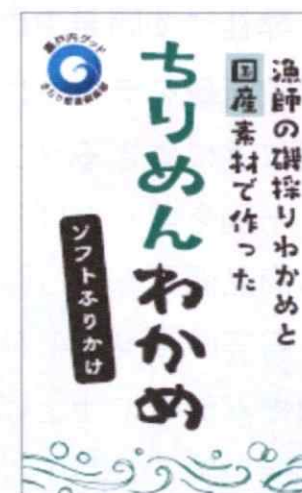
国産しそひじき



独自の製法で仕上げた風味豊かな国産のひじきとしそがゆたかに香るソフトふりかけです。

内容量：40g、賞味期限：180日、アレルギー：該当なし

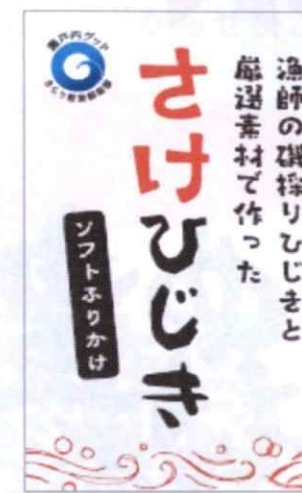
国産ちりめんわかめ



国産（瀬戸内海産、鳴門産）のわかめと国産のちりめんを和えました。ちりめんの旨味としその風味のわかめが相性抜群です。

内容量：40g、賞味期限：180日、アレルギー：該当なし（本製品で使用しているちりめんはえび・かにを食べています。）

さけひじき



さけのほぐし身を贅沢に使用した逸品。甘い味付けのひじきと塩気の効いた鮭フレークの相性が抜群です。

内容量：50g、賞味期限：180日、アレルギー：サケ・ゴマ

うまみ調味料不使用ソフトふりかけ シリーズ



しそ、梅、ちりめんの3種類をラインナップしております。

うま味調味料不使用のため健康志向の方にもおすすめ商品です。

内容量：35g、賞味期限：180日、アレルギー：ゴマ（ちりめんひじきで使用しているちりめんはえび・かにを食べています。）

乞うご期待

ただいま開発中の新アイテム
豊めしのもと シリーズ



弊社にて開発中の「豊めしのもと」は、**温故斬新**をテーマによりごはんが進み、より手軽に手にできるソフトふりかけを開発中です。

一例を申し上げますと、**旨辛味のソフトひじき**の商品開発を行っております。

旨辛味のソフトひじきは日本人に食べやすい**和キムチ味**に仕上げております。しそひじきのしその風味と和キムチの辛味による絶妙なバランスでごはんが進みます。

お客様ニーズと満足度を深掘した商品をご提案できますよう準備を進めており、**今年中の販売**予定にしております。



「豊めしのもと」だけでなく、ユタカ食品の定番商品を見直し、リニューアル商品を開発中です。

中身の「ソフトふりかけ」の開発だけではなく、パッケージから刷新しており、第一弾として、お客様からご要望の高い「**国産生姜ひじき**」をフルリニューアルいたします。

更においしくなった、ユタカ食品の新しいソフトふりかけをお届けできますよう準備を行っております。



ユタカ食品の「ソフトふりかけ」は「おにぎり」や「パスタ」などふりかけ以外にも様々なアレンジが可能です。ソフトふりかけ活用レシピについては弊社ホームページのブログにて掲載中です (<https://yutaka-foods.co.jp>)。

ユタカ食品のこだわりが凝縮されたホームページを下記QRコードからぜひご覧ください。

～しその風味香る肉巻きおにぎり～



ソフトふりかけのほかにも**ドライ商品**（わかめスープや炊き込みわかめ）の取り扱いもございます。また、**業務用商品**も取り扱っております。

OEM対応もいたしておりますので、お問い合わせください。

○ドライ商品の一例○

お湯を注ぐだけで簡単にお召し上がりいただける、あさりと菜の花が入った「菜の花あさりスープ」は弊社のロングセラー商品です。



本日はユタカ食品のブースにお立ち寄り頂きありがとうございました。また、パンフレットを最後までご拝読頂き、ありがとうございます。本展示会を機に貴社と良縁に恵まれますと幸いです。



Y yutaka

有限会社 ヌタカ食品

〒734-0301 広島県呉市豊町大長6360

TEL:0823-66-3910

FAX:0823-66-3914

HP:<http://yutaka-foods.co.jp>



広島から約60km 呉から約35km