



素材を活かした伝統の味わい

 関門食品株式会社

Kanmonsyo inc.
Corporate Profile



 関門食品株式会社

ごあいさつ

関門食品株式会社は、昭和24年、山口県下関市で創業設立し、九州の特産品といわれる高菜漬や干し大根のつぼ漬沢庵の製造販売に力をそそいでまいりました。

創業以来、お客様とお取引先様に支えられ、サンリブグループの一社として漬物の製造販売と卸売業をおこなっております。

近年、「食」に対するお客様のニーズが多様化するにつれて、安心・安全面はより重要視されてきています。

また、食に対する健康志向が高まる中、弊社におきましても長年培ってきた独自の製法をいかして、安心・安全でより良い商品作り

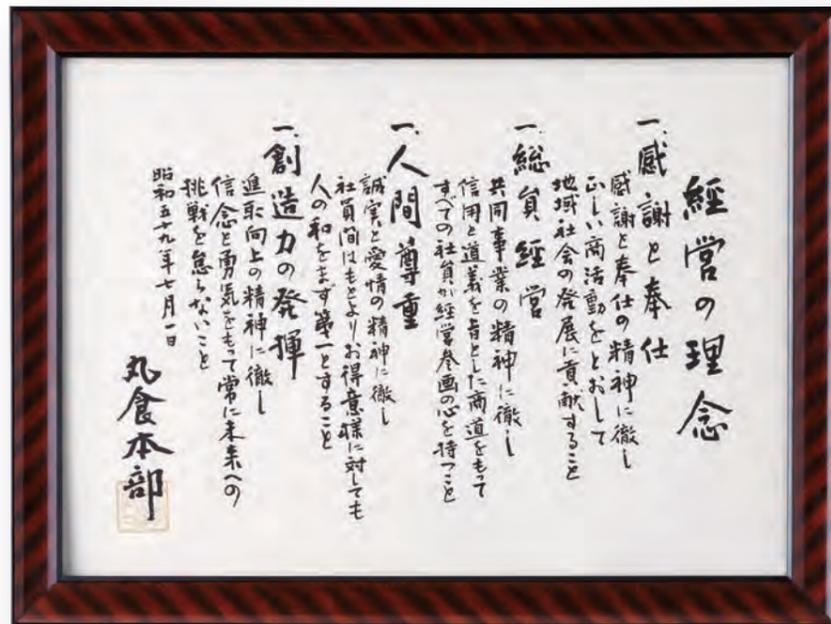
に取り組んでおり、国内では数少ないJASオーガニック認定の「有機栽培高菜漬」も製造販売いたしております。

企業を取り巻く環境やお客様のニーズが変わる中、今後も事業を通して社会への感謝と奉仕の理念をもち、「健康・安心・安全・おいしさ」をテーマに、一品一品の商品を真心こめてお客様にお届けし、地域の皆様に喜ばれ、信頼される企業であり続けられるよう努力してまいります。

代表取締役社長

宮本 正敏

経営の理念



オーガニック

有機栽培商品

当社では、JAS法に合格した有機栽培の原料を使用した商品「有機きざみ味たかな」、「有機すこやかたかな」を製造しています。この「有機たかな」は、3年以上化学肥料や化学合成農薬も使わない畑で栽培し、太陽と大地の恵みをいっぱいを受けて育った有機栽培の高菜を原料として使用しています。美味しい素材の持ち味を生かして漬け込んでいますので、そのままでも勿論、いろいろな料理の素材としても幅広くご利用いただける安心・安全の国内産商品です。



有機すこやかたかな
内容量:150g
賞味期限:90日
サイズ:13cm×23cm

特長
有機栽培の高菜漬です。化学肥料も化学合成農薬も使わない畑で栽培した高菜を使用しています。



有機きざみ味たかな
内容量:150g
賞味期限:90日
サイズ:13cm×20cm

特長
有機栽培の高菜漬で、味付けして刻んでありますので、そのまますぐにお召し上がりいただけます。

有機 JAS 認定マーク

JAS法(農林物資の規格化等に関する法律)のもとでは、有機農産物及び有機農産物加工食品のJAS規格(日本農林規格)を定め、JAS規格に適合するものであるかどうかについて検査を受けた結果、これに合格し、有機JASマークが付けられたものでなければ、「有機野菜」、「有機栽培」等の表示をしてはならないことになっております。



JAS オーガニック認定番号
SEZ-170509

生産者

●山口県下関市
有限会社
土井ヶ浜農園



土井ヶ浜農園風景



漬の匠

高菜漬

九州特産品の高菜を当社独自の調味技法で味付けした特長のある商品です。

花たかな

内容量: 200g
賞味期限: 120日
サイズ: 15.5cm×24.5cm

特長 九州特産品の高菜を当社独自の調味技法で味付けした高菜漬です。いろいろな料理にご利用いただけます。



博多ごまたかな

内容量: 220g
賞味期限: 120日
サイズ: 14.5cm×17cm

特長 ごまをたっぷり使っていますので、ごまの風味と香ばしさをお楽しみいただける高菜漬です。



昆布入りスライス

内容量: 200g
賞味期限: 90日
サイズ: 13.5cm×19cm

特長 醤油味ベースに昆布を加えた少しピリ辛な沢庵です。ご飯のお供やおつまみにも最適です。



梅かつおスライス

内容量: 200g
賞味期限: 90日
サイズ: 13.5cm×19cm

特長 干し大根を刻んで梅かつお味に仕上げました。さわやかな風味とパリパリ食感が特長です。



大根スライス キムチ味

内容量: 150g
賞味期限: 90日
サイズ: 13.5cm×19cm

特長 干し大根を刻んで、キムチ味に仕上げました。クセになる食感と風味をお楽しみください。



漬の匠

つぼ漬沢庵

南九州地方の火山灰土壌に生育した上質な大根を冬の寒いからった風にて10日以上乾燥させた干し大根を使用しています。

紫川スライス

内容量: 180g
賞味期限: 90日
サイズ: 11cm×28cm

特長 しそ味に仕上げた食べやすくスライスしたお漬物です。



商品案内

いろいろなメニューに大活躍



嫁たかな

内容量: 250g
賞味期限: 120日
サイズ: 16.7cm×33.5cm

特長 九州特産の高菜を当社独自の調味技法で味付けした高菜漬で、花たかなより内容量の多い商品です。



辛子たかな

内容量: 130g
賞味期限: 120日
サイズ: 12.7cm×19.3cm

特長 油で炒めピリッとした辛さがくせになる高菜漬です。



国産辛子たかな 極

内容量: 150g
賞味期限: 90日
サイズ: 15cm×20.5cm

特長 九州産高菜を油炒めにし、ほど良い辛さとごま風味で仕上げた高菜漬です。



寒漬一本 無着色

内容量: 1本
賞味期限: 120日
サイズ: 10cm×44cm

特長 昔から伝わる寒漬の製法によって製造されたお漬物です。



しそ味一本

内容量: 1本
賞味期限: 120日
サイズ: 9.7cm×44cm

特長 しその風味を生かした甘口タイプのお漬物です。



寒つぼ漬スライスカップ

内容量: 180g
賞味期限: 90日
サイズ: 9cm×9cm×6cm

特長 干し沢庵を食べやすくスライスしたお漬物です。



博多蔵出し

内容量: 2個入
賞味期限: 90日
サイズ: 12cm×28cm

特長 自然の発酵と熟成を待って一切の手を加えずに蔵出しの味をそのまま生かしたお漬物です。



寒漬

内容量: 2個入
賞味期限: 90日
サイズ: 12cm×28cm

特長 干し大根の風味をそのまま残した昔ながらの素朴なお漬物です。



刻み高菜漬

内容量: 1kg
賞味期限: 90日
サイズ: 21.5cm×29.5cm

特長 そのままでお召し上がりいただけますが、いろいろな料理の具材として使用でき、使いやすく刻んだ業務用サイズの高菜漬です。



徳用高菜

内容量: 500g
賞味期限: 120日
サイズ: 18cm×25.5cm

特長 業務用、ご家庭用ともにご利用いただける大容量の九州産高菜漬です。



がりっと辛子有機高菜

内容量: 150g
賞味期限: 90日
サイズ: 13cm×20cm

特長 有機栽培の高菜をピリッと辛く油で炒め、ごまの風味で仕上げた高菜漬です。



梅かつおハーフ

内容量: 1個
賞味期限: 90日
サイズ: 24cm×12.5cm

特長 干し大根をハーフサイズにした梅かつお味の沢庵です。さわやかな風味と歯ごたえが特長です。



源平一本

内容量: 1本
賞味期限: 120日
サイズ: 8.5cm×40.5cm

特長 数種類のスパイスを入れた歯切れと風味のよいお漬物です。



源平漬

内容量: 180g
賞味期限: 120日
サイズ: 12cm×29.3cm

特長 数種類のスパイスを入れた歯切れと風味のよいお漬物で、源平一本の姉妹品です。



薫(しそ味スライス)

内容量: 100g
賞味期限: 90日
サイズ: 13.5cm×19.5cm

特長 干し大根をしそ味に仕上げた食べやすくスライスしたお漬物です。



巖流(かつお味スライス)

内容量: 100g
賞味期限: 90日
サイズ: 13.5cm×19.5cm

特長 干し大根を自然の風味とかつおの風味に仕上げた食べやすくスライスしたお漬物です。



刻み高菜漬

内容量: 1kg
賞味期限: 90日
サイズ: 21.5cm×29.5cm

特長 そのままでお召し上がりいただけますが、いろいろな料理の具材として使用でき、使いやすく刻んだ業務用サイズの高菜漬です。



徳用高菜

内容量: 500g
賞味期限: 120日
サイズ: 18cm×25.5cm

特長 業務用、ご家庭用ともにご利用いただける大容量の九州産高菜漬です。



梅かつおハーフ

内容量: 1個
賞味期限: 90日
サイズ: 24cm×12.5cm

特長 干し大根をハーフサイズにした梅かつお味の沢庵です。さわやかな風味と歯ごたえが特長です。



源平一本

内容量: 1本
賞味期限: 120日
サイズ: 8.5cm×40.5cm

特長 数種類のスパイスを入れた歯切れと風味のよいお漬物です。



源平漬

内容量: 180g
賞味期限: 120日
サイズ: 12cm×29.3cm

特長 数種類のスパイスを入れた歯切れと風味のよいお漬物で、源平一本の姉妹品です。



寿し用寒漬

内容量: 1kg
賞味期限: 120日
サイズ: 27cm×29cm

特長 巻き寿司用に最適なお漬物です。お好みのサイズに切ってお使いください。



清武干大根

内容量: 1kg
賞味期限: 90日
サイズ: 21.5cm×29.5cm

特長 干し大根の天然の素朴な味を生かして昔から伝わる寒漬の製法によって仕上げたものを食べやすくスライスしたお漬物です。



ハイキング

内容量: 1kg
賞味期限: 70日
サイズ: 21cm×26cm

特長 干し沢庵を食べやすくスライスにして使いやすいすぐれたお漬物です。



製造ライン

当社の曾根工場では、厳選された国内産原料を徹底した衛生管理の中で、漬け込みから包装・梱包までを製造ライン化し、安定した高品質の商品を出荷しています。

仕入れ stocking



契約農場より厳選された国内産原料を仕入れて漬け込みをします。

漬け込み soak



1株ずつ丁寧に並べて漬け込みをします。



十分な重しで高菜の熟成を待ちます。

加工 processing



洗浄機により原料を洗浄します。



良品を選別し、サイズを揃えます。



調味液と原料を入れて味付けをし、袋詰めをします。



袋詰めにした商品を真空包装機を使って真空パックにします。



加熱殺菌処理後に冷水で22℃まで冷やし、温風で乾燥処理を行います。加熱殺菌処理を行います。約80℃の熱湯に約20分間通して

検査 inspection



出来上がった商品をさらに目視により慎重な最終検査をします。



金属探知機により、金属製の異物がないかを検査します。

出荷 shipping



工程を経て出来あがった商品はお客様のもとへ出荷されます。



検査に合格した商品をダンボールに詰め、梱包します。



会社概要

- 会社名 関門食品株式会社 (サンリブグループ)
- 設立 昭和24年4月8日
- 資本金 2,350万円
- 代表者 代表取締役 宮本 正敏
- 事業内容 漬物製造販売、一般食料品卸売業、不動産管理業
- 主要取引銀行 伊予銀行(北九州支店)、北九州銀行(本店営業部)
- 本社 〒803-0801 福岡県北九州市小倉北区西港町1 2 3-2
TEL 093-592-4567
FAX 093-581-7563
FAX 093-583-2346(直販)
- 事業所 〈曾根工場〉 〒800-0204 福岡県北九州市小倉南区中吉田1-1-1
TEL 093-471-7375
FAX 093-471-7132

沿革

- 昭和24年4月 関門食品株式会社を山口県下関に設立
- 昭和38年11月 北九州支店開設
- 昭和50年7月 北九州中央卸売市場新設により店舗入場
- 昭和51年12月 北九州へ営業本部を設立
- 配送センター新設
- 昭和55年11月 北九州曾根工場増設
- 一貫作業ラインを組む
- 昭和63年9月 本社を北九州市小倉北区西港に移転
- 平成3年2月 曾根工場事務所・原料冷蔵庫新設
- 平成13年1月 JASオーガニック認定
- 有機たかな漬を製造・販売
- 平成16年2月 曾根工場加工場改装
- 令和4年11月 北九州SDGs登録
- 令和5年5月 オンラインショップ開設

