

焼とりメーカー—東紅食品(株) (北九州市若松区)

総合食品企業をめざす

来年、水産加工分野に進出

みりん干し商品を開発

【北九州市若松区】東紅食品(株)は、みりん干し商品の開発に力を入れている。みりん干しは、みりんを乾燥させたもので、味も香りもみりんそのまゝで、健康食品としても注目されている。同社は、みりん干しの生産設備を整え、来年から本格販売を始める予定だ。

また、みりん干し以外にも、みりんを使ったさまざまな加工食品を開発している。みりん干しは、みりんを乾燥させたもので、味も香りもみりんそのまゝで、健康食品としても注目されている。同社は、みりん干しの生産設備を整え、来年から本格販売を始める予定だ。

海豊ブランドで販売

東紅食品(株)は、海豊ブランドで販売する。海豊ブランドは、新鮮な魚介類を原料とし、独自の加工技術で製造された加工食品だ。味も香りも新鮮な魚介類そのまゝで、健康食品としても注目されている。同社は、海豊ブランドの生産設備を整え、来年から本格販売を始める予定だ。

また、海豊ブランド以外にも、さまざまな加工食品を開発している。海豊ブランドは、新鮮な魚介類を原料とし、独自の加工技術で製造された加工食品だ。味も香りも新鮮な魚介類そのまゝで、健康食品としても注目されている。同社は、海豊ブランドの生産設備を整え、来年から本格販売を始める予定だ。

強力な販売ネット

東紅食品(株)は、強力な販売ネットを構築している。販売ネットは、全国の各都府県に展開している。味も香りも新鮮な魚介類そのまゝで、健康食品としても注目されている。同社は、販売ネットの生産設備を整え、来年から本格販売を始める予定だ。

また、販売ネット以外にも、さまざまな加工食品を開発している。販売ネットは、全国の各都府県に展開している。味も香りも新鮮な魚介類そのまゝで、健康食品としても注目されている。同社は、販売ネットの生産設備を整え、来年から本格販売を始める予定だ。

沿革

- 昭和42年 6月 代表者が若松区浜町にて単加工品及び手廻り製菓用器具製造の製造加工販売を個人創業で始める。
- 昭和46年 4月 焼とり用やきとり(焼上り生串)の加工販売を開始。
- 昭和47年 3月 工場増設及び冷凍庫新設にともない、焼とり用やきとり(加炭)、タレの製造加工販売開始。
- 昭和47年 7月 やきとりの惣菜販売(デパート、スーパー等店頭販売)を開始。
- 昭和48年 8月 市販用焼とりやきとり(トレパック入惣菜)の製造販売を開始。
- 昭和52年 2月 チキンボール、ハンバーグ等チキン加工製品製造販売開始。
- 昭和56年 3月 市販用焼とりやきとり用のテラグリ(無添加)を専業開発し製造を始める。
- 昭和57年 11月 炭火焼きに替って近い加熱製造のやきとりを専業開発し、商品化を計る。
- 昭和58年 1月 特許取得した上記製造法の組み合わせにて「炭火焼風やきとり」の製造販売を始める。
- 昭和58年 5月 「炭火焼風やきとりの自動生産ラインを導入。
- 昭和58年 5月 本社工場を現住所へ移転し、単加工部門(焼和食品部)を設立分離し旧工場にて単加工を始める。
- 昭和59年 6月 東紅食品株式会社に改組。資本金500万円。
- 昭和60年 4月 地元よりやきとりのテレビスポットを行う。
- 昭和60年 8月 ラーメン専門店と同じくどんこスープが家庭で味わえる、特製市販「どんこスープ」を開発。
- 昭和60年 9月 チキン加工品、スープ、タレ製造の分業製造の海北工場を新設。
- 昭和61年 1月 産台材料の一環として、どんこスープの本格ラーメン「博多屋台生ラーメン」の製造販売を開始。
- 昭和61年 5月 本社工場の2F、3Fを増設する。資本金1,500万円に増資。
- 昭和61年 6月 ラーメン、おでん展開にともない北浜工場一部増設。
- 昭和62年 2月 「焼和台」ブランドにて焼和、外食部門を分離し自社製造商品(ラーメン、やきとり、おでん)等の外食店展開を計画する。
- 昭和62年 5月 若松区浜町に焼和専用冷凍庫50tを新設。

生産から発送まで一貫体制



生産から発送まで一貫体制

売り場別に

東紅食品(株)は、売り場別に展開している。売り場別は、全国の各都府県に展開している。味も香りも新鮮な魚介類そのまゝで、健康食品としても注目されている。同社は、売り場別の生産設備を整え、来年から本格販売を始める予定だ。

また、売り場別以外にも、さまざまな加工食品を開発している。売り場別は、全国の各都府県に展開している。味も香りも新鮮な魚介類そのまゝで、健康食品としても注目されている。同社は、売り場別の生産設備を整え、来年から本格販売を始める予定だ。



東紅食品(株)は、U-SEIブランドで販売する。U-SEIブランドは、新鮮な魚介類を原料とし、独自の加工技術で製造された加工食品だ。味も香りも新鮮な魚介類そのまゝで、健康食品としても注目されている。同社は、U-SEIブランドの生産設備を整え、来年から本格販売を始める予定だ。

また、U-SEIブランド以外にも、さまざまな加工食品を開発している。U-SEIブランドは、新鮮な魚介類を原料とし、独自の加工技術で製造された加工食品だ。味も香りも新鮮な魚介類そのまゝで、健康食品としても注目されている。同社は、U-SEIブランドの生産設備を整え、来年から本格販売を始める予定だ。

東紅食品(株)は、U-SEIブランドで販売する。U-SEIブランドは、新鮮な魚介類を原料とし、独自の加工技術で製造された加工食品だ。味も香りも新鮮な魚介類そのまゝで、健康食品としても注目されている。同社は、U-SEIブランドの生産設備を整え、来年から本格販売を始める予定だ。

また、U-SEIブランド以外にも、さまざまな加工食品を開発している。U-SEIブランドは、新鮮な魚介類を原料とし、独自の加工技術で製造された加工食品だ。味も香りも新鮮な魚介類そのまゝで、健康食品としても注目されている。同社は、U-SEIブランドの生産設備を整え、来年から本格販売を始める予定だ。

東紅食品株式会社
取締役社長 加藤 生治

屋台の味を家庭に