

認証年度：令和5(2023)年度

食料品



よしおか しょくひんこうぎょうかぶしき かいしゃ  
吉岡食品工業株式会社



〒320-8501

栃木県大田原市山の手2-16-10

<http://y-food.jp>

JR那須塩原駅から車で15分、西那須野塩原ICから12km

お問い合わせ先

TEL: 0287-23-5555

FAX: 0287-23-5557

Email: info@y-food.jp

## ここがセールスポイント 乾燥から生・塩漬・酢漬まで唐辛子の加工に自信あり！

弊社は、唐辛子の生産量日本一の大田原市で、2023年に創業100周年を迎えた会社です。近年は地元大田原市とタッグを組んで、国産唐辛子普及に注力し、原料である唐辛子の生産（農家さん）から加工、販売までを一括して管理しております。

### 会社概要

代表者名 吉岡 博美

資本金 2,000万円

年商 6億円

従業員数 約40名（パート含む）

設立 1950年

取得規格 無し

### 主な拠点・主要取引先

拠点：本社・工場（大田原市）、  
取引先：東海澱粉㈱ テーオー食品㈱ ユウキ食品㈱

### 事業内容

唐辛子の加工・製造

わが社の《国産唐辛子サヤ（乾燥）の窒素ガス充填包装保管技術》にはこんな特徴があります！



鉄釜一味・鉄釜七味

当社では、オリジナル品種の「栃木三鷹」を契約農家より毎年1月から3月に直接買付を行っています。今までは買付後、専用容器に投入し、冷蔵倉庫で保管していましたが、出荷をする頃には酸化によるサヤの退色や虫の被害がありました。窒素ガス充填包装保管を実施することで保管時の酸化による退色や虫の被害が無くなり、何よりも買付当時と変わらぬ唐辛子の香りを維持できます。鉄釜一味・七味はこの技術で保管された栃木三鷹を使用した製品となっております。



代表取締役社長  
吉岡 博美

### 社長からのメッセージ

唐辛子より辛いスパイスは世界に存在しませんが、唐辛子は辛いだけではありません。甘味や旨味や酸味などが複雑に含まれていて、さらには品種ごとに異なる香りが漂います。そのような唐辛子の新しい魅力を皆様にも知って頂けたら嬉しい限りです。

## その他にもこんなものを造っています！ ハラペーニョ酢漬・塩漬唐辛子・青唐辛子佃煮など

当社では、国産唐辛子だけでなく、世界中の唐辛子を取り扱っております。唐辛子は形・色・香り・辛味など多種多様です。

唐辛子のことについてのご用命は、是非とも当社におまかせください。

唐辛子専門会社として、お客様のご相談に対応致します。