



会津の味で

食卓の笑顔を

応援します



有限会社

白虎食品会社案内

Byakko-Foods Corporate Profile





CONTENTS

ごあいさつ	2
工場紹介	3
カット野菜部門	5
販売部門	7
さまざまな取り組み	9
会社概要	10

ごあいさつ

昭和56年、有限会社白虎食品の前身となる有限会社八百岸を営業開始して以来30年余、福島県会津若松市を本拠に、食品一筋で食品加工、販売・卸業として現在に至っております。

その間、「人生は二度はない。一回限りである。」をモットーに営業を続けてまいりました。自分の人生に目標を持ち、その目標に向かい本気になって努力を積み重ねることで、自分の知らない自分に出会えるのだと信じています。

ここ会津若松では子どもの頃から教えられる一文があります。

「ならぬことはならぬ」

この言葉は、その昔、会津藩の武士の幼い子どもたちの間で交わされていた約束事(什の掟)の終わりに添えられていた言葉です。

今、食品業界に求められているのは、「安心・安全で、もっと美味しく」ではないでしょうか。

私たち白虎食品は、「ならぬことはならぬ」精神を貫き、お客様からの大きな期待に応え、加工食品の価値や魅力をさらに向上させ、その可能性を切り開いていきます。

これからも加工食品事業を通して社会に誠実に向き合い、更なる努力を積み重ね、『安心・安全で美味しい』食品づくりを追い求めていきます。

有限会社 白虎食品
代表取締役

中島 茂雄

什の掟

—じゅうのおきて—

- 一、年長者(としうえのひと)の言ふことに背いてはなりません
 - 一、年長者にはお辞儀をしなければなりません
 - 一、嘘言(うそ)を言ふことはなりません
 - 一、卑怯な振舞をしてはなりません
 - 一、弱い者をいぢめてはなりません
 - 一、戸外で物を食べてはなりません
 - 一、戸外で婦人(おんな)と言葉を交へはなりません
- ならぬことはならぬものです

会津観光
ミニ情報
その一

什の掟：会津藩が藩校「日新館」で入学前の武士の子どもたちに唱えさせた掟で、会津藩士としてふさわしい人間になるために日々研鑽を積んでいました。

食卓の笑顔を守りたい。

食品を取り扱う以上、万全の衛生・品質管理は至上の義務であると考えています。弊社ではいち早く「HACCP(ハサップ)対応工場」に着目し、このシステムを取り入れました。

これからも美味しい安心品質を食卓へ届けていきます。

ハサップ HACCP対応工場

HACCPはアメリカで宇宙食の安全性を確保するために開発された食品の衛生管理の方式です。

白虎食品では、食品の安全性を確保するためのHACCPシステムを組み込み、安全性以外に、施設設備の保守管理と衛生管理・防虫対策・製品回収時のプログラム等の一般的衛生管理を含めた総合的な衛生管理を実行しています。



野菜を加工するときは専用コンテナに移し替えるので段ボールに付着する雑菌を防ぎます。



エアシャワー

工場内入り口に設置されており、高効率フィルターで浄化したジェットエアを吹出し、入室の際のゴミや毛髪、異物などの混入を防ぎます。

冷却設備ソックスダクト

ソックスダクトによりエアコンからのチリやホコリの飛散を防ぐことができます。さらに、直接風が食品に当たらないため、食製品への風による乾燥や品質変化などを防ぎます。



工場内機械類



大型スライサー



ダイサー



遠心分離機



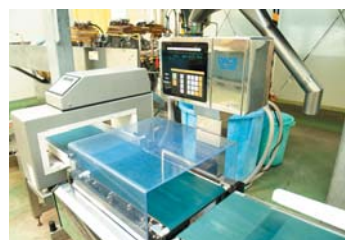
回転窯



さといも洗浄機



野菜充填機



金属探知機



搬出口は冷蔵庫に直結させ、迅速に冷蔵トラックへ積み込みます。



起き上がり小法師：転んでもすぐに体を起こすことから七転八起の縁起物として愛されています。一族繁栄を祈り、家族の人数よりも一つ多く買い求めるのがならわしです。

セミドライ製法

果物や野菜の天然の色を損なうことなく、その旨味を凝縮する独自製法。

一定の温度で複数回に分ける加熱技術でドライミスターが、色、固さ、カタチを一個一個手作業で作ります。

天然素材100%使用で安心・安全

天然素材100%で仕上げたセミドライフルーツは無添加・無加糖で、誰でも安心して食することができます。栄養豊富で高い美容効果もあり、保存性に優れた加工食品です。



家庭にも地球にも優しく。

白虎食品では、新鮮な野菜を無駄なくカットし、販売しています。HACCP対応工場のシステムを積極的に取り入れていることから衛生面でも評価をいただいております。また、病院の食事にもご提供しています。また、大量ロットにも対応できるため、会津はもちろん東京の大手ホテルやレストランでもご利用いただいております。

さらに発生した生ゴミはすべて肥料としてリサイクルしているので地球に優しいエコな商品として注目されています。



カット野菜3つのメリット



メリット
1

調理しやすい形・大きさに加工してあるため、料理がラクチン。

メリット
2

家庭から出る生ゴミの量が減少します。

メリット
3

弊社で発生した生ゴミはすべて肥料としてリサイクルしています。

洗い里芋・里芋販売

弊社では里芋の洗浄機を会津地域で唯一保有しており、通常の里芋とともに会津一円のスーパー等に出荷しております。



▲大量ロットを可能にする大型自動計量充填機。
1時間で6,000袋真空パック詰め可能です。



お客様の笑顔が見たいから、
心を込めて。
その品質を丁寧に確かめてから
お届けしています。

安心・安全をお届けします。

お客様に召し上がっていただく上で、美味しさは無論のこと、安心・安全な食品を届けていかなければならないと考えています。そのため、出きる限り生産者の顔の見える食材を原材料とし、安全で美味しい食材を作っただけの農家様とお取引をしています。

観光

福島県内のホテル、旅館内で販売させていただいている「朝市」は、直接お客様へ商品をお届けることができるイベントです。お買い求めいただいたお客様の笑顔が見れる、また、お客様にとっても私たちの顔を見ていただける機会として、とても大切なイベントです。



おかげさまで弊社の商品は、県内のホテル、旅館内の売店、会津若松市内のお土産店、高速道路のサービスエリアなどで取り扱っていただいております。

卸

弊社のカット野菜はできるだけ地元福島県会津の野菜を使用し、地元のスーパーはもちろん全国のホテル、レストランでもお使いいただいております。



鶴ヶ城：会津若松市のシンボル。数多くの戦国大名が治め、幕末戊辰の戦役でも有名です。

平成23年春に本来の姿である赤瓦に葺き替えられました。

また、城の周りに広がる公園は石垣や桜が美しい、市民にも人気の高いスポットとなっています。



こだわりの商品



会津名産 みしらず乾燥柿

無添加・無加糖の乾燥柿。
噛めば噛むほどみしらず柿の
旨味がお口に広がります。

味わい豊かな 干し桃

桃の自然の甘みや栄養成分が
濃縮しています。
もちろん無添加・無加糖。

会津ブランド認定品



会津ブランド認定品
とは、会津でしかでき
ない、本物にこだわっ
た魅力ある地域産品
として認定されたも
のです。

ROYAL FRUITS SERIES

ロイヤル・フルーツ・シリーズ

国内産のフルーツを独自のセミドライ製法で
加工し、ドライマイスターが、一個一個手作業
で仕上げました。



そのまま召し上がっていただ
いたり、紅茶やヨーグルト、サ
ラダ等のトッピングにも最適
です。セミドライ製法でしか
出せない「とろり」とした食感
をお楽しみください。



会津フルーツスイーツ ふふふ

セミドライフルーツのお得
な詰合せ。季節に合わせた
数種類の味が楽しめます。



八重桜塩漬

八重桜の花びらを丁寧に摘み取り、塩漬けに
しました。
桜茶やお菓子作り等、アイデア次第で様々な
お料理にお使いいただけ、桜のほのかな香りが
広がります。



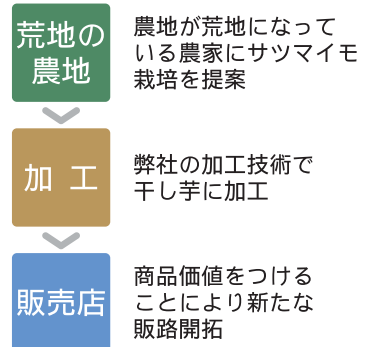
さまざまな取り組み

ふくしま農商工連携ファンド事業

白虎食品では、弊社の食品加工技術と農業を結びつける連携事業を提案し、「ふくしま農商工連携ファンド事業」の認定を受け、地域産業の活性化に積極的に取り組んでいます。

弊社の食品加工技術とお客様とのそれぞれの強みを生かしながら新商品の開発や販路開拓等のお手伝いをさせていただきます。

白虎食品の事業例



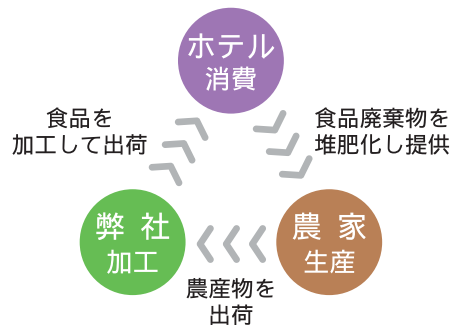
資源循環型農業

白虎食品では、東京の大手ホテルと提携を結び会津地域の農業や食品産業の活性化に向けて、会津地域の新規就農者や耕作放棄地を活用して生産された、農産物や加工品を提供し、ホテル内のレストラン等で使用していただいております。

また、ホテルから排出される食品廃棄物は堆肥化し、会津の農地へ還元。そこで生産された農産物をホテルに購入していただくという、資源循環型農業に取り組んでいます。このモデルケースを病院や学校給食でも展開しています。

こうした取り組みにより、農家への安定した発注を通じて、働く意欲、次世代への継承を促し若者の流出を防ぐことで農業の繁栄の一助となりたいと考えています。

資源循環型農業イメージ



きのこ原木栽培

きのこの素材生産に関しましては、本来の風味を守るため、原木栽培にこだわり、自社所有の山(喜多方市・約3,000坪)で日々研究し、自然の力を最高度に活かした栽培を行っています。

手入れの行き届いた万全の体制を確保しつつ、なめこ、椎茸、平茸等、6種類のきのこを栽培し、新たな商品開発に力を入れております。



会津観光ミニ情報その四

小松彼岸獅子：笛と太鼓の音色に合わせ、3匹の獅子が舞いながら会津に春を告げます。戊辰戦争の際、この獅子団を先頭に会津藩の兵士たちが敵軍の包囲網を突破して、堂々と城中の鶴ヶ城に入城したといわれています。



展示会・商談会への積極的な参加

私たちはどんなに良い商品でも、まずは商品を知ってもらうことが重要だと考えています。そのために全国各地で開かれている展示会や商談会へ積極的に参加しています。商品やサービスを説明・アピールし、新たな販売路線の開拓や、お客様からのご要望や課題などのヒアリングを会社へフィードバックして、より良い商品づくりに努めています。

★参加した展示会・商談会(一部抜粋)

- 「みちのく いいもん うまいもん」
- 「共創の日2018」
- 「しんくみ 食のビジネスマッチング展」
- 「Foodex Japan」など



会社概要

会社名	有限会社白虎食品
所在地	〒969-6188 福島県会津若松市北会津町 東小松字館ノ内14-1
電話番号	(0242) 56-5530
FAX番号	(0242) 56-5531
代表者	代表取締役 中島茂雄
創業	昭和56年10月1日
従業員数	20名
食品販売許可	食品衛生責任者 中島茂雄

沿革

昭和56年10月	有限会社八百岸として営業開始
昭和61年 4月	工場でサラダを作り会津・郡山などのスーパーに出荷を始める
平成14年 8月	有限会社白虎食品に社名変更
平成16年 2月	白虎農林 原木栽培開始
平成19年12月	本社工場移転 現在

＼これからも私たちが会津から安心・安全をお届けします!／





HACCP対応工場

〒969-6188 福島県会津若松市北会津町東小松字館ノ内14-1

TEL 0242-56-5530 FAX 0242-56-5531

<http://byakko-food.com>

白虎食品ネットショップ <http://byakko-food.shop-pro.jp>