

会社案内

Company Profile



 **YOSHIDAKI**
KYUSHU

代表挨拶

平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

私たち吉田喜九州は、1995年（平成7年）の創業時より今日に至るまで順調に成長を遂げてまいりました。

これもひとえに皆様のご支援の賜物と深く感謝いたします。

弊社は1995年（平成7年）、大分県の誘致企業として、(株)吉田喜(京都)とナカノ食品(株)(別府市)の合併会社として大分県由布市に創業し、以来「安心」「安全」「匠」「創意工夫」「初心」の企業理念のもと、より良い食品づくりにまい進してまいりました。

近年変化の著しい食品業界においても、理念を固持し、私の採卵養鶏農家出身としての経験と、加工技術を学んだ吉田喜の“味の匠處”としての伝統を活かしつつ、お客様のニーズに柔軟に対応でき得る先進性をも兼ね備えた企業を目指し日々精進してまいります。

今後も豊かな食生活に寄与し、皆様のご期待に応え続けるために安心でおいしい食品づくりをめざして全員一致で努力を続けてまいりますので、どうか一層のご支援を賜りますようお願い申し上げます。

代表取締役 中野裕貴

会社沿革

| | | |
|-------|--------|--|
| 平成7年 | 2月22日 | ナカノ食品(株)100%出資により(株)ユウキを設立 |
| 平成7年 | 7月6日 | (株)吉田喜50%の出資により挾間町企業誘致を受けて 吉田喜九州へ社名変更 |
| 平成7年 | 11月25日 | 操業開始 |
| 平成9年 | 4月28日 | 日本冷凍食品協会の認定工場となる |
| 平成15年 | 10月 | 中小企業経営革新支援法を承認 |
| 平成17年 | 10月 | (株)吉田喜の関連会社となる |
| 平成17年 | 10月20日 | ISO 9001:2000版認証をうける |
| 平成21年 | 5月12日 | 日本冷凍食品協会による新基準による認証をうける |
| 平成21年 | 12月2日 | ISO 9001:2008版への移行、認証をうける |
| 平成22年 | 1月 | 冷凍巻寿司用具材生産日本一の認定を受ける (東京リサーチ調べ) |
| 平成22年 | 6月 | (株)吉田喜よりのれん分けにより独立 |
| 平成29年 | 10月 | ISO 9001:2015版への移行 認証を受ける。新工場概要発表 |

巻芯とは

巻き寿司の中心の具をスティック状にまとめて冷凍した商品です。

海苔の上に寿飯をひろげ、巻芯をおいて巻くだけで簡単に巻き寿司が出来上がります。

当社ではさまざまな具材の冷凍巻芯を準備しており、幅広くお客様のニーズにお応えします。

錦糸シートで巻く商品の例



トレーにセットする商品の例



(詳しくは商品カタログをご覧ください)

巻芯の製造工程

step1

原材料受入

step2

原材料の調合

液卵・調味液の調合

step3

原材料の加工

焼成・湯戻し・調味・裁断
(干瓢、椎茸)

玉子焼き機

蒸気釜 (干瓢、椎茸、おぼろ)

カット機

step4

錦糸巻商品… 蒸気殺菌→冷却→急速凍結

トレー商品… 真空包装→ボイル殺菌→冷却→急速凍結

海鮮商品… 冷却→急速凍結→真空包装

step5

箱詰め

真空包装品以外は
シュリンク包装

step6

冷凍保管

step7

出荷

株式会社 吉田喜九州 理念

5つの精神で『食文化』を構築



品質方針

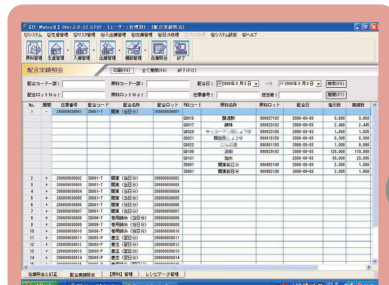
1. 品質マネジメントシステムの有効性を継続的に改善します。
1. 顧客要求事項、法令規制要求事項及び当社の要求事項への適合に基づき、信頼の高い製品の製造及び販売に努め、顧客満足の上を目指します。
1. 各部署は、生産性の向上、製品歩留まりの適正化、及び生産機器の管理を中心に、品質目標を作成し、その達成のため全員一致で実行します。



安心

原料から商品になるまで トレーサビリティを確保

● バーコードと配合指示器で原材料の配合量と使用期限を管理



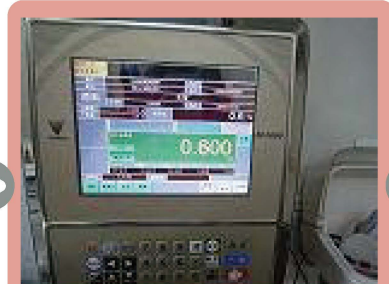
配合指示書作成
材料名と使用期限を指定



原材料に貼られたバーコード
使用期限もわかる



原材料バーコード読み取り
指示書内容と照合



重量計と連動して
調合量を指示

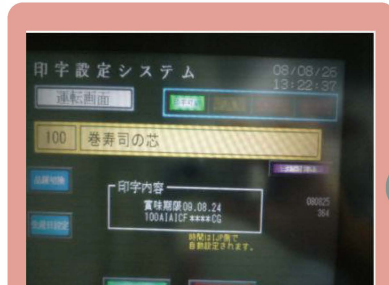


取り分けた原料を
混ぜあわせる

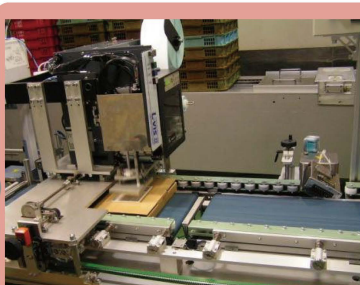


調査結果は製造後 2 年間は
保存される

● 自動ロット番号印字でトレーサビリティを確保



自動包装機端末で
製造日などをセット



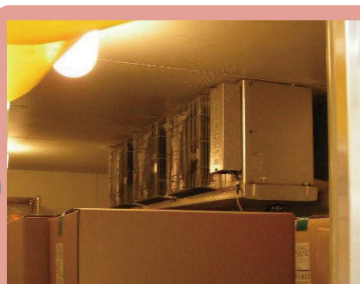
側面に製品情報を印字し、
天面にラベルを貼る



製品名・製造日コード
賞味期限が印字される



そのままシュリンク包装



冷凍庫に保管

| 賞味期限 | 製造日付XDD | 製造日CD | 製造時刻 |
|----------|---------|-------|----------|
| 09.09.01 | AIAJAC | AD | 16:37:44 |
| 09.09.01 | AIAJAC | AD | 16:37:32 |
| 09.09.01 | AIAJAC | AD | 16:37:14 |
| 09.09.01 | AIAJAC | AD | 16:37:11 |

製造情報は製造後
2 年間は保存される

安全

独自の殺菌技術と 徹底した検査で安全な商品を



独自の蒸気殺菌装置やポイル槽で加熱殺菌



真空冷却で急速冷却



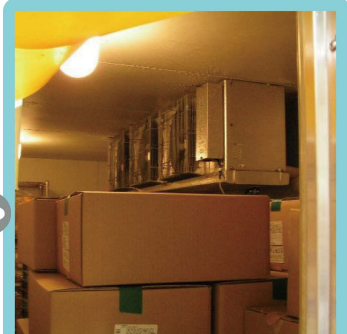
急速冷凍で凍結



凍結したままシュリンク包装

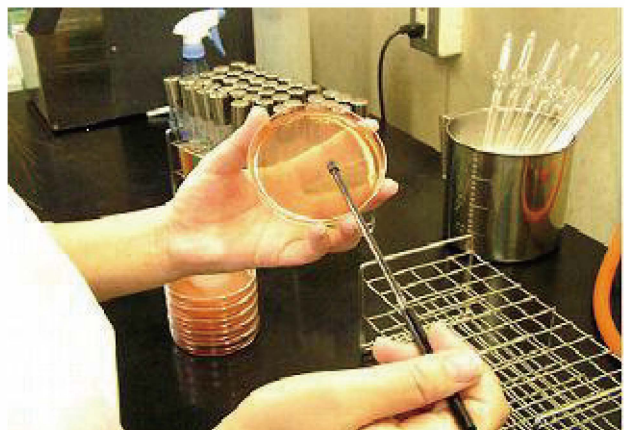


全製品金属検出器で金属異物を排除
またウエイトチェッカーで内容量も検査



お客様にお届けするまで
冷凍庫で保管

原料・工程・製品の微生物検査を実施し製品の安全確保に努めています





と



をお約束するしくみ①

●人の目で異常や異物を発見する

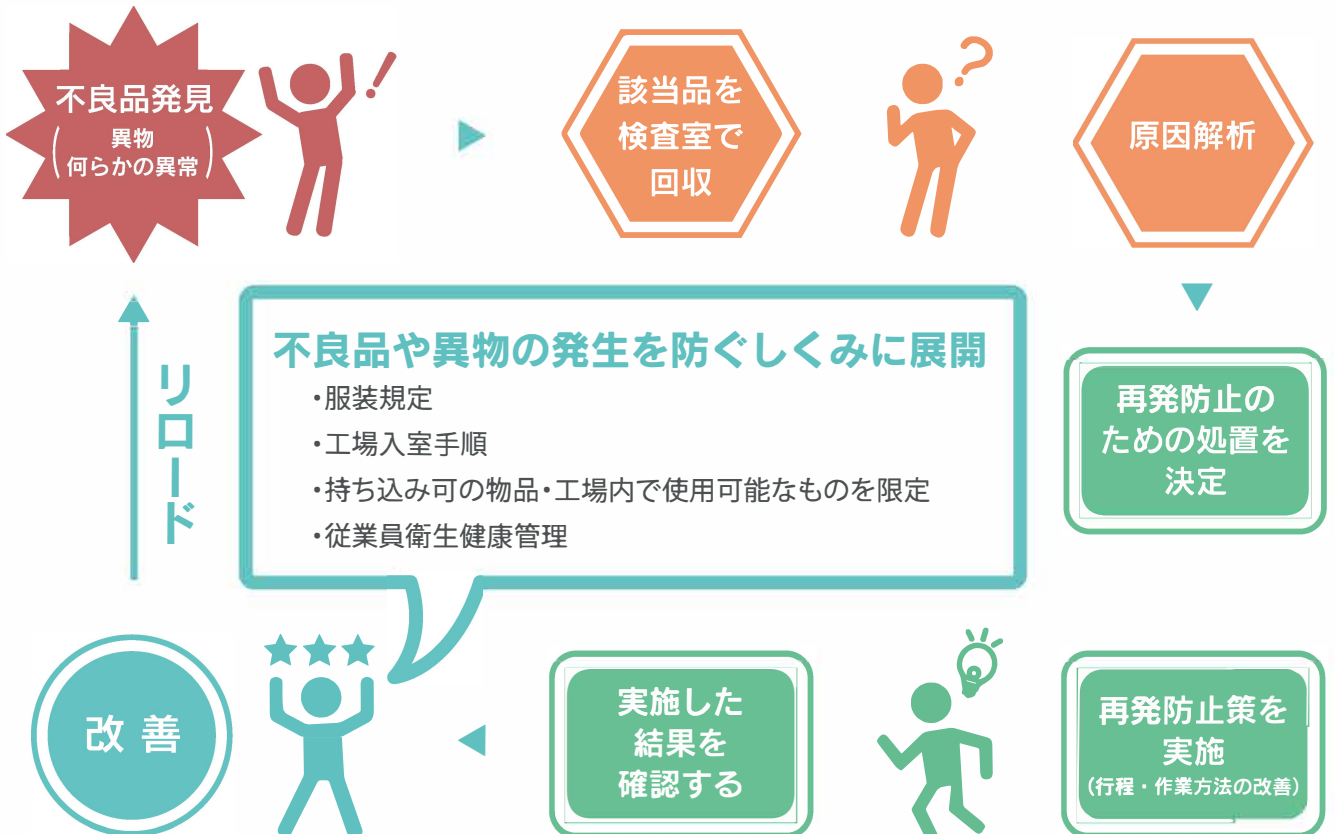
全工程に人の目があることで検査機では見つけられないような製品の異常や異物をすばやく発見・除去することができます。



異物がみつかったらその製品は廃棄処分して検査室で解析します。

●解析結果は再発防止と工程・作業改善に使用する

(ISO9001の是正処置サイクル)



安心 と 安全 をお約束するしくみ②

●ウェブカメラシステム

工場内11箇所・屋外3箇所・事務所1箇所に取り付けられたウェブカメラは従業員の作業行動を撮影し、指導・訓練・教育に取り入れています。

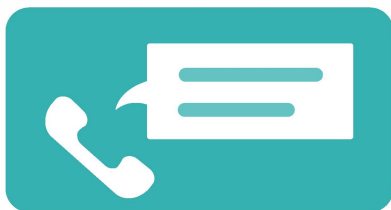


ウェブカメラは24時間撮影しており万一、外部からの侵入の場合に備えて撮影データは15ヶ月間保存しています。

●ウェブカメラシステムと自動ロット番号印字の連係による不具合再発防止

万一お客様において不具合が生じた場合でも、箱に印字したロット番号から工程の製造記録と作業のビデオ映像が確認できますので、速やかに原因の解明と再発防止をとることができます。

①お客様での不具合



②賞味期限・製造日コード



③各工程の製造記録

| 賞味期限 | 製造日付コード | 製造日CD | 製造時刻 |
|----------|---------|-------|----------|
| 09.09.01 | AIAJAC | AD | 16:37:44 |
| 09.09.01 | AIAJAC | AD | 16:37:32 |
| 09.09.01 | AIAJAC | AD | 16:37:14 |

④当時の作業映像記録確認

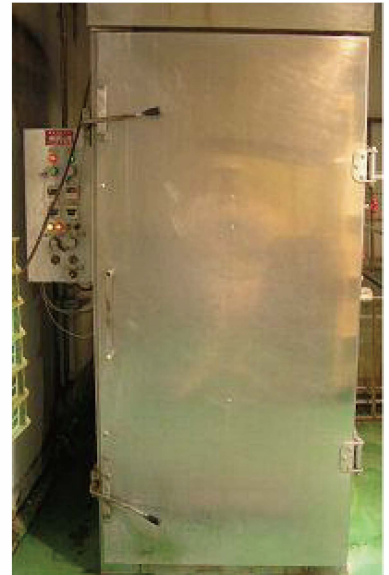




原料から商品になるまで トレーサビリティを確保

● 蒸気殺菌器

独自設計による庫内温度ムラの少ない蒸気殺菌器です。安全確実に殺菌でき、かつ食材の風味も損ないません。



● ジャバラ入れ

巻芯と巻芯の間にシートを挟みこんでいくように考えられた入れ方です。シートを挟み込むことで凍結したときに巻芯同士がくっつくことを防ぎ、10本を一組にすることで箱詰め作業が簡単になります。



● 巻芯ライン

巻き工程をベルトコンベアにし流れ作業で巻いていくことで生産効率が上がりました。天井の大型空調機により室温管理しています。



匠

独自のレシピと熟練の技

● 玉子焼き・錦糸シート

独自のレシピで調合した玉子を焼き上げた玉子焼きと錦糸シートは風味良く、ふっくらとした口当たりです。具材を錦糸シートで包むことでドリップの発生をおさえます。



● 干瓢

巻き寿司に欠かせない干瓢は専用蒸気釜で湯戻しされます。湯きりするタイミングを計るにはかなりの経験が必要です。味付けの調味液は独自のレシピ。



● 巻芯

巻芯は熟練した作業者の手作りです。錦糸玉子や各種具材を流れ作業で手際よく巻いて行きます。トレーに盛った具材を補充する裏方とのチームワークも欠かせません。

巻き作業の先頭の「錦糸はぎ」は特に熟達した作業者のみが行なえます。



初心

足元をかため、さらに前進する

●安全衛生講習・年次教育訓練計画

年一回委託業者による安全衛生講習を行っています。
また作業者向けに年次教育訓練計画を作成しています。



●講義のあとの5Sワークセッション(2011年)

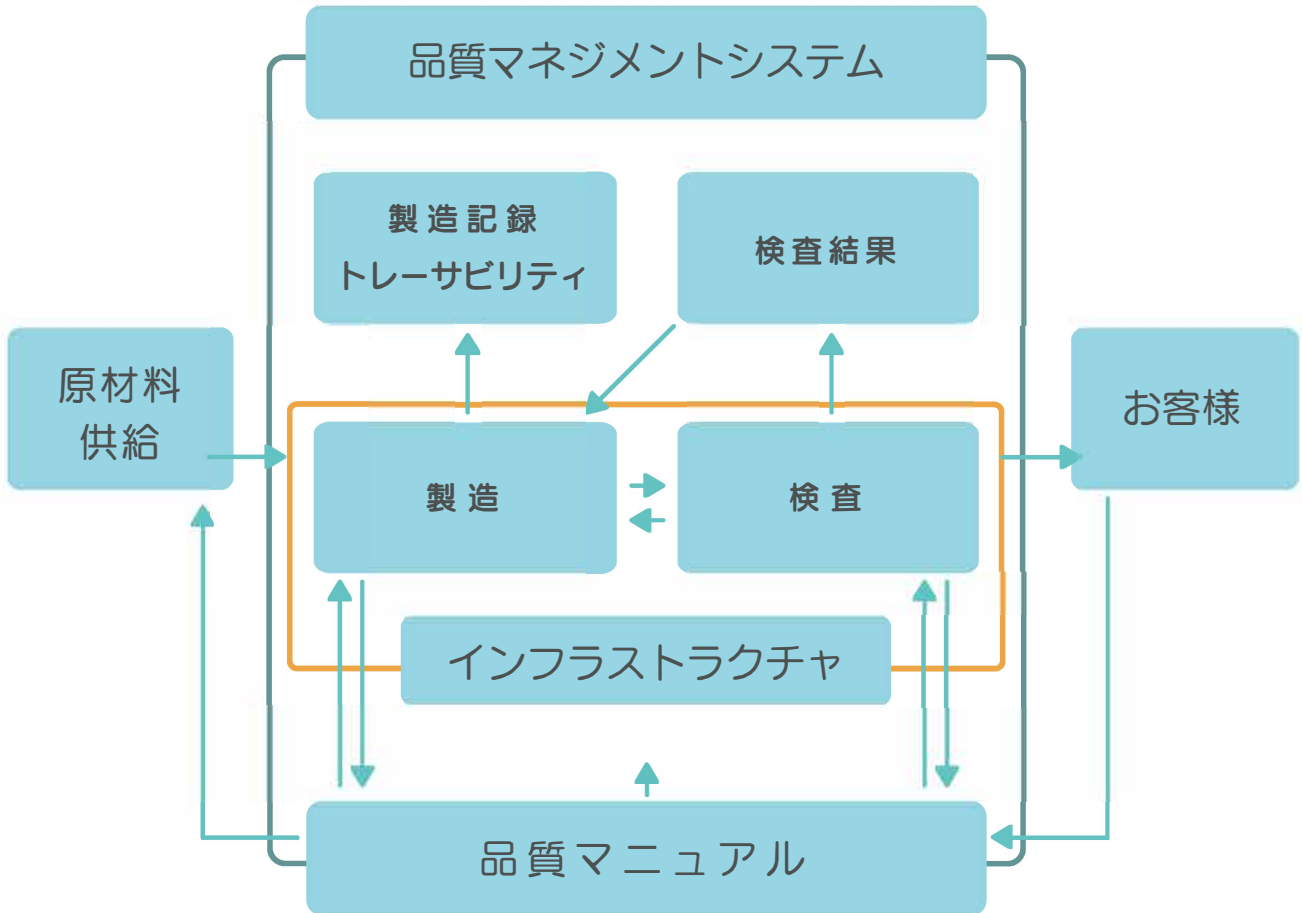


●年一回の見直し・改訂

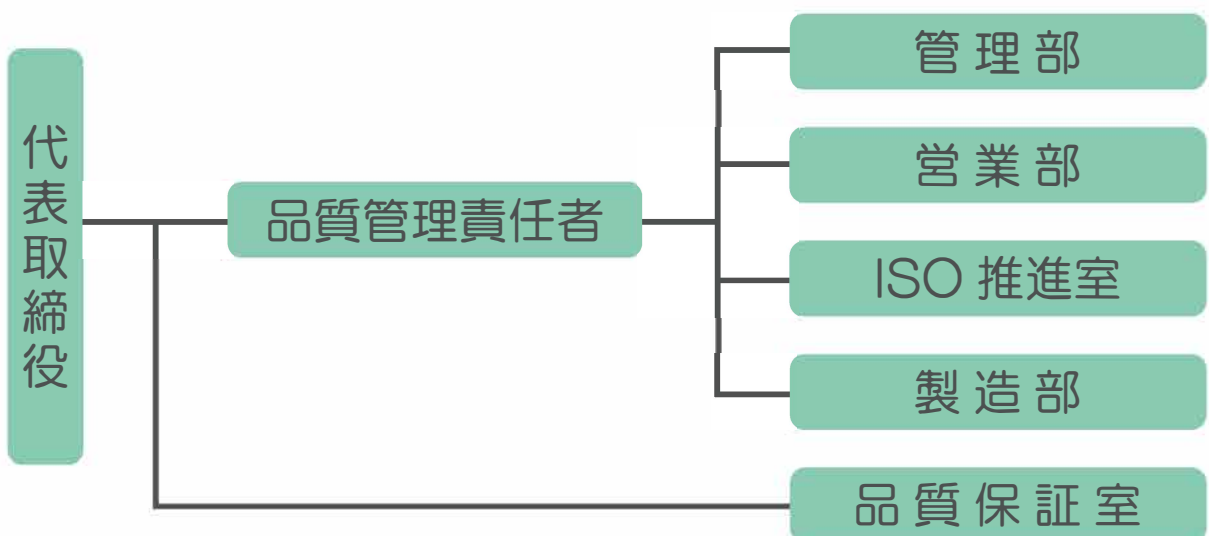
品質マネジメントシステム・品質マニュアル・各種様式は少なくとも年に一回は見直して改善しています。

品質保証体制

当社では ISO9001:2008 に基づく品質マネジメントシステムを確立しており、原材料の受入から製品がお客様のもとに届くまで一貫した品質保証体制をとっております。



会社組織図



会社概要

| | |
|-----------|---|
| 本 社・工 場 | 大分県由布市挾間町三船64番地 097-583-5221 (代表) 097-583-0050 (FAX) |
| ホームページ | http://www.yoshidaki-ks.co.jp |
| 資 本 金 | 1,000万円 |
| 役 員 | 代表取締役社長 中野裕貴 取 締 役 牛島猛 取 締 役 吉田宣雄 取 締 役 吉田宣喜 |
| 取 引 銀 行 | 豊和銀行賀来支店・商工中金大分支店・伊予銀行大分支店 日本政策金融公庫 |
| 決 算 日 | 6月 |
| 創 立 | 平成7年7月 |
| 稼 動 開 始 日 | 平成7年11月 |
| 主要生産機械 | 上巻ライン・本玉・玉子焼・錦糸焼成機械等 |
| 生産能力 | 日産8トン |
| 品質管理 | 有り |
| 主要販売品目 | 上巻用芯・玉子焼等 |
| 主要販売先 | 日本食研ホールディングス(株)・マリンフーズ(株)・三菱食品(株) (株)ホクガン・(株)あじかん・ヤマエ久野(株) |
| 関連会社 | (株)吉田喜 TEL 0774-44-0451 |
| 主要仕入先 | ヤマエ久野(株)・松田産業(株)・(株)あじかん |
| 所属団体 | (社)日本冷凍食品協会加盟(認定第844004号) |
| 認 証 | ISO9001:2015(登録番号05QR-1348) |

会社所在地



 **YOSHIDAKI**
KYUSHU



大分県由布市挾間町三船64番地
TEL 097-583-5221 FAX 097-583-0050