株式会社吉田喜九州

2021年8月吉日

公式サイト
http://www.yoshidaki-ks.co.jp/

通販サイト
https://yoshidaki-ks.bcart.jp/

大分？

㈱吉田喜九州

「温泉」県イメージランキング		温泉湧出量ランキング	
1位	大分県	1位	大分県
2位	群馬県	2位	北海道
3位	静岡県	3位	鹿児島県
4位	神奈川県	4位	熊本県
5位	北海道	5位	青森県
6位	兵庫県	6位	静岡県
7位	岐阜県	7位	長野県
8位	長野県	8位	岩手県
9位	愛媛県	9位	秋田県
10位	熊本県	10位	福島県

■大分県出身の有名人

福沢諭吉(武士、蘭学者、教育者)
大友宗麟(戦国時代～安土桃山時代の武将、キリシタン大名)
前野良沢(医師、蘭学者、『解体新書』の翻訳者)
村山富市(第81代内閣総理大臣)
利光鶴松(「小田急電鉄」創業者)
御手洗毅(「キヤノン」創業者)
村上憲郎(「Google」アメリカ本社副社長)
諫山創(漫画家・進撃の巨人)
千代大海龍二(力士・大関)
双葉山定次(力士・横綱)
今宮健太(プロ野球選手)
内川聖一(プロ野球選手)
清武弘嗣(プロサッカー選手)
薬師寺保栄(WBC世界バンダム級王者)
藤波辰爾(プロレスラー、NWA世界ヘビー級王者)
宗茂・宗猛（宗兄弟）(マラソン選手)
指原莉乃(HKT48)
石丸謙二郎(俳優、ナレーター、声優)
古手川祐子(女優)
財前直見(女優)
竹内力(俳優、タレント、歌手)
深津絵里(女優)
森七菜(女優)
ユースケ・サンタマリア(俳優、タレント、司会者)
KEIKO(globe)
錦野旦(歌手、タレント)
南こうせつ(フォークシンガー)
山下久美子(シンガーソングライター)

会社概要

社名	株式会社吉田喜九州
本社・工場	〒879-5515 大分県由布市挾間町三船64番地
TEL	097-583-5221
FAX	097-583-0050
資本金	1,000万円
代表取締役社長	中野裕貴
決算日	６月
創　立	1995年７月
生産能力	日産８トン
主要販売品目	巻寿司用の芯(巻芯・玉子焼等
主要販売先	日本食研ホールディングス㈱・マリンフーズ㈱・三菱食品㈱・㈱ホクガン・㈱あじかん・ヤマエ久野㈱
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)

新工場外観　2020年9月稼働開始

沿革

1993年2月　ナカ乃食品(株)100%出資により(株)ユウキを設立
1995年7月　(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
1995年11月　操業開始
1997年4月　日本冷凍食品協会の認定工場となる
2003年10月　中小企業経営革新支援法を承認
2005年10月　(株)吉田喜の関連会社となる
2005年10月　ISO 9001：2000版　認証をうける
2009年5月　日本冷凍食品協会による新基準による認証をうける
2009年12月　ISO 9001：2008版への移行、認証をうける
2010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)
2010年6月　(株)吉田喜よりのれん分けにより独立
2017年10月　ISO 9001：2015版への移行、認証をうける
2020年8月　新工場稼働開始

事業内容

●玉子焼き・錦糸玉子の製造・販売

焼き作業は特に熟練した従事者のみが行います。
独自のレシピで調合し、焼き上げた玉子焼きと錦糸シートは、風味よくふっくらとした口当たりです。

●巻芯/巻寿司具材の製造・販売

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。さまざまな具材の冷凍巻芯が約60種あります。
寿司だけでなくトルティーヤや生春巻きなどアイデア次第で活用の幅が広がる商品です。

●オリジナルレシピ・プライベートブランド開発

オリジナルレシピやプライベートブランド商品の開発も行います。
また品質・流通管理についても、万全な体制で行います。

【巻芯(まきしん)】とは

巻寿司の具材をスティック状にまとめ冷凍したもの

【巻芯の使用方法】

巻き簾に海苔・酢飯の順番で置きます。
太巻→全形海苔＋酢飯　約180g
中巻→半径海苔＋酢飯　約120g

注意！
・海苔は光沢がある方が外側
・海苔は長辺を縦に置きます

ご飯を海苔に均等に広げます。
その際、上側は約1.5cm程度空けておきます。
(海苔が重なる部分で接着するため)

凍ったままの巻芯をご飯の中央に置き、お好みで他の具材を置きます。

手前から両手で持ち、具材を抑えながら上部の酢飯の位置まで一気に巻き込みます。

余った海苔の部分まで巻き、形を整えます。

完成。
具材の種類に応じて巻芯が溶けるのを待ちます。(約30分)

お好みの大きさにカットし、盛り付けます

巻芯のメリット

1本単位
冷凍

＋

セット済
具材

オペレーション改善/フードロス削減

- フードロス削減
- 生産効率UP
- 在庫管理精度向上
- チャンスロス削減

巻芯導入前後比較

項目	導入前		導入後	コメント
①原料ロス	15%	→	**2%**	パーツ原料のロス削減
②生産時間	60秒/1本	→	**20秒/1本**	66%の時間短縮
③手間	6手間	→	**3手間**	50%の工程短縮
④人手	熟練人員が必要	→	**OP簡素化**	誰でも簡単作業
⑤チャンスロス	売場に空白	→	**空白なし**	1本から品出し可能
⑥商品廃棄	8.3%	→	**1%未満**	製造調整が容易
⑦在庫管理	パーツ毎管理	→	**芯単位管理**	管理の簡素化で抜け漏れ防止

商品のご案内

定番商品

018209
錦糸タイプ/太巻
A上巻用芯NT
900g(10本)/1P×10合
玉子焼 26.9%
中具 21.5%
かに風味かまぼこ 16.1%
味付干瓢 16.1%
錦糸玉子 12.9%
穴子蒲焼き 6.5%
※－18℃以下で保存
※賞味期限 製造日含め540日

018197
錦糸タイプ/太巻
B太巻芯N
950g(10本)/1P×10合
玉子焼 36.1%
味付干瓢 20.6%
かに風味かまぼこ 15.5%
中具 15.5%
錦糸玉子 12.3%
※－18℃以下で保存
※賞味期限 製造日含め540日

018199
錦糸タイプ/太巻
上巻芯(TY)NT
800g(10本)/1P×10合
玉子焼 43.8%
かに風味かまぼこ 18.7%
錦糸玉子 12.5%
味付干瓢 12.5%
味付椎茸 12.5%
※－18℃以下で保存
※賞味期限 製造日含め540日

018210
錦糸タイプ/太巻
A上巻用芯(東日本)NT
4800ｇ(40本入)/3合
玉子焼 41.3%
味付干瓢 16.5%
かに風味かまぼこ 12.4%
錦糸玉子 12.4%
中具 12.4%
穴子蒲焼き 5.0%
※－18℃以下で保存
※賞味期限 製造日含め540日

017765
錦糸タイプ/太巻
玉子太巻芯N
1100ｇ（10本）/1P×10合
玉子焼 62.5%
味付干瓢 13.4%
中具 13.4%
錦糸玉子 10.7%
※－18℃以下で保存
※賞味期限 製造日含め540日

011070
トレータイプ/太巻
田舎巻芯N
750ｇ（10本）/10P×2合
玉子焼 40.0%
味付きにんじん 20.0%
味付ごぼう 13.4%
味付干瓢 13.3%
中具 13.3%
※－18℃以下で保存
※賞味期限 製造日含め540日

018021
錦糸タイプ/中巻
A並巻芯N
800ｇ(10本)/1P×10合
玉子焼 31.3%
錦糸玉子 18.8%
味付干瓢 18.7%
高野豆腐 12.5%
味付椎茸 12.5%
おぼろ 6.2%
※－18℃以下で保存
※賞味期限 製造日含め540日

011264
錦糸タイプ/中巻
中巻芯NT
650ｇ(10本入)/10合
玉子焼 37.3%
味付干瓢 22.4%
かに風味かまぼこ 22.4%
錦糸玉子 17.9%
※－18℃以下で保存
※賞味期限 製造日含め540日

018036
錦糸タイプ/中巻
A並巻芯HAN
850ｇ(10本)/1P×10合
玉子焼き 35.3%
味付干瓢 17.7%
中具 17.6%
錦糸玉子 17.6%
味付高野 11.8%
※－18℃以下で保存
※賞味期限 製造日含め540日

028206
錦糸タイプ
Aサラダ芯NT
800g(10本)/1P×10合
玉子焼 43.7%
半固体状ドレッシング
＋ ツナフレーク 25.0%
かに風味かまぼこ 18.8%
錦糸玉子 12.5%
※－18℃以下で保存
※賞味期限 製造日含め540日

028198
錦糸タイプ
Bサラダ芯N
700g(10本)/1P×10合
玉子焼 42.9%
かに風味かまぼこ 21.4%
半固体状ドレッシング
＋ ツナフレーク 21.4%
錦糸玉子 14.3%
※－18℃以下で保存
※賞味期限 製造日含め540日

028201
錦糸タイプ
サラダ巻芯NT
650g(10本)/1P×10合
玉子焼 38.5%
半固体状ドレッシング 23.1%
かに風味かまぼこ 23.1%
錦糸玉子 15.4%
※－18℃以下で保存
※賞味期限 製造日含め540日

028203
錦糸タイプ
ツナ巻芯NT
500ｇ(10本)/1P×10合
かに風味かまぼこ 28.9%
半固体状ドレッシング
＋ ツナフレーク 48.0%
錦糸玉子 23.1%
※－18℃以下で保存
※賞味期限 製造日含め540日

028204
トレータイプ
Tサラダ芯NT
500ｇ(10本)/10P×2合
玉子焼 50.0%
かに風味かまぼこ 30.0%
半固体状ドレッシング
＋ ツナフレーク 20.0%
※－18℃以下で保存
※賞味期限 製造日含め540日

028185
トレータイプ
アボカド芯N
500ｇ(10本入)/10Ｐ×2合
アボカドダイス 54.5%
カニ風味かまぼこ 27.3%
半固体状ドレッシング 18.2%
※－18℃以下で保存
※賞味期限 製造日含め365日

028123
トレータイプ
海鮮巻芯70gN
700ｇ（10本）/10P×2合
サーモン 35.7%
いか 35.7%
えび 21.4%
穴子蒲焼 7.20%
寿司酢 微量
※－18℃以下で保存
※賞味期限 製造日含め365日

028211
トレータイプ
タコス巻芯
750ｇ(10本)/10P×2合
玉子焼き 46.7%
タコス巻の具 40.0%
半固体状ドレッシング 13.3%
※－18℃以下で保存
※賞味期限 製造日含め540日

035001
にぎり寿司用玉子焼き
K玉子スライス27N
450g/20P×2合
卵の風味を生かした甘めの味付けの厚焼玉子を握り用に27枚にスライスしました。
※冷凍(-18℃以下）で保存
※賞味期限 製造日含め365日

031557
玉子焼
厚焼玉子KY-10
500g/20P×2合
だしの風味の厚焼玉子を10分の1にカットしてあります。
※冷凍(-18℃以下）で保存
※賞味期限 製造日含め365日

038111
錦糸玉子
錦糸たまごY51
500ｇ/10P×2合
玉子風味をアップし、どんな料理にも合うよう薄味に仕上げました。とてもソフトな食感です。
※冷凍(-18℃以下）で保存
※賞味期限 製造日含め365日

055158
寿司用干瓢
味付かんぴょうYH
1kg/10P
しょうゆだれでやわらかく煮込んだ干瓢を巻き寿司用に切りそろえました。
※冷蔵(10℃以下）で保存
※賞味期限 製造日含め240日

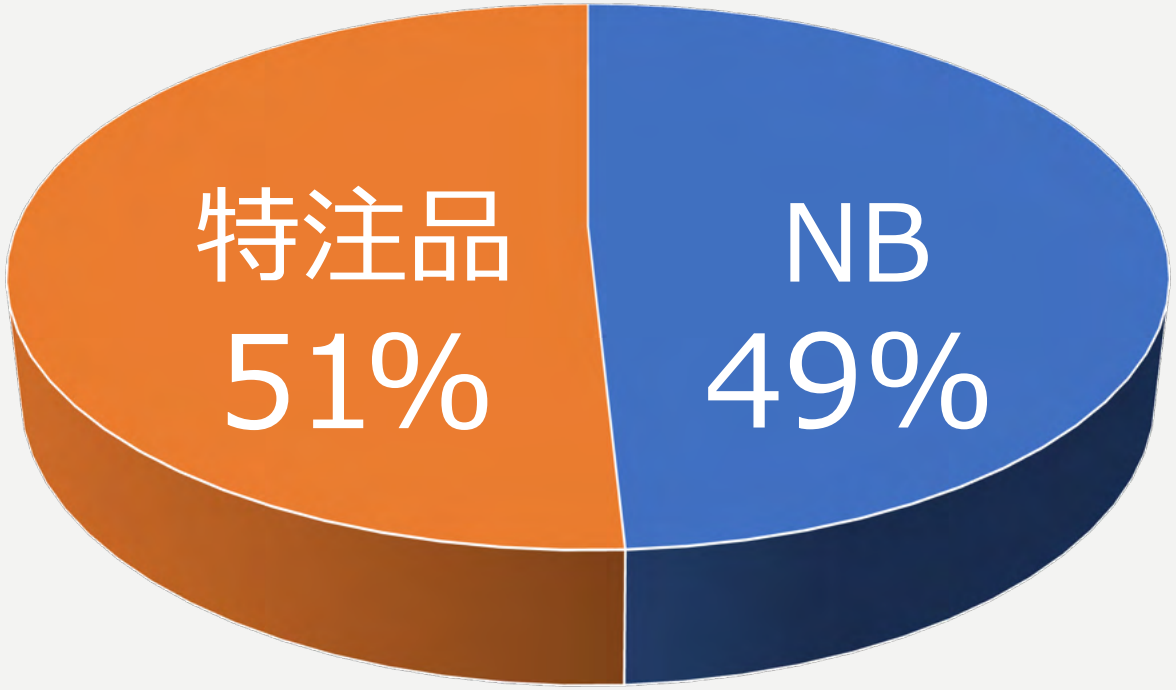
047915
おぼろ
冷凍おぼろＮＳ
150g/40P×2合
キントキダイのすり身を細かく煎った寿司用おぼろです。
※冷凍(-18℃以下）で保存
※賞味期限 製造日含め365日

調理例

商品名	A上巻芯NT	田舎巻芯N	Aサラダ巻芯	タコス巻芯
製品				
調理例 ※追加具材	 ・きゅうり・おぼろ	 ・三つ葉	 ・グリーンリーフ・きゅうり・パプリカ	 ・グリーンリーフ・にんじんしりしり
アレンジ例				

特注品の製造について

弊社の商品構成(NB/特注品)



巻芯商品全59アイテムの内、30アイテムが特注品

※終売商品は除外

特注品の種類

①組み合わせ

- 既存具材(玉子焼・干瓢等)の組合せや量目の変更によるオリジナル商品設計

②ベンチマーク

- 有名店や流行商品を参考とし、見当た目や味を近づける商品の開発

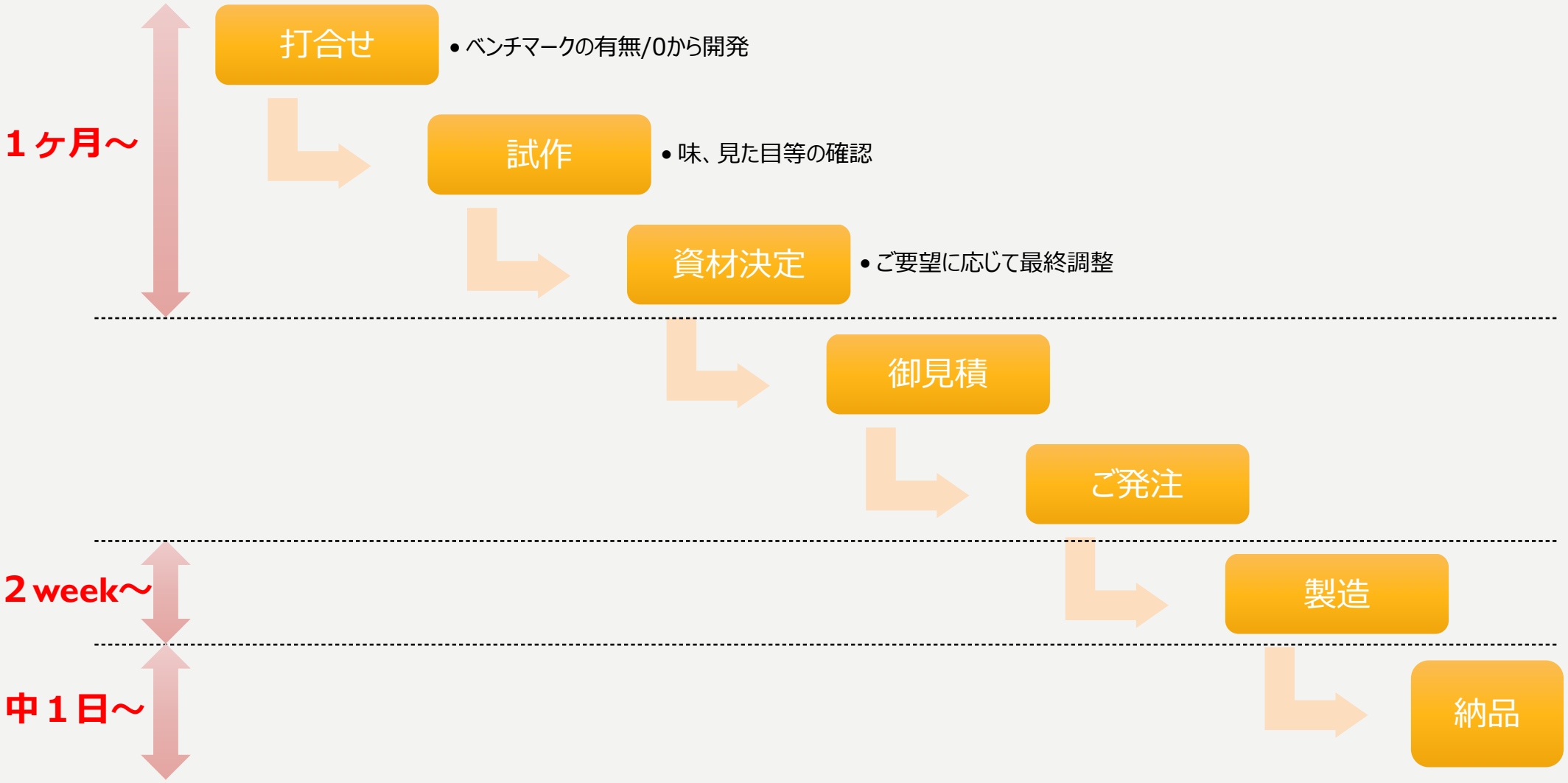
③ゼロベース

- 全く新たなコンセプトや商品イメージから開発を行う

【開発に要する時間】

短 → **長**

開発から発売までの流れ(例)



開発品実例

【組合せ】

８品目の和風巻芯

海鮮芯

【ベンチマーク】

オリジナル巻【熨斗付】

【ゼロベース開発】

大豆ミートタコス芯

大名巻用シート

キンパ芯

ピリ辛チーズ芯

包装形態/配送ロット

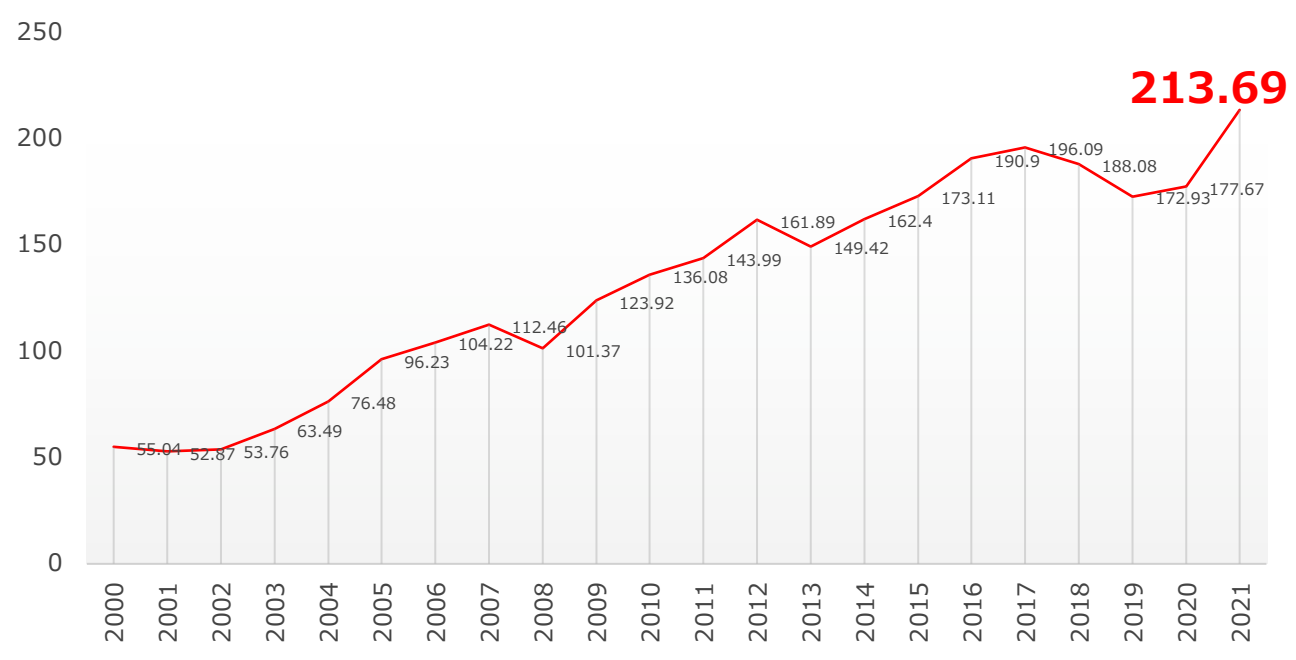
タイプ	錦糸巻タイプ	トレータイプ(5本/10本)	玉子焼/その他
規格	10本/10合	5本or10本/10P×2合	-
一括表示	単箱・外装	パック・単箱	パック・単箱
画像			
荷姿			

配送は全国一律10甲から承ります

10甲未満の場合は、実費から弊社負担運賃を差し引いた差額を請求させて頂きます

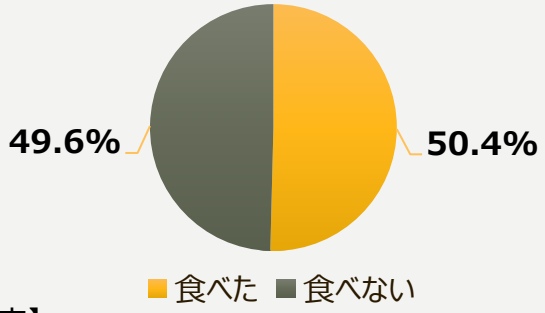
2021年節分振り返り

【二人以上の世帯の節分寿司支出金額】

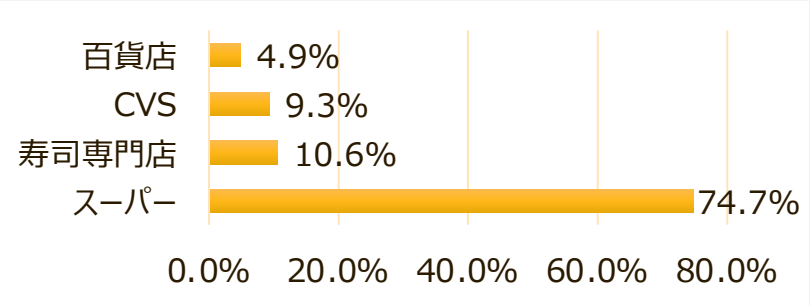


総務省「家計調査」二人以上の世帯の「すし(弁当)」(*I) への支出データをもとに市場規模を推計

【節分で寿司を食べたor食べない】

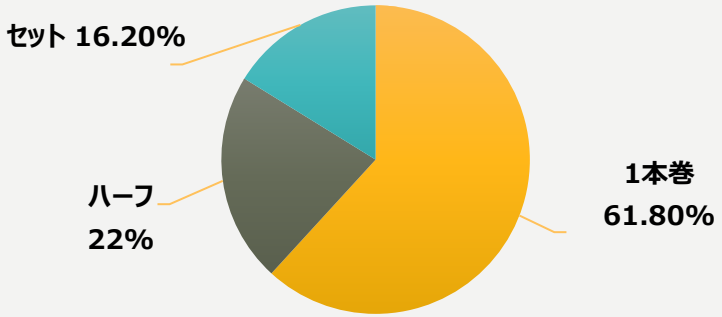


【購入した店】



インターネット調査

【商品構成】※小売自社調査



- **高付加価値商品**
  価値訴求（海鮮巻の増）、有名店監修、エコ（MSC・ASC認証）
- **予約増**
  コロナによる買い物時間を減らしたいという意識
- **作業改善取組**
  フードロス削減、ハーフ比率を下げて1本巻きにシフト

2022年節分商戦について

バイヤーの動き

メーカーの動き

既に次年度節分に向けた商品開発はスタート。乗り遅れないうちに商談・提案を！
巻寿司の事ならなんでもご相談ください！

ご参考（巻寿司マシーン取り扱い企業）

不二精機株式会社

【福岡本社】
〒812-9588　福岡市博多区西月隈3－2－35
TEL　092-411-2977
FAX　092-441-0954

【東京営業所】
〒161-0034 東京都新宿区上落合2丁目22番11号
TEL　03-3364-2885
FAX　03-3371-0186

小型卓上巻き寿司機Ⅱ

生産能力	400本 / 時	1ヶ月 25,080円 1日あたり 836円 （標準オプション6年リースの場合）

機械本体の参考価格（税抜）になります。
オプションおよび諸経費は含みません。
詳細はお問い合わせ下さい。

iMaki（Intelligent maki）

生産能力	250～300 本 / 時	1ヶ月 30,030円 1日あたり 1,001円 （標準オプション6年リースの場合）

機械本体の参考価格（税抜）になります。
オプションおよび諸経費は含みません。
詳細はお問い合わせ下さい。

※不二精機ホームページより抜粋。詳細は直接お問い合わせください。

ありがとうございました