

株式会社 吉田喜九州

会社概要

2023年2月



公式サイト

<http://www.yoshidaki-ks.co.jp/>

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	冷凍巻き芯 / 玉子製品等およびOEM各種冷凍食品
所属団体 認証	(社)日本冷凍食品協会加盟(認定第844004号) ISO9001 : 2015 (登録番号05QR-1348)

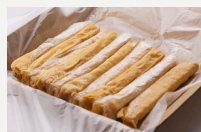


新工場外観 2020年9月稼働開始



● 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



卷芯導入前後比較

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

定番商品(巻芯)

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 製造日を含め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 製造日を含め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 製造日を含め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 製造日を含め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 製造日を含め540日		011070 トレタイプ/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 製造日を含め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 製造日を含め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 製造日を含め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 製造日を含め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 製造日を含め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 製造日を含め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 製造日を含め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 製造日を含め540日		028204 トレタイプ 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 製造日を含め540日		028185 トレタイプ アボカド芯N 500g(10本入)/10P×2合 アボカダイス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 製造日を含め365日			

定番商品(調理品)

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



038111
錦糸玉子
錦糸たまごY51
500 g/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



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



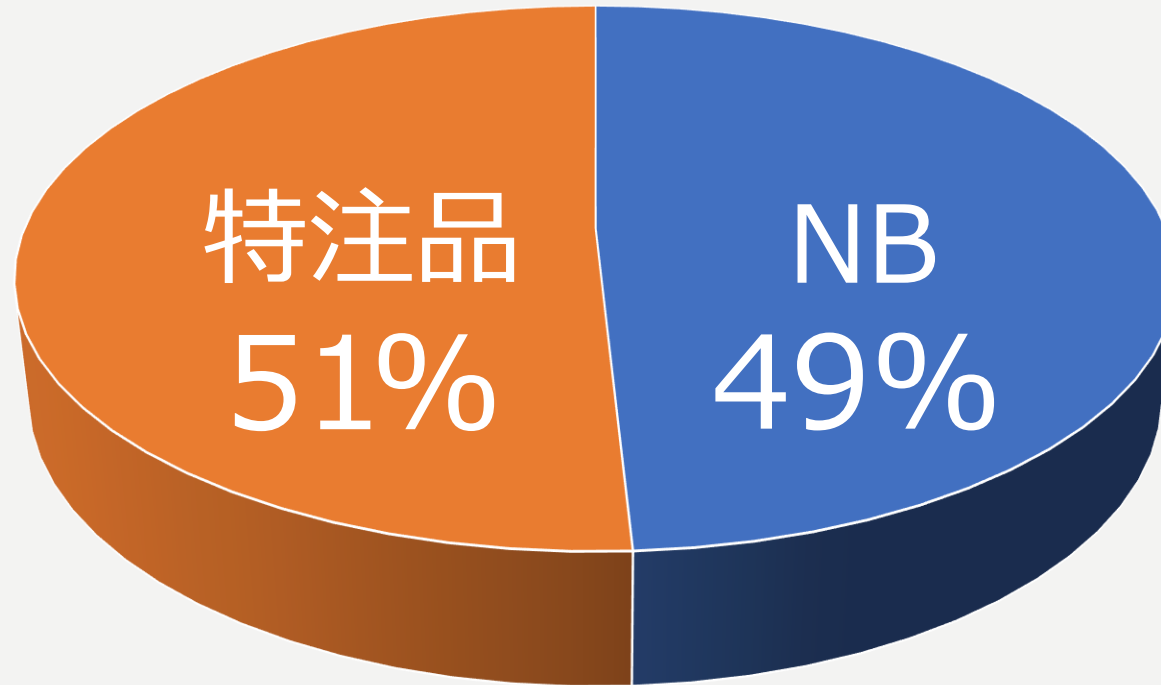
047915
おぼろ
冷凍おぼろNS
150g/40P×2合
キントキタイのすり身を細かく煎った寿司用おぼろです。
※冷凍(-18℃以下) で保存
※賞味期限 製造日含め365日



調理例

商品名	A上巻芯NT	田舎巻芯N	Aサラダ巻芯
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
アレンジ例			

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

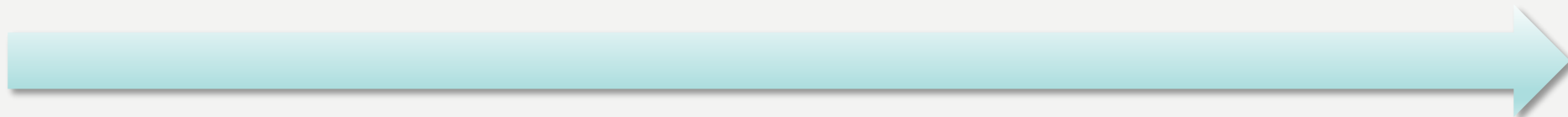
- 有名店や流行商品を参考とし、
見当た目や味を近づける商品
の開発

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

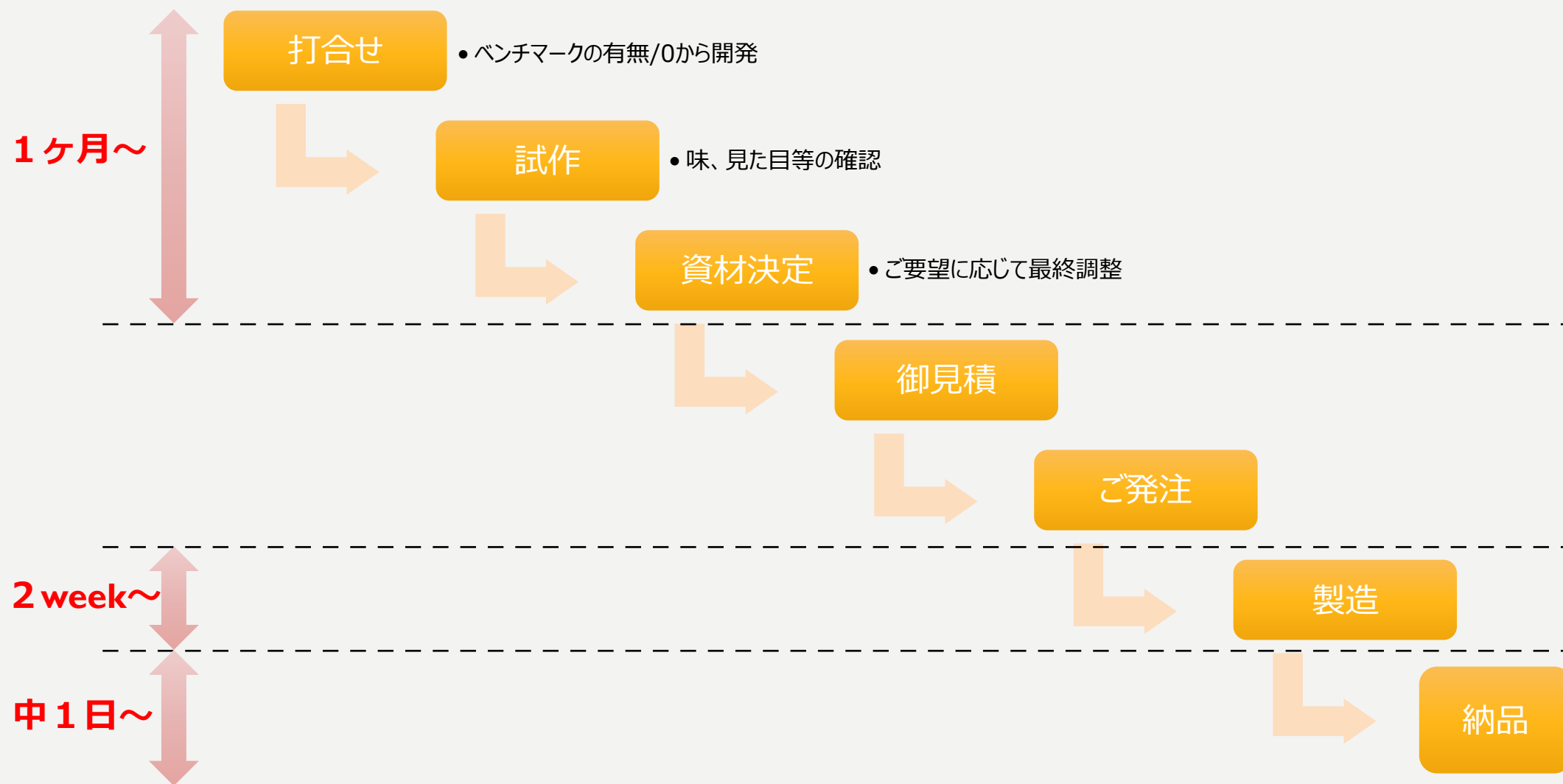
【開発に要する時間】

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



【ゼロベース開発】

大豆ミートタコス芯



大名巻用シート



【ベンチマーク】

オリジナル巻【熨斗付】



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いただきます