



米国 FDA 基準認定
HACCP 認定工場



COMPANY PROFILE

うつぼや池田食品株式会社



いつの時代にも私たちは、 日本の伝統に培われた匠の味を提供致します。

美味しい和の料理の数々——そこには人々の感動と興奮、
そして幸福感に満ちています。
日本には、こく深い、洗練された味覚、
繊細な旨味が凝縮された
まさしく伝統的な食文化があります。
この素晴らしい味の最も大切な部分を支えている素材のひとつが、鰹節です。
日本の食文化が独自で作り上げた匠の技が、ここに 있습니다。
それだけに私たちは、厳選された鰹節にこだわり続け、
いつの時代にも、匠の技に培われた伝統の味を提供して行きます。



これからも皆様に、
厳選された商品だけを
提供して行きたいと願っています。



日頃の弊社へのご愛顧につきまして、皆様に
厚く御礼申し上げます。
おかげさまで、弊社は今日まで着実に成長を
続け、創業75周年を迎えるまでに至ります。
これをひとつの時代の区切りとして、新しい
時代に臨むために役員編成を行い、2005年より、
私が代表取締役社長としての任を預かること
になりました。
これからも皆様のご要望にお応えするために、
産地のネットワークを広げて、厳選された原料の
仕入れ業務に徹底したいと考えています。
さらには独自による製法、品質と衛生管理は
もちろん、だしの研究にも努め、より満足頂ける
商品の提供に努めて行きます。
たしかに時代は変わりましたが、本物だけを
提供して行きたいという、そんな私たちのこだ
わりに変わりはございません。
美味しい料理を創造して行きたいという皆様に、
今後も誠意をもって、選び抜かれた商品を提供
して行きたいと願っています。

うつばや池田食品株式会社
代表取締役社長 池 田 武 文

一本釣りへのこだわり— それは荒波に鍛え抜かれた天然の味覚。

厳選された原料の仕入れから熟成製法、加工までを自社工場で行い、責任をもって最上級の商品をお届け致します。

私たちは「一本釣り」で捕えた原料の仕入れにも大きな力を注いでいます。
逞しい筋肉で水面に向かって勇ましく泳ぎ、餌に向かって食欲に食らいつく鰹。
そんな鮮魚にこだわりたいから、網で捕えた原料ばかりでなく、
「一本釣り」で捕えた魚も積極的に追い求めています。
もちろん鰹節の熟成製法から加工まで、当社独自の技術により、味わいについて、
たしかな違いをご確認頂けると自負しております。
品質の安定性、衛生面も徹底管理し、季節や時期を問わず、常に最上級の商品を、お届け致します。



原料は産地より
自社工場へ直送され、
徹底された衛生管理のもとに
一括生産。

当社独自のネットワークによって、鰹節は枕崎・山川・房州・焼津、宗田節は土佐清水、鯖節は房州・枕崎の産地より直接仕入れていきます。節にするには、あまり脂が乗っていない、身が引き締まった新鮮な魚が向いており、当社では、それら最適な原料だけを厳選して仕入れていきます。それだけに、ご要望によっては、当社で加工する前段階である節を、そのままお客様にお届けすることもできます。もちろん、自社工場での熟成製法には独自の技術力が駆使されていますので、当社の加工品においても味覚の違いはハッキリと現れるものと自負しています。まさにお客様に対して、自信をもって提供できる商品の数々を取り揃えています。



自社加工による「厚削節」「花かつお節」。
大自然の黒潮に育まれ、鍛え抜かれた厳選された鰹。
この凝縮された風味を、ご堪能ください。



研究・検査

食の安全性が問われる現代、当社では細菌検査については定期的にモニタリングを実施し、常に安心してご利用できる商品の提供に努めています。また、この他にも製品チェックとしては頻繁に、だしを取り、テイスティングを行っています。これらによって、お客様の“こだわりの味”“オリジナル・テイスト”を実現する個別の配合調整(ブレンド)というご要望に、お応えすることもできます。

配送も出来る限り、自社スタッフが担当致します。

遠方のお客様には発送になってしまいますが、私たちの努力で、商品をお届けできる首都圏近郊という距離である場合には、出来る限り配送に関しても、当社のスタッフが担当したいと考えています。その理由は、自社の商品について、社員一人一人が責任をもって丁寧にお届けしたいから、またお客様の急なご注文に対しても、迅速に対応したいから。配送車には、それぞれに無線が取り付けられており、お客様のイレギュラーな注文に関し

ても本社、営業、工場、倉庫が一体となってサービスを展開致します。そして、さらには「お客様のご意見」を、しっかりと受け止めたいからこそ、自社スタッフが配送までをも行っているのです。「もっと個性のある味はないか」「複雑な風味が欲しい」「なにか新しい味のヒントはないか」等等など、そんなご相談についても、どうぞ、お気軽に直接、ご相談頂きたいと思います。もちろん電話でのお問合せも大歓迎致します。



製法、製造、加工まで、独自の技術力を駆使し、
信頼される高品質な商品を、
安定供給することを、お約束致します。

HACCP認定工場として、 徹底された品質管理。

HACCPは1960年代に米国で開発された食品の衛生管理の方式です。

この方式は国連の国連食糧農業機関 (FAO) と世界保健機構 (WHO) の合同機関である食品規格 (Codex) 委員会から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められたものです。日本では農林水産省、厚生労働省が推奨するものであり、当社の製造工場は2005年、厳しい審査基準をクリアしてHACCPに認定されました。



1 工場入口の間仕切り。外気を遮断する特殊な防虫カーテンを使用。
2 入荷された原料の保管室。こちらも同じカーテンで仕切られています。
3 洗浄した原料の保管室。温度と湿度を一定に保つことで、一般生

菌の増殖を防止する効果を果たしています。
4 準清潔区。工場に入室する前にスタッフは、ここで靴を履き替え、手を洗浄消毒しています。
5 清潔区。工場内の出入口。工場内

でも、常に手を洗浄できるよう衛生環境を整えています。
6 金属探知機。パッキングが終了した商品は、最終的に金属探知機にかけて、異物の混入がないかを確認した上で、初めて出荷となります。

7 大型集塵機。鰹節を削る際に発生する細かい粉を強力な集塵機で集めています。これによりできる限り作業場を清潔にしております。
8 臭いの焼却機。蒸煮や遠赤外線にて原料を焼く工程で発生する

魚の臭いを、この機械で吸気して燃やしています。つまり大型の換気扇で集めて「臭いを燃やす」という機械です。これによって、独特な臭いを近隣に放つこともなく、虫が寄ってくることもありません。

■製造までのイメージ図



最高の品質を、 安定に供給しています。

当社の製法は、とても時間と手間が掛かる作業ではありますが、鰹節本来の旨味を引き出すために、最善と思われる方法について、妥協することはありません。

最高の商品を、お客様に提供致します。



だしは料理の命。 だからこそ当社は、味覚と風味にこだわり、 多種多彩な商品を取り揃えています

本節

近海一本釣りの本節も用意しております。1年枯れ、2年枯れ以上の節までも幅広く取り揃えております。山川産、枕崎産の節を取り扱っております。

亀節

極上亀節から、荒亀節まで取り揃えております。山川産、枕崎産の節を取り扱っております。

宗田節

極上寒目近節から笹目近節まで、様々な商品を取り揃えております。土佐清水産の節を取り扱っております。

鯖節

上質な鯖節から独特にコクのある鯖節まで、大きさも大から小まで幅広く取り揃えております。枕崎産、房州産の節を取り扱っております。

真昆布

風味がよく、癖がなく、だしが澄んでいるので、高級な料理のだし昆布として用いられます。

荒本裸節

香りと味の出る上質な節を取り揃えております。花かつおに最適です。枕崎産、山川産、焼津産の節を取り扱っております。

利尻昆布

甘みがあり、だしが濃く、香りもよく上品な一品です。

鰹削節

極上鰹節(1本釣・2年枯)使用の物を含めて6種類からお選びいただけます。

宗田削節

極上寒目近節使用の物を含めて4種類からお選びいただけます。

鯖削節

極上鯖節から上質な丸鯖節使用の物を含めて4種類からお選びいただけます。

混合削節

厳選された鰹節・宗田節・鯖節をバランスよく配合した混合削節です。お客様の好みに応じて極上混合削節を含めて9種類からお選びいただけます。

花かつお

上質な裸鰹荒本を使用しています。いろいろな料理にもお使いいただけます。そば、うどん、かけ汁の追い鰹にもお勧めです。また枯節の花かつおも承ります。

顆粒

枯節を使用した当社独自の製法で作出した一品です。

ソフト削

上質な裸荒本節を細かく丸み帯びた形に削った芸術の一品です。そば、うどん、おひたし、やっこなどにお試ください。

天然だしの素

厳選された上質の粉を配合しバックされた粉節です。2番だし、味噌汁のだし、煮物などにご使用ください。

椎茸

椎茸独特のだしで味を引き立てます。だしをとった後も食べれますので、鍋焼きうどんなどに最適です。だしの出るどんこ、調理しやすい香信も扱っております。

日高昆布

だし昆布として万能な昆布です。だしだけでなく、昆布自体食してもおいしいです。

にぼし

上質な物、お客様の好む物を取り揃えております。

プロの方、名人の方の ご要望に応える豊富な商品群。

鰹節、宗田節、鯖節など、幅広い商品を取り揃える当社には、それぞれに大きく見た目には、茶色い粉に包まれた節と、荒くごつごつとした黒い節に分けることができます。「黒」は燻しただけの節であり「裸節(はだかぶし)」と呼んでいます。こちらは、魚の香りが濃厚な点が特徴です。一方、茶色い粉に包まれた節というのは、まんべんなくカビを付着させているものです。カビの発酵作用によって鰹節の持っている脂肪分を分解し、だしの透明度を高め、マイルドな味わいになるのが特徴で、1年、2年という熟成の年月を経て、さらに奥深い味わいと香りへと変化していきます。この熟成商品を業界では「枯節(かれぶし)」と呼んでいます。ちなみに、このカビは、人体にまったく影響はありません。味噌、醤油、漬物、納豆に並ぶ、日本独自の豊富な発酵食品に関する技術が、ここに活かされているのです。これは、まさに永き歴史によって培われた日本の独特な食文化であり、芸術に近い美食を伝える知的財産による手法であると言えるでしょう。もちろん世界にも、こうした発酵食品があります。たとえるなら「裸節」はヨーグルト、「枯節」はチーズと言えるでしょう。当社も同様に、節の熟成期間、または削る厚さを微妙に変えることによって、濃厚な風味を、または複雑な味覚を、あるいは透き通るような繊細な味と香りを提供できます。それぞれの料理に合わせた実にバリエーション豊富な商品を取り揃えています。この他にも、ウルメいわし、アゴ(とびうお)、シビ(鮭)、さんま節、にぼし、昆布、椎茸なども取り揃え、本物志向であるお客様の高いニーズに、お応え致します。



料理を愛するすべての人々へ、
皆様の“感動”のお手伝いをさせて頂きたいと
願っています。

美味しい料理をかこむ時、そこには人々の幸せに
溢れた笑顔があります。美味しい料理とは“感動”
であると、私たちは、そう思っています。料理は、想
像力豊かな、とてもクリエイティブなものです。私た
ちが提供する商品は現在、和食という範囲に止ま
らず、中華、イタリアン、フレンチなど、世界各国の実
に数多くの料理人から求められています。料理に
夢と情熱を注ぐ皆様へ、もちろん開業予定という方
も、どうぞ、ご遠慮なくお問合せください。少しでも皆
様にお役に立てますように、私たちも、よりクリエイ
ティブに、そして、わがままなまでに、これからも天然
原料を追求し、最高級の逸品を提供致します。是
非、一度、私たちの商品をご利用してみてください。
そして、どうぞ、皆様のご感想を、こだわりをお聞か
せください。国境、ジャンルを超えて、まさしく料理を
愛するすべての人々へ、皆様の“感動”のお手伝
いをさせて頂きたいと、私たちは願っています。



■会社概要

商号	うつばや池田食品株式会社
代表	池田 武文
創業	1934年(昭和9年)9月10日
資本金	10,000,000円
業務内容	鰹節・削節製造販売
本社・工場	〒175-0081 東京都板橋区新河岸1-6-7
所在地	TEL.03-5398-8761(代表) FAX.03-5398-8764 URL http://www.utsuboya.jp/ 土地 620m ² 建物 1,142.16m ² 3F建
冷蔵倉庫	〒174-0046 東京都板橋区蓮根2-19-27 土地 91.84m ² 建物 45.50m ²
社員寮	〒175-0081 東京都板橋区新河岸1-6-8 土地 403.70m ² 建物 45.50m ² 新河岸第一コーポ 174.96m ² 2F建 新河岸第二コーポ 300.56m ² 2F建
賃貸コーポ	〒174-0043 東京都板橋区坂下1-10-11 土地 1,437.44m ² ル・クリヨン 2,767.95m ² 7F建

■沿革

1934年	● 東京・新宿淀橋にて池田武雄が創業。
1947年	● 東京・豊島区池袋へ移転。 株式会社うつばや商店として法人組織化。
1961年	● 工場部門として池田食品株式会社を設立。 板橋区蓮根に工場を新築。
1970年	● 新河岸第一コーポ新築(社員寮)。 役員編成を実施。 取締役会長に池田武雄、代表取締役社長に池田登が就任。
1974年	● 板橋区蓮根に冷蔵倉庫を新築。
1978年	● 新河岸第二コーポ新築(社員寮)。
1980年	● 工場生産設備の一貫ライン化完成。
1985年	● 全車両に無線配備による配送網の拡充。
1989年	● 創業55周年祝典を東京プリンスホテルにおいて開催。
1990年	● 板橋区新河岸1-6-7の現在地へ新本社工場を新築移転。 新規自動化生産設備が完成。
1998年	● 池田登会長(当時・社長)、財団法人東京削節商工協同組合の 理事長を兼任し、以後6年間に渡り就任。 その他、財団法人日本鰹節協会の理事も担い、業界の発展に貢献。
2001年	● 板橋区蓮根に冷蔵倉庫を新築。
2005年	● 役員編制を実施。 取締役会長に池田登、代表取締役社長に池田武文が就任。 中華、イタリアン、フレンチなどの料理店、さらには個人のお客様からの要望 にも応え、インターネットによる販売をスタート。 HACCP認定を取得。
2008年	● 生産工場を拡張。
2009年	● 創業75周年を迎える。





うつぼや池田食品株式会社

〒175-0081 東京都板橋区新河岸1-6-7 TEL.03-5398-8761 (代表) / FAX.03-5398-8764

<http://www.utsuboya.jp/>