

本社所在地

和・洋をとわす すべての食文化へ

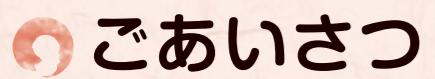
林田食品産業株式会社

COMPANY PROFILE

林田食品産業株式会社

〒849-1411
佐賀県嬉野市塩田町大字馬場下甲4279番地
TEL:0954-66-4875 FAX:0954-66-3534
[HP] <https://www.mentai-umaka.com/>





和・洋をとわす すべての食文化へ

林田食品産業は創業者の林田二郎氏の知恵と情熱で生まれ、従業員が大切に育て上げた魚卵のバラコ専門会社です。量販店の明太子売り場等で販売されている「一本物」や「切子」といった卵膜のある製品は扱っていません。こういった製品の生産は、手作業で夾雜物を取り除き、卵の形や大きさを整える為に、非常に手間が掛かります。

当社はバラコ製品の製造に特化し、機械処理の工程を増やしました。例えばストレーナーを使うことで夾雜物の多くを除去することができます。計量や袋詰めといった作業も機械化できます。しかし機械の使い方にはノウハウがあります。ストレーナーでも、どんな形状の物で、どんな網目の大きさの物を選ぶのか、どの加工工程で、どの程度の時間を使えば、粒子を潰すことなく効果的か、細部にまでこだわりがあります。また、ポイントになる工程では人の目や手で検品を実施し、卵の状態を確認します。こういったことは長年に亘ってお客様と一緒にバラコと真摯に向き合ってきたことで得た、バラコ専門業者ならではの当社の技術です。

林田食品産業は2020年にマルハニチログループの一員となりました。当社もグループ理念の「私たちは誠実を旨とし、本物・安心・健康な『食』の提供を通じて、人々の豊かな暮らしとしあわせに貢献します。」に沿って行動し、お客様からも地域住民の方からも必要とされる会社を、社員一丸となって目指します。

代表取締役社長 長谷川 典生



● 製品開発の流れ

お客様の求める味を追求するプライベートブランドの開発(留型／PB)と
市場調査を基に時流にあった当社独自製品の開発(NB)の流れ

プライベートブランド(PB)

ご依頼・ご相談

ヒアリング

プレゼンテーション

味合わせ

お客様だけの味決定

製品化・製造・納品

ナショナルブランド(NB)

市場調査

製品化会議

試作開発

食味調査

最終調整

品質・衛生管理のこだわり

製法のこだわり

弊社製法の特徴は、魚卵の鮮度を第一に考えた解凍方法、粒子感を損なわないバラ子分離製法(異物除去工程含む)、最新設備で異物混入を未然に防止する製法、安心安全を実現する弊社独自の特許製法にこだわり、高品質の製品を提供しております。

魚卵の鮮度と品質を第一に考えた解凍方法



魚卵の品質は解凍方法で大きく左右されます。解凍時間・温度を一定にするため、魚卵専用の解凍庫を設置しております。常に同じ条件下で解凍することが品質維持への第一歩です。

X線異物検出機 ~ 異物混入を未然防止 ~



金属検出機で検出できる異物には限界があることから、弊社ではX線異物検出機を導入し対策を行っております。金属に限らず、ガラス、石などの硬物も異物として検出が可能です。

低温加熱殺菌で菌制御 ~ 品質の高い安全で安心な製品 ~

生菌数をコントロールするため、低温加熱殺菌を行っております。弊社独自の製法特許である低温加熱殺菌を行うことで、蛋白変性、味、色等の品質に問題なく、また余分な制菌剤を使用せずにコントロールすることが可能です。

品質管理



衛生管理

工場内外は衛生的に保つため日々の掃除を徹底しております。工場内で使用する機械類は分解、洗浄を徹底しております。衛生管理の一環としてHACCP認証を取得。お客様に安心してご使用いただけるよう最善の注意を払っております。

※HACCPとは：食品の原料の受け入れから製造・出荷までのすべての工程において、危害の発生を防止するための重要なポイントを連続的に監視・記録する衛生管理手法。

安心・安全のこだわり

トレースシステム



お客様の安心感を保証するためにトレーサビリティーを重視しております。林田食品産業株式会社のトレースシステムは“なにを使い、いつ、だれが、どこで、どう製造したものか”… 製品ひとつひとつの詳細な“履歴”を管理しております。材料情報・工程情報を把握して商品の安全性を確認する目的で実施しております。製品の賞味期限から追跡し、その製品の生産履歴が直ちに分かる仕組みになっております。

商品特長

明太子&たらこ

機械と人手で徹底した異物除去を実施いたしました。

お客様のご要望にあわせてバラ子商品のカスタムオーダーを承っています。

低温加熱殺菌システムで初発菌数制御を行い、pHコントロールで日持ちのリクエストに応えるなどで、デリカおにぎり具材に使っていただくなどしております。

焼たらこ

たらこの食感と風味を生かすため、焼き方にこだわりました。

遠赤効果を利用し、ふっくらと焼いた『焼たらこ』はおにぎりの具材や惣菜などに最適です。

また、パッケージは焼き上げた時の香ばしさをそのままお届けできるよう

脱気包装にしております。

明太子・たらこ製造工程



焼・炙り製品の製造工程



※焼・炙りに細心の注意を払い、焼き加減は、熟練の焼き職人により管理しております。

商品案内

林田食品産業の業務用商品ラインナップ

業務用
明太子バラ子



明太子の薄皮を取り除いたバラ子をパッケージしました。

業務用
たらこバラ子



たらこの薄皮を取り除いたバラ子をパッケージしました。

業務用
焼たらこほぐし



焼たらこをほどよい大きさにほぐしパッケージしました。

業務用
焼たらこバラ子



焼たらこの薄皮を取り除いたバラ子をパッケージしました。

業務用小袋



明太子、たらこのバラ子を小袋に詰めました。
10gから充填可能です。

業務用ボトル



明太子、たらこのバラ子をボトルに詰めました。
200gから充填可能です。

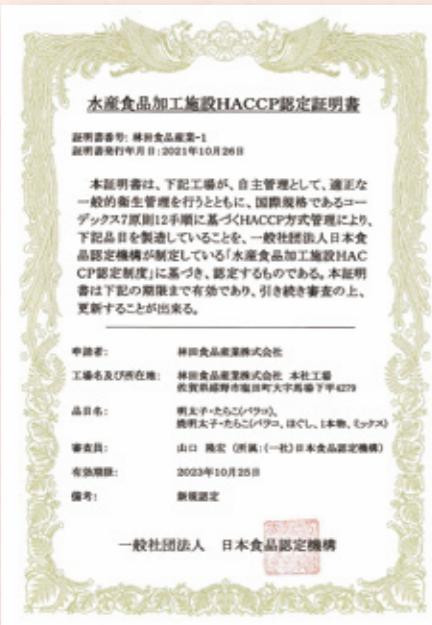
業務用として

和食、洋食、中華料理店、調理パンなどで主に業務用として使われております。



● 取得認証・商標登録について

～ 認定証～



HACCP認定証明書

令和3年10月26日 認定

～ 商標登録～



「うまか」商標登録証

平成22年7月23日 登録

本社社屋・工場



● 会社案内

会社概要

商 号	林田食品産業株式会社
本社所在地	〒849-1411 佐賀県嬉野市塩田町大字馬場下甲4279番地
TEL	0954-66-4875(代) FAX: 0954-66-3534
創 業	昭和58年5月
設 立	平成元年
代 表	長谷川 典生
資 本 金	1千万円
従 業 員 数	35名
事 業 内 容	たらこ・辛子明太子の製造加工及び卸販売 焼たらこ・焼明太子の製造加工及び卸販売 解凍庫、攪拌機、冷凍倉庫 遠赤直火焼きライン、X線異物探知機

沿革

平成元年	佐賀県嬉野市塩田町にて明太子の工場を開始
平成2年	バラ子事業を主力とする
平成7年	新工場落成(バラ子の生産ライン)
平成9年	工場増築(倉庫)
平成12年	新社屋、工場増築(事務所、休憩室、生産ライン、倉庫)
平成20年	増築(焼きのライン及び冷凍倉庫、休憩室)
令和2年	マルハニチロ株式会社のグループ会社となる
令和3年	HACCP(日本食品認定機構)の取得

