



上野食品 株式会社

会社概要 2012年10月現在

設立 昭和38年7月
資本金 1,000万円
従業員数 31人
代表者 上野 康子
所在地 〒899-1604
 鹿児島県阿久根市
 山下7607

事業概要 たけのこ類その他の食料品の製造加工及び販売
主要製品 たけのこ水煮缶詰 山菜水煮加工
連絡先 TEL.0996-73-1500
 FAX.0996-73-1830
<http://www.uenoshokuhin.com>
n0996723@basil.ocn.ne.jp

私たちの得意なこと! できること!

ニーズに応じた加工食品の製造

使用素材

山菜・各種農産物類

具体的につくれるもの

- ・筍・山菜の水煮
- ・たけのこ飯の素
- ・サラダたけのこ
- ・キムチタケノコ
- ・土佐煮
- ・金柑甘露煮

それはこの技術があるから

筍の加工技術

筍の加工食品の経験と実績・風土を生かし、山菜や各種農産物類の商品を提供。品質本位をモットーに、新鮮で調理しやすく、より便利な商品を数多くそろえています。



私たちはこんな技術を持っています

鹿児島は日本有数の筍の産地です。県内をはじめ、他産地も含めた経験豊かな生産者と契約し、竹林の手入れ、筍の掘り起こしなど、生産者と一体となって筍の生産を行っています。



生産者の方々をサポートすることで、求められる品質、ニーズを一定に保ち、日本全国のお客様にお応えできるようにしています。

私たちがこれから展開を目指すこと

おいしい筍の追求には筍を知り、学ぶことが大切です。おいしい筍を栽培するため、農家の皆様と日夜取り組み、風味をそのまま食卓へお届けできるよう、加工にも工夫を凝らしたいと考えています。筍という素材をもっといろいろな形や味で普及するために、これまでも、これからも研究・開発を行っていきます。



工業技術センターからこんな技術支援を受けました

☑技術相談・指導 ☑共同研究等 ☑特許出願・実施

筍は一般的に繊維質の塊のようなイメージがありますが、身体に有用なアミノ酸やカリウム・リン等も含んでいます。これらの栄養素を手軽に抽出し飲用する方法として、工業技術センターの特許を活用し、「たけのこ茶」の商品化に取り組みました。その試作段階で、健康機能を有する香味豊かなお茶に仕上げるため、過熱水蒸気を用いた焙煎技術の技術支援を受けました。



技術屋の熱い想い

製造部長
折橋稔さん



安心・安全をモットーに

原料集荷から最終製品出荷に至るまでのトレーサビリティを重視し、安心安全を基本に忠実にお届けしています。生産者と一体となり、鹿児島県の筍を全国に発信していきたいです。