



海と大地の恵みを食卓へ。

## 事業概要

BUSINESS

### 世界の海から美味しいネットワーク - TOWA FOODS NETWORK -

私ども東和食品株式会社は皆様の食卓に「安心・安全」「高品質」な商品をお届けする為、社員が原料を目でたしかめて買い付けを行い、世界の海より厳選したものを仕入れ、大自然に恵まれた自社工場(北海道)で加工しております。

近年、資源保護や環境問題など水産業を取り巻く環境は大きく変化してきています。その中でも消費者のニーズに対応できるよう、グローバルな視点から取り組んでおります。

「世界の海から」のネットワークを使い、食を通じて皆様に喜びをお届けしていきます。

### 徹底した品質管理 - 多彩な食シーンに対応する商品開発と厳しい品質チェック -

私たちは素材の持つ本来の美味しさや価値、引き継がれた味を基本に常に新しい方向を目指す姿勢が大切と考えています。品質管理室ではそうした当社の味づくりの羅針盤のひとつです。消費者や市場の動向を見さだめ個性的な商品をつくり出し、ベストセラー、ロングセラー商品を生んだ実績とノウハウを財産に、未来につながる味を創造しつづけます。

また、食品の基本はなにをおいてもその安全性にあり、たとえ希少な素材から最高の味を引き出したとしても、安心して口にできないものであれば何の価値もありません。

毎日の製造にあたり、私たちは品質管理と安全検査の徹底を最優先事項として取り組んでいます。

## 代表ごあいさつ

MESSAGE



代表取締役社長  
杉本 力

東和食品は水産物の加工を目的として1972年10月現在地に設立、翌年1月に本社工場が完成、水産加工と営業を開始しました。

地元で漁獲された水産物の加工に始まり米国アラスカ州やカナダ・チリ・ロシアからの鮭や鮭卵、抱卵鯿、助宗卵を原料に数の子、いくら・筋子、たらこに加え新巻鮭やとば・フレークなど鮭の加工製品を製造・販売しております。

近年の消費者ニーズは「簡便性・利便性」「安心・安全」を求め、あわせて「健康・おいしさ」が大切になっています。当社もこのニーズにお答えするため調理のいらない商品として、過熱水蒸気で加工した焼成商品「焼き魚」製品の加工・製造をしております。

また、徹底した品質管理のもと安心して安全な「食」の提供と健康に優れた動物性タンパク質である水産加工品の安定した供給を続けることを理念とし、これからもお客様に満足頂けるこだわりを持った商品の開発と製造を続けてまいります。

キョクチグループ四字の「客・安・信・挑」を大切に、安心して安全な新鮮でバラエティー豊かな美味しさをお届けしたいと考えております。

## 沿革

- 昭和47年10月 北海道白糠町において水産加工会社として東和食品株式会社を設立。
- 昭和50年 3月 北海道増毛町に増毛工場を開設。
- 昭和63年 4月 増毛工場を東和増毛株式会社として分離独立。
- 平成 2年 9月 敷地内に過水工場を新設。
- 平成13年 8月 敷地内に魚卵工場を新設。
- 平成14年 8月 敷地内に鮭とば工場を新設。
- 平成14年10月 資本移動により100%関連会社としてキョクイチグループへ。
- 平成17年10月 敷地内に焼成工場を新設。
- 平成26年11月 敷地内に第2焼成工場を新設。
- 平成28年12月 敷地内に新第3工場を新設。

■ 商号	東和食品株式会社
■ 商号(英字)	TOWA FOODS CO.,LTD.
■ 設立年月日	1972年10月18日
■ 代表者	代表取締役 杉本 力
■ 資本金	3,000万円
■ 所在地	〒088-0592 白糠郡白糠町西庶路東3条北3丁目2番地1号
■ 所在地(英字)	2-1, N3 E3 NISHISYORO, SHIRANUKA-CHO SHIRANUKA-GUN, HOKKAIDO, JAPAN
■ 電話番号	01547-5-2014
■ 主な事業内容	水産食品加工製造業



**アクセス** 白糠郡白糠町西庶路東3条北3丁目2番地1号

● お車で釧路空港から15分



☎ お電話でのお問い合わせ 01547-5-2014

📠 FAXでのお問い合わせ 01547-5-2329