



## 会社概要

商号	柳川冷凍食品株式会社
設立	昭和47年10月
資本金	10,000,000円
本社	〒832-0005 福岡県柳川市西蒲池1028番地
電話番号	0944-73-1124
FAX番号	0944-72-2144
本社工場	〒832-0005 福岡県柳川市西蒲池1022-7番地
年商	30億6,000万円(令和4年8月)決算期8月
事業内容	食品卸・小売業及び食品加工販売業
主な仕入先	商社、各専門メーカー、問屋、関東・関西・九州等の市場
主な販売先	九州一円の業務筋・結婚式場・ホテル・レストラン・量販店、学校給食、自衛隊関係、関東・関西・九州等の卸売市場、商社、専門問屋、珍味メーカー等
役員	代表取締役 藤木 尚文 専務取締役 久賀 博美 取締役 藤木 芳子 取締役 藤木 仁宗
従業員	社員60名 パート40名
取引銀行	西日本シティ銀行 柳川支店 福岡銀行 柳川支店 大牟田柳川信用金庫 蒲池支店 佐賀銀行 柳川支店
URL	<a href="http://www.yanarei.co.jp/">http://www.yanarei.co.jp/</a>
Email	info@yanarei.co.jp

## 会社沿革

昭和47年10月	福岡県柳川市大字西蒲池1028番地に、資本金350万円にて海老、冷凍魚、塩干品、珍味類等の販売を主たる目的として設立 本社事務所用地1020平方メートル取得 建物200平方メートル新設
昭和51年 6月	建物245平方メートル増設 冷凍庫100t増設
昭和52年 6月	建物200平方メートル増設 冷凍庫100t増設
昭和53年 4月	藤木喜秋、代表取締役社長就任
昭和55年 8月	加工部新設 145平方メートル増設
昭和56年 4月	製品及び資材倉庫用地1195平方メートル取得 建物330平方メートル増設 建物(加工場)120平方メートル増設
昭和58年10月	柳川市大字吉富町に両開工場新設 加工工場用地2760平方メートル取得 建物684平方メートル取得 冷凍庫120t増設
昭和62年 4月	本社倉庫内に加工場150平方メートル増設 本社倉庫内に冷凍庫25t増設
平成 4年 2月	本社事務所 1000平方メートル増設 工場及び倉庫 450平方メートル増設
平成 4年 5月	冷凍庫100t増設
平成 6年10月	資本金(増資650万円) 計1000万円
平成19年 2月	藤木喜秋、代表取締役会長就任 藤木尚文、代表取締役社長就任
平成23年11月	両開工場冷凍庫リニューアル
平成25年 6月	本社冷凍庫リニューアル
平成31年 4月	本社加工工場新設(HACCP対応) 建物1,800㎡
令和 4年 1月	水産食品加工施設HACCP認定
令和 6年 2月	本社の冷凍冷蔵倉庫・常温倉庫の新築移転 敷地6,982㎡ 建物1,320㎡

# SKY PROJECT

3つの「SKY」でより良い食品とさらなる躍進を目指す、弊社の行動指針

## SKY

〈積極的〉

高品質だけでは一流のサービスは保てません。お客様に満足して頂くために積極的に細かいところまで手の届く愛情こもったサービスを行います。



## SKY

〈協力的〉

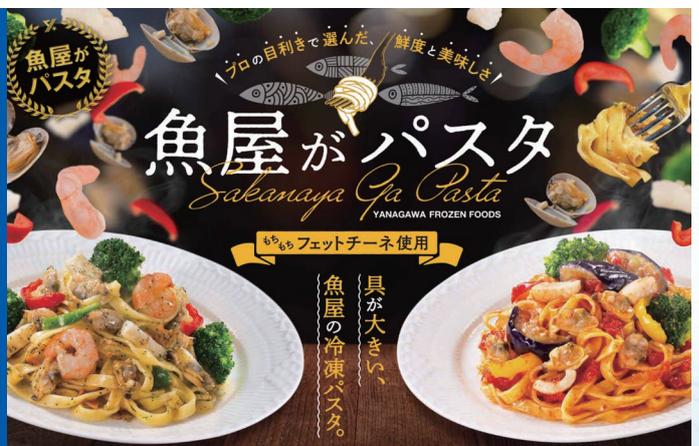
お客様に一番に注文していただける企業を目指して、オリジナリティがあり、高級感あふれる商品をお客様と共に研究開発することで業界をリードしていきます。



## SKY

〈躍進〉

食に関する世の中の動向や動きをいち早くキャッチ。時代を見据えた先見性と行動力で食生活の新しい流れを創造し、新しい時代へと躍進します。



# More Delicious

1,000種類以上の商品! さらなる美味しさを求めて。

弊社の食品製造事業(加工部)は、単純に食材を加工するだけではありません。最新の設備と長年のノウハウを駆使し、より美味しく、高品質な商品を届けるため、日々工夫を重ねています。旬(春夏秋冬)の食材の他、原材料・小鉢・酢の物・前菜・オードブル・焼き物・揚げ物・煮物・蒸し物・碗種・デザート・甘味等、商品数は1,000種類以上。お客様の様々なニーズに「どれだけ近づけるか」を念頭に、チャレンジし続けています。



## 最先端の設備と蓄積された技術



### 栄養素を凝縮する 最新の過熱蒸気オーブン

水蒸気の熱エネルギーをオーブンの調理に利用する、最新の過熱蒸気オーブンを完備。余計な油分・塩分を取り除き、失われがちな栄養素を維持しながら調理します。



### 徹底した衛生管理で 食の安全を守ります。

食品工場内は、外部からの汚染物質を徹底的に遮断し、食器類は最新の消毒保管器を用いて洗浄・消毒。徹底した衛生管理体制のもと、食の安全を守ります。



### お客様と共に開発する OEM加工商品

料亭、居酒屋、レストラン、スーパーなど、お客様の業態に合わせて、最適な加工商品を開発。長年蓄積してきたレシピと応用力で、ユーザーの心に響く「味」をお届けします。



### プロの料理人と 蓄積してきたノウハウ

弊社の加工部では、一流ホテルのシェフのレシピも再現。プロの味はそのままに、大量生産も可能です。一流の料理人一流と積み上げてきた加工ノウハウも弊社の財産です。



### 小ロット、短納期にも お応えします

弊社の生産ラインでは、大ロット加工食品の生産はもちろん、小ロット生産にもきめ細やかに対応可能。業態の大・小を問わず、最適な数量、ご希望の納期でお応えします。



### 人手不足解消、 業務効率化のご提案

味・品質はもとより、人員不足を解消するための業務の効率化等、様々な提案も行っています。加熱調理直前までの味付け・下処理の加工等、ご希望の納品形態をご相談ください。

# Speed & Quality

迅速に、必要な食材をお届けします。

高品質な商品を、必要な場所へ、必要な数だけお届けする食品卸事業は、福岡県内を中心に、2,000社以上の取引実績を誇り、10,000種類以上の食材を取り扱っております。また、季節商材の提案や独自商品の開発等、お客様の「食」に関するお悩みに真摯に向きあい、サポートすることも、私達の大切な業務のひとつです。食品の卸業者として、ビジネスパートナーとして、是非一度、弊社へお問い合わせください。



## 信頼と実績を重ねてきた食品卸事業



### 商品を安全・丁寧に お届けします。

必要とされる商品を素早くお客様の元へ。弊社ドライバーが安心・安全・丁寧に、責任もって配送いたします。緊急時の対応もお任せください。



### 北部九州一円を カバーする流通網

柳川を拠点に、北部九州一円をカバーする流通網を確立。自社保有の40台の営業車両で、新鮮で美味しい食材をお届けします。



### お客様の利益を第一に 考えた適正価格

適正な販売価格を実現するため、弊社では、徹底した内部努力と創意工夫でコスト削減を実現。適正な仕入れ価格で、お客様の価格競争力と営業利益の確保を支えます。



### 小ロットから大ロットまで 幅広く対応

「うちは小ロットだから、取引できないのでは？」そんな心配は不要です。弊社は、調味料1本から大量生産のOEM商品まで、幅広いロットで対応可能です。お気軽にご相談ください。



### 新メニューや 季節商材をアドバイス

弊社のドライバーは、商品をお届けするだけではありません。商品管理部から、季節の食材や流行り商品の情報提供を受け、お客様へご提案しています。お気軽にご相談ください。



### 常に新しい素材、 生産者を発掘

商品管理部では、常に時流を読み、今後のフードビジネスの傾向を分析。新しい食材やブランドを調査・発掘しています。生産者やブランドのご紹介も承っております。

# Customer's Voice

たくさんのお客様からうれしい評価を頂いています。

## 料亭



**業務対応がすばらしく、提案力もある仕入先です。**

知り合いの料理人の紹介で、主に新鮮な水産物や調味料を仕入れています。日々の業務対応はすばらしいと思います。また、食材の卸だけでなく、季節にあった献立の提案をしてくれるので、メニュー考案の際にも助かっています。

福岡県 料亭 総料理長

## 結婚式場



**緊急時の対応に感心しました。**

当式場では、婚礼料理、宴会料理の加工食材でお世話になっています。料理人こだわりのレシピをお伝えし、工場生産してもらっているので、時間と人員を節約しながら質の高い料理を提供することができ、非常に助かっています。他社と比較しても良心的なコストや、迅速な対応力にも満足しています。

福岡県 結婚式場 主任

## 宅配弁当



**要望に対しての対応の速さが心強い**

弊社では、福岡県内で展開する宅配弁当用の食材を仕入れさせてもらってます。こちらからの細かい要望にも丁寧に応じていただき、要望に対しての対応の速さが、なにより心強いです。業態的にタイトなスケジューリングを求められるので、臨機応変に対応してくれるのはありがたいです。

福岡県 宅配弁当運営会社 企画室長

## ホテル



**担当営業の方の人柄や提案力に助けられています。**

当ホテルでは、主に加工品や、鮮魚のカットをお願いして納品してもらう他、食材の提案でもお世話になっており、担当営業の方の人柄や提案力に、いつも助けられています。加工品の味で、こちらのイメージを伝えると、即修正していただけたり、鮮魚のスライスまで対応していただけるので、品質と効率の両面で助かっています。

福岡県 ホテル 料理長

## ホテル



**こちらの希望する下処理・カットをやってもらえます。**

主にホテルの料理で使用する冷凍のオマール海老のほか、下処理済みの海老・小海老のカット処理をお願いして納品してもらってます。細かい要望にもお応えいただき、こちらの希望する下処理・カットをやってもらえるので、そのぶん手間が大幅に省けて大変助かっています。

福岡県 ホテル 料理長