



さくらんぼ印

桜乳業株式会社

本 社

〒961-0951 福島県白河市中町7

新白河工場

〒961-0835 福島県白河市白坂勝多石10-30

TEL.0248-28-2116 FAX.0248-28-2118

泉崎工場

〒960-0102 福島県西白河郡泉崎村大字関和久字石名沢20

那珂川工場

〒324-0618 栃木県那須郡那珂川町小口30

※商品についてのお問い合わせは、[新白河工場]へお願いいたします。



ISO22000



JAS-ANZ



<http://www.sakuranyugyo.co.jp>

さくらんぼ印

あふれる「美味しさ」に
真心こめて。



桜乳業株式会社

真の美味しさを追求し続けること。

ごあいさつ

「さくらんぼ印 桜乳業株式会社」の創業は、東京タワーが完成し、一万円札が登場した1963(昭和38)年です。歴代天皇家に伝えられる宝物になぞらえて“三種の神器”と呼ばれた白黒テレビ、電気洗濯機、電気冷蔵庫が普及し始めたというものの、創業当時、電気冷蔵庫の普及率は、まだ一桁台にすぎませんでした。

あれから半世紀——日本人の食生活は劇的に豊かになり、多様化しました。その趨勢とともに、「さくらんぼ印」も、生産技術の進歩、商品の種類と生産量の増加に伴う社業の拡大など、大きく様変わりしました。しかし「さくらんぼ印」には、そうした変化のなかで、創業から一貫して変わっていないものがあります。それは、創業の志である「真の美味しさを追求し続ける」を原点とする《品質方針》です。「真の美味しさ」とは、何か…?

「さくらんぼ印」では、お客様のニーズに合った商品をお客様の立場に立ち、迅速に提案することを心掛けてまいりました。

ライフスタイルや環境の変化に伴い、“食”の「美味しさ」や「安心・安全」は変化を続けます。しかしながら、情報化や、さまざまな場面での一元化が進むにつれ、その管理手法は淘汰され、画一・無機質化されてきているのが実情ではないでしょうか。

「さくらんぼ印」の《品質方針》には、「まずお客様のニーズを捉え、何よりもお客様の立場に立ち、迅速にお客様のもとへお届けする」という基本があります。私たちは、それが「真の美味しさ」を実現するための不可欠な要素であると考えております。

「さくらんぼ印 桜乳業株式会社」は、“食”に携わる企業として、皆様から全幅の信頼を受けたいと願っております。創造力豊かで個性あふれる人材が団結し、産地とお客様とを繋ぐ使命を自覚し、これからも、永続的に高品質で温かみのある商品をご提供していく所存です。倍旧のご愛顧とご鞭撻を、心からお願い申し上げます。

さくらんぼ印 桜乳業株式会社
代表取締役 櫻岡 敏之

品質方針 ～これまでも、これからも。

素材の「鮮度」を大切にします。

「調理食品だからこそ、新鮮な素材を使うべき」というのが、「さくらんぼ印」の全商品に共通する基本的な方針です。どんなに調理技術がすぐれていても、鮮度の低い素材を使えば、お客様に支持していただける商品にはなりません。「さくらんぼ印」が生産地・生産者を選ぶ条件のひとつは、国内外を問わず、栽培後、速やかに工場へ届く地域であることです。加工(塩蔵、乾燥、缶詰)の状態でご入荷する素材(山菜など)についても、現地の加工業者への支援・指導を実施するなど、栽培から加工までが迅速に行なわれるよう万全の対策を講じています。



食卓までの「安全」を大切にします。

● 食品安全のためのマネジメント・システム《ISO22000》。

「さくらんぼ印」は、2009(平成21)年、業界でもいち早く、食品安全のためのマネジメント・システム《ISO22000》を取得しました。このシステムでは、製造工程にとどまらず、事務や営業職、経営者、パート、アルバイトまで、社業に携わるすべての人が対象になります。《ISO22000》は国際規格であり、その信頼性も世界水準です。



● すべての製品の生産履歴を即座にトレースできるシステム。

「さくらんぼ印」は、2010(平成22)年、品質管理のための新システムを導入し、バー・コードによる社内トレース管理体制を確立しました。このシステムによって、「さくらんぼ印」のすべての製品について、素材がどこから調達され、いつ、どの工程を経て出荷されたかという生産履歴を即座にトレース(追跡)できるようになりました。

お客様の「ニーズ」を大切にします。

「さくらんぼ印」の新しい商品は、主に開発課から生まれますが、多くの場合、実質的な開発者は「さくらんぼ印」の商品を使ってくださるお客様や、その“声(ニーズ)”を伝えてくださるお得意先の方々かもしれません。また、生産者とのやりとりのなかでヒントを発見することも少なくありません。「さくらんぼ印」にとって、お得意先や生産者とのコミュニケーションは、商品開発の宝庫なのです。

ご要望	ご要望やアドバイスを開発にフィードバック。
企画	開発、営業、幹部社員による企画会議。
素材選定	生産者の協力が不可欠。信頼関係があればこそ。
商品化	社内外で繰り返しモニターは商品開発に欠かせない。
ご提案	試作商品をお得意先へ。さらなるご要望があれば対応。
量産	いよいよ商品化へ。生産開始。



信頼と期待のネットワーク。

■生産者とお得意先

素材を供給していただく生産者や加工業者、
お客様に商品を提供して下さるお得意先——
[さくらんぼ印]にとっては、そのどちらが欠けても
社業が成り立たない大切なパートナーです。
おかげさまで、[さくらんぼ印]は、
これまでパートナーに恵まれてきました。
今では、国内外で、多くの生産者、加工業者、お得意先が、
[さくらんぼ印]を支えてくださっています。
[さくらんぼ印]は、これからも、その信頼と期待に
応えるために、不断の努力を続けてまいります。



日本は、世界でも有数の食文化大国です。居ながらにして世界中の最高レベルの料理を味わうことができます。料理も、使われる食材も、ますますボーダレスになってきました。この食の国際化・多様化の傾向は、高級レストランや料亭だけでなく、一般の食生活にも広がっています。[さくらんぼ印]も、昔ながらの“おふくろの味”を伝えていくいっぽうで、この食の国際化・多様化にも積極的に対応していきたいと考えています。[さくらんぼ印]は、これからも、さらに良質で、より安全な食材を広く国内外に求め、ニーズにお応えする商品を、国内外のより多くの人々にお届けしてまいります。





多様なニーズにジャスト・フィットする、 多彩な商品群。

食生活の変化に伴って、短い調理時間で昔ながらの家庭料理が味わえる加工食品の需要が増えています。[さくらんぼ印]は、他に先駆けて、そうしたニーズに応える商品の開発を行なってきました。水煮、炊き込みご飯、混ぜご飯、蒸し野菜、味付惣菜などとそれらの業務用商品、甘栗——その多くは[さくらんぼ印]独自の開発技術と生産設備によって実現したものです。

[水煮野菜]

素材そのものの風味を生かした「おいしさ」を「手軽」に味わっていただける[さくらんぼ印]の定番商品です。



[野菜水煮]

しっかり灰汁抜きした野菜を、濃厚な「おだし」と「ブイヨン」で煮て仕上げました。スープそのまま使える[さくらんぼ印]の新商品です。



[炊き込みご飯の素]

長年の経験と、「時流」を組み合わせ、つねに「今、もっともトレンドな」商品づくりに取り組んでいます。



[蒸し野菜]

パックを開けるだけで蒸し野菜サラダが完成。調理にも便利にお使いいただけます。



[味付]

お惣菜や、ぶっかけ具材。いつでも手軽に、温もりある“おふくろの味”が食卓に。



[甘栗]

独自のルートで調達する原料を、独自の保管方法で熟成させ、熟練の栗焼で甘さを引き出しています。



おかげさまで、創業から半世紀。

会社概要

商号	桜乳業株式会社
商標	さくらんぼ印
設立	1963(昭和38)年
資本金	2,000万円
代表者	代表取締役 櫻岡 敏之
従業員	80名(2014年4月現在)
事業所	本社/〒961-0951 福島県白河市中町7 新白河工場/〒961-0835 福島県白河市白坂勝多石10-30 TEL.0248-28-2116 FAX.0248-28-2118 泉崎工場/〒960-0102 福島県西白河郡泉崎村大字関和久字石名沢20 TEL.0248-54-1113 FAX.0248-54-1114 那珂川工場/〒324-0618 栃木県那須郡那珂川町小口30 TEL.0287-92-0528 FAX.0287-92-0530

沿革

1963(昭和38)年	[白河工場]で、乳酸菌飲料の製造販売を始める。
1969(昭和44)年	[白河工場]で、清涼飲料水の製造販売を始める。
1975(昭和50)年	[白河工場]で、「ぜんまい」、「わらび」など農産物加工品の製造販売を始める。
1981(昭和56)年	[白坂工場]を新設し、農産物加工品の自動生産ラインを開発する。
1982(昭和57)年	事務処理の電算管理を開始する。
1989(平成 元)年	[新白河工場]を新設し移転、新たに「甘栗」の加工を開始する。
1991(平成 3)年	[新白河工場]に第2工場を新設し、増産体制の強化を図る。
1995(平成 7)年	[札幌営業所]を開発。
2008(平成20)年	[泉崎工場]を新設し、増産体制を強化。過熱水蒸気商品の製造販売を始める。
2009(平成21)年	食品安全マネジメントシステム《ISO22000》を取得する。
2010(平成22)年	トレーサビリティ・システムを導入し、社内トレース管理体制を確立する。
2010(平成22)年	《混合微生物による油脂含有物質の処理》特許を取得する。
2011(平成23)年	[那珂川工場]を新設し、増産体制の強化を図る。

設備

【新白河工場】	●原料洗浄ローラー:4基 ●原料選別コンベア:4基 ●ロータリー真空包装機:3基 ●結束機付自動包装機:1基 ●自動殺菌・冷却・乾燥装置:1基 ●レトルト殺菌機:2基 ●除水機:1基 ●トレー包装機:2基 ●金属探知機:2基 ●X線異物除去機:3基 ●ウエート・チェッカー:4基 ●原料冷却保管庫:2基 ●冷凍庫・冷蔵庫:8基 ●排水処理・浄化槽:2基 ●ボイラー:3基 ●甘栗焼成釜:7基 ●自動冷却ライン:1式 ●自動計量器:1基 ●自動包装機:1基 ●ウエート・チェッカー:1基 ●扇型結束機:1基
【泉崎工場】	●活性次亜塩素酸洗浄装置:1基 ●除水機:1基 ●フード・スライサー:1基 ●過熱水蒸気式焼成機:1基 ●冷却フリーザー:1基 ●蒸し機スチーマー:1基 ●自動包装機:1基 ●カップ・シーラー:1基 ●金属探知機:1基 ●X線異物除去機:1基 ●ウエート・チェッカー:1基 ●ラベル・プリンター:1基 ●冷凍庫・保冷庫:5基 ●排水処理・浄化槽:1基 ●ボイラー:1基
【那珂川工場】	●原料洗浄ローラー:1基 ●原料選別コンベア:1基 ●ベルト式真空包装機:1基 ●ロータリー真空包装機:3基 ●自動殺菌・冷却・乾燥装置:3基 ●レトルト殺菌機:1基 ●除水機:1基 ●金属探知機:1基 ●X線異物除去機:1基 ●ウエート・チェッカー:1基 ●冷凍庫・保冷庫:3基 ●排水処理・浄化槽:1基 ●ボイラー:1基



過熱水蒸気式焼成機、冷却フリーザー



レトルト殺菌機、X線異物除去機