MORINOGI
COMPANY PROFILE

















お客さまに寄り添う
「食」のビジネスパートナー

私たちは食文化の創造に貢献するとともに
お客様の外食ビジネスを総合的にサポートいたします。



「社員、お得意様、仕入先様から
必要とされる会社」となり、食を通じて社会貢献する

2021年に会社設立50年を迎えました。
弊社は外食産業の発展とともに成長してまいりました。
2018年からは市販用製品を発売し、ネット通販や量販店様を通じて一般個人のお客様にも好評をいただいております。

ただ一方だけが喜ぶやり方では長続きせず、真の商売とは言えないと思っております。
社員、そしてお得意様、仕入先を大事にし、素材にこだわり、味を追求し、安心、安全のための管理を徹底し、これから先も食を通じて社会貢献を行ってまいります。

そして私たちは食のプロフェッショナルとして、「森野義をベストパートナーに選んでよかった」と思っていただける企業つくりを目指してまいりますので、どうかより一層のご理解と末永きご支援、ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

代表取締役社長
森野 孝治

株式会社 森野義SDGs宣言 | SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

食を通じて未来を創る



**食の安全、
地球の未来に責任を**



誰もが輝ける職場環境





お客様にとって一番の

ビジネス パートナー

お客様に喜ばれる コンサルティングのご提供を

私たちはお客様に喜んでいただける事を大前提として
様々なかたちで商品のご提案、開発をおこなっています。
「こんな企画に合う商品は作れない?」
「この商品からの別展開を考えたい。」
など、さまざまなご要望に誠心誠意お応えします。
業界のトレンドや商品についてリサーチしていますので
当社の情報リソースや交渉スキルを是非ご活用ください。

WE ARE FOOD CONSULTING

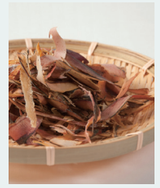
お客様が本当に提供したいもの、喜んで頂きたいものを私
達がこれまで培ってきた伝統と実績が、お客様に適切なご
提案と品質でサポートいたします。

削り節



直火焼花鰹削節

鹿児島県産の荒節を使用。
一本一本ていねいに直火で炙り焼きを行ってから削っています。
コク、旨み、香りのよい弊社オリジナル商品です。
高級日本料理店、和食店でご愛用いただいてます。



目ウサ削節

目近節、うるめいわし節、さば節をメインとした混合節です。
目近節を多めに入れることによりコクと香りの強い出汁に。
数多くのうどん店・蕎麦店にご愛用いただいています。



テトラパック

テトラ型の出汁専用パックです。
出汁漉しや灰汁とりの手間も大幅に省けます。
ピロー型パックは動きませんが、テトラパックは寸胴の中で踊るように動き、豊かな風味を引き出します。

乾物



鰊姿甘煮

身欠きのにしんをオリジナルのタレに漬けこみ、手間暇かけた逸品です。化学調味料、添加物は使用しておりません。個包装にしていますので、使い勝手もいい商品です。



天然利尻昆布

北海道の天然利尻昆布です。
京都のおだしには利尻昆布はかかせません。
天然は養殖より味わいが深く、澄んだ上品な昆布だしが取れます。
うどんだし、煮物、各種料理に使用でき、当社のかつおだしとの相性もとても良い利尻昆布です。



ラーメン用海苔

ラーメン用に吟味した四つ切海苔です。
スープの中にいれても柔らかくなりにくいものを選別しています。
豊かな海苔の香りが広がります。

スープ・調味料



ざるつゆ

鯖節、イワシ節、昆布をたっぷり使用したざるつゆです。
お水もしくは、白だしで割るだけでプロ顔負けのざるつゆが出来上がります。



宗田かつおオイル

宗田カツオをたっぷり使用した香味オイルになります。
主にラーメンスープの香りづけに使用します。
ドレッシングとしても美味しく使えます。



鶏ガラスープ

国産の鶏骨、鶏足先、丸鶏を炊き出した鶏ベースのクセのない白湯スープです。
素材の味を引き出すため、食塩、化学調味料不使用の商品です。
ラーメンスープにご使用ください。

冷凍食品



豚バラチャーシュー

豚バラを独自のタレにて漬け込み、表面を焼き、煮込んで作ったオリジナルチャーシューです。
化学調味料、添加物は使用しておりません。豚バラ1枚を4等分にカットして、真空パックにしております。



鶏もも唐揚げ

秘伝の醤油を配合することで、コク深く香り高い味に仕上げています。
味付けや揚げ時間、温度にこだわり、揚げたてのおいしさを再現しています。
温かい状態はもちろん、冷めた状態でもジューシー感を感じられます。



冷凍うどん

国産の小麦粉を使用した内麦うどんです。
タピオカ澱粉を使用せず、こしもしっかりとした食感が特徴です。

家庭用商品　KYONO ODASHI



特撰削り節

芳醇な香りとうま味を味わえる混合削り節です。
見た目華やかな鰹節の厚削りをふんだんに使用することでお出汁に欠かすことのできない豊かな香りを醸し出します。
職人の手で生み出された特撰削り節は当店自慢の一品です。



京のだしパック

国産原料の3種の節と北海道産の利尻昆布を使用し香り、味わい、コク、バランスのとれたやさしいお出汁をひくことができます。
お味噌汁や肉じゃが、親子丼やお蕎麦など、味わい深いお料理への使用をおすすめしております。

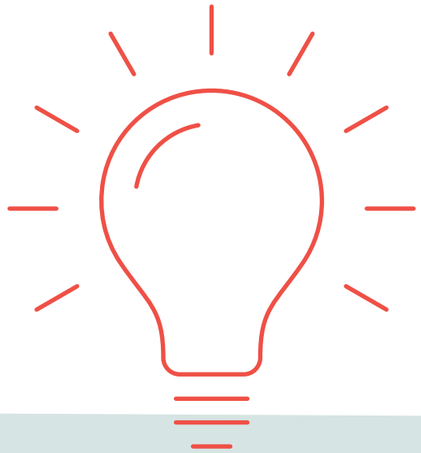


鰹のだしパック

鹿児島県産の鰹節と、北海道産の利尻昆布を使用した風味豊かで使いやすいだしパック。
芳醇な香りとうま味が合わさった上品なお出汁をひくことができ、素材の味をいかしたお料理への使用をおすすめしております。

食を楽しんでもえる時間を
提供したいお客様へ

お客様の運営形態に合わせ、ご要望の食材は勿論
メニュー開発から開業支援に至るまで私達はトータルで
ご提案、サポート致します。



メニュー提案

メニュー提案の精度を支えているのは、創業50年以上の歴史と経験、実績が生み出しています。使用する食材も、食堂・カフェ・居酒屋などお客様の業態によって求められるものは全く違います。私たちはそれぞれのお客様に向き合い、メニューの提案・開発・生産の一つ一つを行っています。お客様のちょっとした相談から具体的なメニュー提案、生産までスピーディに対応させて頂きます。



共同開発



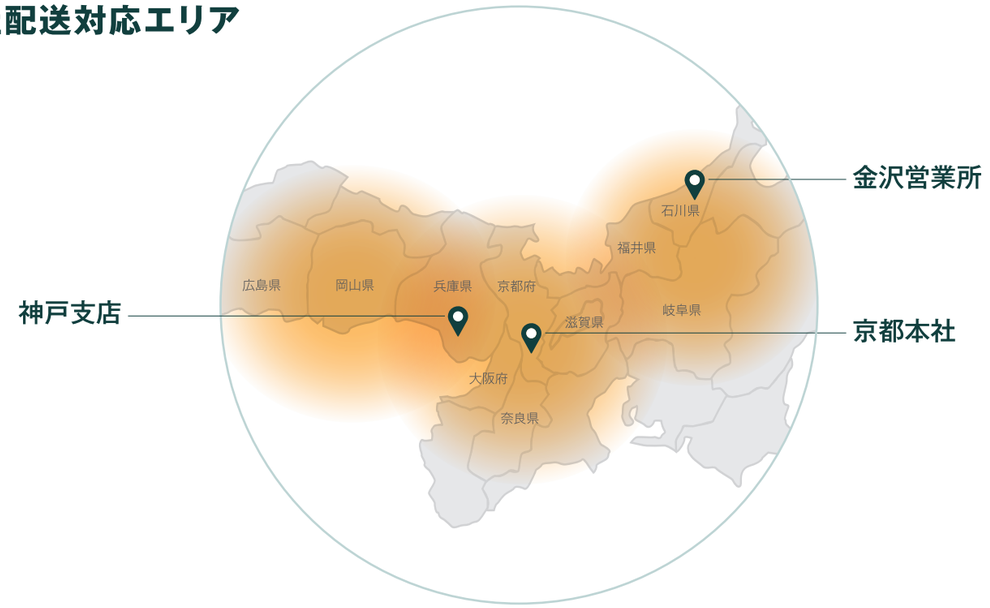
私たちにはこれまでお客様の悩みや課題を、一つ一つ解決してきた実績によって築き上げてきた経験があります。
エンドユーザーのニーズや用途、業態ごとに異なるメニューを共同で見極め、それを実現する高度な生産技術が森野義のメニュー提案・開発を支えています。

開業支援

飲食店をこれから開業されるお客様の事業計画からお店のコンセプト、具体的な数値まで引き出し、しっかりとした事業計画をサポート致します。また、メニューの開発や食材の支援から生産まで、私たちが幅広くサポートさせて頂きます。



自社配送対応エリア



事業所案内



本社
〒612-0029
京都市伏見区深草西浦町7丁目26
TEL:075-642-7836



神戸支店
〒651-2142
兵庫県神戸市西区二ツ屋1丁目2-15
TEL:078-927-7200



金沢営業所
〒920-0362
石川県金沢市古府3丁目107
TEL:075-642-7836

物流センター
〒612-0029
京都市伏見区深草西浦町5丁目28

京都南物流センター
〒613-0024
京都府久世郡久御山町森中内8-1

削り節工場
〒612-0029
京都市伏見区深草西浦町 1丁目51

会社概要

株式会社	森野義
設立	1971年
代表	代表取締役社長　森野 孝治
年商	29億5,000万円（2023年9月）
資本金	1,000万円
従業員数	50名
グループ会社	株式会社京のおだし
取引先銀行	三菱UFJ銀行（京都駅前支店）・京都銀行（藤森支店） 滋賀銀行（京都南支店）・京都中央信用金庫（竹田支店）
事業内容	鰹節の製造、業務用乾物・油脂・調味料・瓶缶詰・チルド食品・冷凍食品その他食料品の製造、卸売並びに上記に付帯する業務

オスカー認定
KYOTO

FOOD CONSULTING

https://www.morinogi.co.jp/