



Company Information

会社概要

- 社 名 松田食品工業株式会社
- 創 業 1946年(昭和21年)10月1日
- 設 立 1977年(昭和52年)8月1日
- 資 本 金 9,600万円
- 代 表 者 代表取締役社長 松田 浅三
- 事 業 内 容 ①大豆加工食品の製造・販売
②寿司材料の製造・販売
(味付高野豆腐・味付干瓢・巻寿司芯等)
③その他和惣菜の製造・販売
- 従 業 員 250名
- 取 引 銀 行 三菱UFJ銀行・みずほ銀行・紀陽銀行
- U R L <http://mazdafoods.co.jp/>

- Matsuda Food Products Inc.
- Inauguration October 1st, 1946
- Established August 1st, 1977
- Capital 96,000,000 JPY
- CEO Asazo Matsuda
- Business field 1. Production and sales of soy beans processed food
2. Production and sales of Sushi ingredients
[seasoned koya-tofu, seasoned dry gourd, *maki-shin* etc.]
3. Production and sales of Japanese delicatessen, traditional Japanese sweets
- Employee 250
- Main financing bank Mitsubishi UFJ Bank, Mizuho Bank, Kiyo Bank
- URL <http://mazdafoods.co.jp/>



COMPANY PROFILE

Matsuda Food Products Inc.

いままでも、これからも、
いなりのある生活をお届けします。

From the past to the future,
we deliver you a life with Inari-age.



松田食品工業株式会社
Matsuda Food Products Inc.



Offices

事業所案内

- 本社・工場 大阪支店
〒544-0005 大阪市生野区中川5-4-21
TEL 06-6758-5501
FAX 06-6758-6680
- 東京支店
〒103-0002 東京都中央区日本橋馬喰町1丁目6番8号 第二久ビル8階
TEL 03-6264-8177
FAX 03-5643-7680
- 名古屋営業所
〒462-0825 名古屋市北区大曾根2-10-11
TEL 052-919-6788
FAX 052-919-7004
- 福岡営業所
〒812-0863 福岡市博多区金の隈3-7-13
TEL 092-503-7781
FAX 092-503-8830
- Head quarter, Factory, Osaka Office
5-4-21, Nakagawa, Ikuno-ku, Osaka, 544-0005
Tel: 06-6758-5501
Fax: 06-6758-6680
- Tokyo Office
Dainikyu Bldg. 8F, 1-6-8, Nihonbashi-Bakurocho, Chuo-ku, Tokyo, 103-0002
Tel: 03-6264-8177
Fax: 03-5643-7680
- Nagoya Office
2-10-11, Osone, Kita-ku, Nagoya-shi, Aichi, 462-0825
Tel: 052-919-6788
Fax: 052-919-7004
- Fukuoka Office
3-7-13, Kanenokuma, Hakata-ku, Fukuoka-shi, Fukuoka, 812-0863
Tel: 092-503-7781
Fax: 092-503-8830

We create the taste, through our heart

おいしさを、心でつくる。

平素は格別のご愛顧を賜り、厚く御礼申し上げます。

私どもが創業以来飛躍的に発展を遂げ、今日を迎えることができましたことは、ひとえにお得意様、関係者の皆様、そして消費者の皆様からの絶大なるご支援の賜物と心から感謝しております。

私たちは創業以来、ここ大阪の地で昔ながらのなつかしさ、あたたかさを大切にしながらも現代の食生活やトレンドをマッチさせた製品を心をこめてつくり続けて参りました。

【おいしく健康、安心、安全】をモットーとしお客様になお一層喜んでいただける製品を、と邁進してまいりましたが、和食が無形文化遺産に登録されクローズアップされる機会が各段に増えた昨今、誰もが願う健康志向とも相まって、私たちの手掛ける全製品はおかげさまで世界中の多くのみなさまにお届けできることとなりました。

時代やニーズ、ライフスタイルは時を経て変化し、志向性も多様化するものではありませんが、私たちはそれらに【追随】するのではなく、新しく【開拓】していく存在として新たな価値ある食品を提供していくことを約束します。

今後ともより一層のご支援とお引き立てを賜りますようお願い申し上げます。

Dear our customers. We have always appreciated your valued custom.

Owing to the immeasurable support of our customers, partners and consumers, our company has made great progress since the foundation.

In Osaka, ever since the commencement of our business, we have continued to create products which match the current dietary habit while treasuring the nostalgic sweetness.

With our motto “Tasty, Healthy, Safe and Secure” , we have been making every effort to provide consumers higher satisfaction. Since the culture of traditional Japanese food (*Washoku*) has been registered as Intangible Cultural Heritage by UNESCO, together with realization of healthy life, we are now delivering our products all over the world.

Time, lifestyles and needs change as well as intention diversify. We shall not be “the follower” of the changes but “the pioneer” who produces new and valuable foods.

We appreciate your uninterrupted support and we hope that our products will gain a further encouragement from you

Corporate philosophy

「おいしく、健康、安全」を大切に。食に信頼と喜びを。

食の安心安全 環境への取り組み

私たちは「おいしく、健康、安心、安全」でお客様から信頼され喜ばれる商品とサービスを提供するためにコンプライアンスと社内・社外とのコミュニケーションを大切にす企業活動を目指します。



- ①私たちは食品製造者として、お客様に「おいしく、健康、安心、安全」で信頼され喜ばれる製品を提供します。
- ②私たちは法令・規則要求事項を遵守し、顧客からの食品安全要求事項に適合した製品を提供します。
- ③私たちは安心安全な製品を提供するため、食品安全が重要であることを全社員・従業員が十分に理解し、衛生的な環境を維持・向上します。
- ④私たちは食品安全マネジメントシステムを定期的に見直し、改善、更新、維持します。
- ⑤私たちは社内・社外との情報のやり取りをスムーズにし、安心安全な製品創りを通じて社会に貢献します。

当社は2017年9月に食品安全マネジメントシステムに関する国際規格であるISO22000の認証登録を行いました。HACCPの食品衛生の管理手法をもとに食品安全リスクを低減し消費者の皆様へ安全な食品を提供します。環境活動においても、廃棄物の減量、排水設備の改善を行い成果をあげ、2014年にはエコアクション21の認証登録を行いました。



Keeping in our minds, “Tasty, Healthy and Secure” , we produce trust and joy of foods.

Reliability and safeness of food / Activities for the environment

To provide “Tasty, Healthy, Safe and Secure” products and service trusted and enjoyed by the customers, we abide by laws and regulations , and will maintain smooth exchange of information in and out our company.

~Plan of Action~

1. We, as food producers, will provide “tasty, healthy, safe and secure” products trusted and enjoyed by the customers.
2. We will comply with laws and regulations and provide products in conformity with food safety conditions desired by the customers.
3. To provide safe and secure products; to educate all employees to understand the importance of food safety; to maintain and improve our hygienic surroundings.
4. We will regularly review, improve, renew and implement our food safety management system.
5. We will maintain smooth exchange of information in and out our company, produce safe products and contribute to society.

Our company is certified and registered in the framework of ISO22000 from September 2017, which is an international standard of food safety management system. Under the food hygiene system of HACCP, we lower the food safety risk and provide safe foods to consumers. In the activities for environment, our comprehensive scheme for reducing waste and improving wastewater equipment was proved effective and has been certified and registered for Eco Action 21 in 2014.



代表取締役会長 松田 浅三
CEO Asazo Matsuda

Main Products

主力商品

私どもは、お客様のニーズや用途にあった商品を幅広く取り揃えております。

その中でも主力商品であります“業務用味付油揚げ”はおかげさまで全国トップクラスのシェアを確立しており、大手スーパー、コンビニエンスストア、百貨店、外食産業など多くのお客様にお届けしております。

We offer a wide variety of products which meet the needs and purposes of consumers. One of our main products “Seasoned Age for business use” , being enjoyed by many consumers, has the top-class sales in Japan, throughout major supermarkets, convenience stores, department stores and food service industry,



いなり揚げ Inari-age

日本各地の嗜好にあわせ、約300種類の味付けいなり揚げを生産しています。

Corresponding to regional and local taste in Japan, we produce more than 300 types of seasoned Inari-age.



麺トッピング具材 Noodle toppings

迫力満点の大判サイズから、ふっくらと出汁を含む身厚のものまで様々に取り揃えました。

We produce a variety of types of age for noodle toppings (e.g. impressively large size age, thick age with plenty of dashi)

巻寿司・押し寿司具材 Maki-sushi, Oshi-sushi ingredients

具材を揃える手間を省いた、バリエーション豊かで美味しい巻寿司が手軽に作れます。

Ready to roll, easy to make, a wide variety of Maki-sushi.



冷凍惣菜・おでん具材 Frozen side dishes (Souzai), Oden ingredients

解凍するだけの本格派のおそうざいや、煮込んでおいしいおでん具材をお楽しみください。

You just have to defrost, and you can enjoy authentic Japanese side dishes (Souzai). Also enjoy making oden with the prepared ingredients.



混ぜご飯具材 Seasoned rice (chirashi-sushi) ingredients

定番の五目から、旬の食材を取り入れたものまで……。簡単にちらし寿司の出来上がり。

From standard taste gomoku to seasonal ingredients, you can easily make a chirashi-sushi.



おはぎ Ohagi

解凍して盛り付けるだけでおいしい手作り風おはぎができます。季節のおはぎあんも承っています。

Defrost and serve, you will have ohagi just like your grandma made. We also make seasonal ohagi an (sweet bean paste for ohagi).

History

沿革

1946年 大阪市生野区に創業者松田浅治郎が松田商店を創業
1948年 大富市場で豆腐店を開店
木津卸売り市場に油揚げを卸す

1951年 岩瀬製作所と協力し、自動油揚げ機を導入
1960年 大阪市内で初めて豆腐自動製造機を設置
1976年 味付油揚げの商品性に着目し、製造システムを研究
業界の先発メーカーとしてスタート

1977年 松田食品工業株式会社設立
松田浅治郎は取締役会長、長男浅一が代表取締役として就任
1979年 松田食品工業株式会社本社工場 完成

1982年 資本金1,000万円に増資
1987年 東京営業所(現支店)を開設
1988年 福岡営業所を開設
1991年 厚生大臣賞受賞

中国大連市に合弁企業設立
1992年 株式会社京都庵 設立
1997年 資本金9,600万円に増資
2001年 名古屋営業所を開設／ISO9001認証取得
2002年 大連天賜食品有限公司 設立
2009年 マイクロソフト基幹システム導入
2014年 エコアクション21 取得
2017年 ISO22000認証取得
2018年 株式会社京都庵 丹波篠山工場 稼働
2019年 代表取締役社長松田浅一が代表取締役会長に就任
常務取締役松田浅三が代表取締役社長に就任

2022年 FSSC22000認証取得

1946 Asajiro Matsuda creates Matsuda Shoten in Ikuno-ku, Osaka.
1948 Opens a *tofu*-shop at Otomi market. Sells *age* at Kido wholesales market.

1951 With the corporation of lwase Manufacturing Co., Ltd., introduce automatic *age* making machine.
1960 First company to use automatic age making machine in Osaka city.
1976 Realize the market value of seasoned *age*, research the manufacture system. Becomes a forerunner in the industry.
1977 Creation of Matsuda Food Produces Inc. Asajiro Matsuda becomes the Chairman, and Asakazu becomes the President and CEO.

1979 Completion of Matsuda Food Produces Inc. head quarter and factory
1982 Increasing of capital to 10,000,000 JPY
1987 Opens Tokyo office.
1988 Opens Fukuoka office

1991 Awarded the prize of Minister of Health and Welfare. Creation of a joint venture company in Dalian, China.
1992 Creation of Kyoto An Co., Ltd.

1997 Increasing of capital to 96,000,000 JPY
2001 Opens Nagoya office. Certified and registered ISO9001.
2002 Creation of Dalian Heavenly Foods Co., Ltd.
2009 Bringing in Microsoft backbone core system.
2014 Certified and registered Eco Action 21
2017 Certified and registered ISO22000
2018 The factory of Kyoto An Co., Ltd. in Tamba-sasayama starts operation.
2019 President and CEO Asakazu Matsuda becomes the Chairman and CEO, and the Managing Director Asazo Matsuda becomes the new President and CEO.

2022 Certified and registered FSSC22000