

株式会社三倉食品

沖縄県中頭郡西原町

生産性向上

需要獲得

担い手確保

ものづくり

サービス

ポイント

沖縄の伝統の食文化を新たなシステムを持ってより美味しく、より衛生的に、より正確により早く真心込めて届ける

- X線検査機を導入するなど安全かつ健康的な“ヘルシー麺の三倉”としてのブランディング
- 沖縄そば業界初の海外定番化となる、シンガポールへの商品展開
- 県外の取引先に対する、迅速かつ小ロット対応可能な食品輸送

企業基本情報

所在地	沖縄県中頭郡西原町東崎 4-10
電話/FAX	098-945-2959/098-945-2999
URL	http://www.mitukura.jp/
代表者	代表取締役社長 佐久間 健治
設立	1983年
資本金	2,000万円
従業員数	53名



会社概要

同社は創業から約50年にわたり、沖縄の味を提供してきた。これを通じて目指すのは、「沖縄に貢献する企業、地域のために良い食品を提供する」ということである。県内だけでなく県外の方にも沖縄食を手軽に食してもらえるように工夫した商品開発にも取り組む。また、県外の沖縄料理専門店等にも沖縄の食材を提供している。顧客との出会いのひとつひとつを大切に、沖縄と地元の地域貢献のためによりよい食品を提供することを心掛けている。



会社外観

革新的な製品開発や創造的なサービスの提供に関する取組の内容

安全かつ健康的な“ヘルシー麺の三倉”としてのブランディング

微量な金属も探知できる最新のX線検査機を県内で初めて導入した。これにより、従来は目視で行っていた異物混入の確認の精度が格段に向上し、食の安全に厳しい取引先にもPRできるようになった。

製造過程で沖縄そばの麺から脱気する真空製麺機(ミキサー)を導入した。これにより、より衛生的でコシのある麺の生産が可能になり、また作業効率も格段によくなった。

通常の沖縄そば麺よりも、糖質と塩分をそれぞれ30%カットした商品を開発した。将来的には病院食に採用されるレベルに引き上げ、“ヘルシー麺の三倉”としてブランディングに取り組んでいる。



真空ミキサー(左)と沖縄そばスープ自動機充填機(右)

沖縄そばの生麺をシンガポールへ展開

沖縄そば業会で初となる、海外への定番出荷を2016年6月から開始した。これは2015年11月にシンガポールで開催された「おいしいジャパン」に出展したことがきっかけであり、現地の沖縄料理専門店に毎週約70kg(現地でイベントが開催される時は100kg単位)の沖縄そばの生麺を取引している。

この他にも、同社の製品や他社から仕入れた商品を月に1~2回、百貨店等にも取引を行っている。



沖縄タイムス 2016年9月27日 火曜日

迅速かつ小ロット対応可能な食品輸送を実現

沖縄そばやシークワサーなど、沖縄の旬の食材や特産・物産品を全国へ発送している。加えて、商社機能を有しており、県外の取引先から注文があったときは、深夜、早朝の時間帯も使い迅速に集荷し、注文日の翌日に商品が到着するサービスを提供している。輸送先の顧客が多いため、小ロットの注文にも応じて採算が取れる。



小ロットピッキング風景