吉井食品株式会社

魅力ある売り場づくりを応援します

吉井惣菜
よしいそうざい

吉井惣菜

COMPANY MIND

吉井食品株式会社グループのめざす姿

創業40年。培ってきたノウハウを食卓に届けたい。

社長挨拶

昔ながらの懐かしい味の惣菜を中心に、お客様の食卓に色とりどりの味をお届けしています。「見て楽しむ」「食べて楽しむ」。その二つを心がけ美味しさを追求するため、手間ひまを惜しまず昔ながらの食の知恵や作り方を基本製法にし、こだわり続けています。

吉井食品株式会社 代表取締役社長　吉井 猛

営業方針

基本姿勢

「お客様の立場になって」考えることが基本であり、お客様から支持され、日常生活に貢献できる地域、様々な特色にあった店舗でなければならない。各店舗の規模や構成はこの発想が具現化されたものである。「お客様に感動を。」この言葉に込められた顧客満足の徹底は今後も揺るぎない。

消費構造の変化 高齢化・少子化

消費者のライフスタイルはここ数年で急激に変化している。中食、外食ともに高齢化・少子化も含めその時々のニーズにマッチした商品づくりや店舗運営を行い消費意欲の低下を防ぎ、どのような状況であろうとお客様にとって地域一番店であり続けなければならない。

挑戦

お客様の豊かで快適な生活を支える地域社会に根ざした生活拠点として地域のお客様に支持していただける店舗づくりを進めていく。

会社沿革

昭和 40 年		今治市大正町 3 丁目に天婦羅店開業
昭和 47 年	12 月	今治立花農協組合マーケット鳥生店 惣菜部に吉井惣菜として入店
昭和 58 年	4 月	ライフショップ別宮店 惣菜部入店
	12 月	ライフショップ常盤店 惣菜部入店
昭和 61 年	1 月	資本金 1 千万円にて、吉井食品株式会社設立
平成元年	4 月	『ファミリー』 外食 1 号店として開店
平成 2 年		ライフショップ四村店 惣菜部入店
平成 5 年	3 月	ニチイ今治店 惣菜部入店
平成 7 年	3 月	そごうマート上徳店 惣菜部入店
	9 月	そごうマート三津屋店 惣菜部入店
平成 10 年	9 月	おんまく寿司 ワールドプラザ店（愛媛） 開店
平成 11 年	1 月	そごうマート新町店 惣菜部入店
	6 月	木村チェーン桑原店 惣菜部入店
平成 12 年	3 月	そごうマート梅本店 惣菜部入店
	5 月	そごうマート中須賀店 惣菜部入店
	8 月	そごうマート勝岡店 惣菜部入店
平成 13 年	7 月	そごうマート川内店 惣菜部入店
	9 月	おんまく寿司 松山店（愛媛） 開店
平成 15 年	7 月	おんまく寿司 五日市店（広島） 開店
平成 16 年	3 月	そごうマート堀江店 惣菜部入店
	7 月	今治立花農協組合マーケット郷店 惣菜部入店
	11 月	おんまく寿司 青江店（岡山） 開店
平成 18 年	2 月	そごうマート三芳本店 惣菜部入店
	8 月	サンライフ 惣菜部 入店
平成 20 年	1 月	おんまく寿司 宇品店（広島）開店
	6 月	そごうマート八町店 惣菜部入店
平成 22 年	11 月	おんまく寿司 東広島西条店（広島）開店
平成 25 年	5 月	木村チェーン丹原店 惣菜部入店
平成 28 年	3 月	木村チェーン川之江店 惣菜部入店
	5 月	木村チェーン三島店 惣菜部入店
平成 28 年	11 月	西条市三津屋工場 竣工

手作りはやっぱりおいしい。

吉井惣菜

先代 吉井秀明が昭和47年 吉井惣菜として
惣菜店を立ち上げる。現在県内に 15 店舗

昔ながらの懐かしい味の惣菜を中心に、お客様の食卓に色とりどりの味をお届けしています。「見て楽しむ」「食べて楽しむ」。その二つを心がけ美味しさを追求するため、手間ひまを惜しまず昔ながらの食の知恵や作り方を基本製法にし、こだわり続けています。

回転寿司・居酒屋

おんまく寿司

西日本最大級の店舗と日本一の長さを誇る回転レーン。それを支える揺るぎないお客様に対する姿勢と地域一番店を目指したこだわり。

今治店

松山店

五日市店

青江店

宇品店

西条店

COMPANY MIND

吉井食品株式会社グループのめざす姿

設備紹介

大量受注にも対応できるように、各種大型の設備を整えています。さらに高度な衛生基準を保つため、効率的な作業動線をつくるとともに、それぞれの作業区画をしっかりと分割。的確な衛生管理を実現しています。

連続2000個の生産能力

大量受注にも対応できるようにするため、巻き寿司の生産効率を維持できる連続海苔巻き成形機を導入しています。創業以来培われてきた寿司の技術と最新システムが融合することで生産性と上質な美味しさを兼ね備えた巻き寿司をご提供できます。

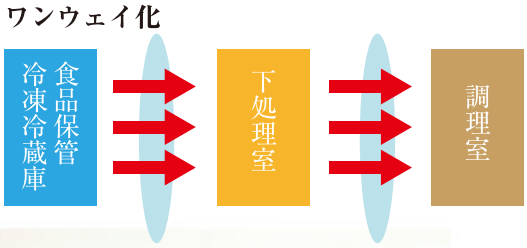
食材搬入から梱包まで

温度衛生管理「ワンウェイ化」を構築

食材の仕入れから納品まで全工程において、安全管理に取り組んでいます。適切な温度管理、食材の加熱、食品の保存方法など、徹底した品質管理と衛生管理のもと商品はつくられています。

食品保管冷凍冷蔵庫

ワンウェイ化



電気式器具消毒保管庫

洗浄された食器を清潔に収納するには欠かせない保管庫です。高熱風で食器を加熱乾燥させることによる消毒効果で、次の使用時まで、衛生的な状態で乾燥保管できます。

大型コンテナ洗浄機

コンテナは商品の集荷や運搬に使われるプラスチックケースで、ホコリなどにより必然的に汚れてしまいます。質の良い衛生面の管理をする上でコンテナ洗浄機による効率化が必要です。

スチームコンベクション

スチコンを使うことで作業の効率化を図れるのはもちろんですが、一番大事なのは「栄養・水分」「温度」「時間」を管理することで、スチコンを使えば温度や時間がデジタル表示され、思いのままに設定でき衛生管理も容易におこなえます。

COMPANY MIND

吉井食品株式会社グループのめざす姿

安心・安全な おいしさを お届けするために。

安心・安全なおいしさをお届けするために様々な取り組みを行っています。

原料仕入 ▶ **加工** ▶ **味付け** ▶ **急速冷却** ▶ **包装** ▶ **金属探知機検査** ▶ **箱詰め**

様々な基準に適合した原材料のみを選定。

お客様のニーズの合わせひとつひとつ丁寧に作業していきます。

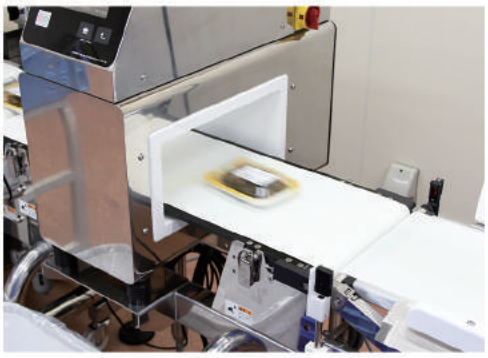
創業以来培ってきた当社独自の味付け

低温で急速に冷却するので衛生的です。

異物の混入を未然に防ぐ対策を取っております。

衛生管理の徹底と危害リスク低減に取り組んでおります。工場入室時には、手洗い後のエアシャワー、粘着ローラー掛けによって着衣の異物、毛髪除去を行い、アルコール消毒をして入室しております。安心安全は私たちがもっとも大切にしていることの一つです。おいしさと同じくらい、そして安全を当たり前にするためにそれ以上に取り組んでいます。

鮮度管理の基本は、食材や料理をしっかりと保存すること。でも、機器に求められるのはそれだけではありません。作業効率や省スペース化、中でも作業の「ワンウェイ化」は、厨房全体の衛生管理のためにも重要な考え方とされています。下処理室から調理室への効率的な作業動線をつくるとともに、それぞれの作業区画をしっかりと分割。的確な衛生管理を実現します。



商品は、異物が混入しないように工夫された製造ラインで製造し、徹底した目視点検作業も行い、再度、高感度金属探知機を使用した検査を行い、異物の混入を未然に防ぐ対策を取っております。金属探知機は商品毎に最適な条件に設定し、作動確認を行います。

いくつもの過程を経て、安心安全な商品が店舗に納品されます。衛生管理マニュアルは何のためにあるのかというと、安全な食品をお客様へ提供するためです。安心や安全を守る衛生管理を行うことは、最低限の義務と考えます。

寿司

さまざまなニーズに対応した製造ラインと発想力

今まで以上に安心・安全でおいしい商品のご提供をするため、平成 28 年 11 月、生産能力を高め、安全管理を徹底した「三津屋工場」が完成。「おいしさ」「安心」「安全」の三拍子が創業以来培われてきた「こだわり」にさらに磨きをかけています。

■寿司品目

太巻寿司（ノーカット）
穴子入り太巻寿司
田舎太巻寿司
サラダ太巻寿司
エビカツ太巻
厚旨たまご太巻寿司
ねぎとろ中巻寿司
細巻セット（A）
エビマヨ手巻寿司
カニカマ手巻寿司
ツナマヨ手巻寿司
きんし巻寿司
にぎり寿司８貫
にぎり寿司１０貫
いなり寿司
助六寿司（穴子巻）
バッテラ
焼きサバ青高菜太巻寿司
菜の花ちらし寿司
数の子入り上太巻寿司
太巻寿司
ばら寿司
寿司盛合せ
にぎり寿司６貫
京風いなり
他

■関連商品

寿司盛り合わせ
バイキング商品
恵方巻き各種
他イベント商品等

惣菜

味のベースとなるのは、地元愛媛県のおふくろの味

昔ながらの懐かしい味の惣菜を中心に、お客様の食卓に色とりどりの味をお届けしています。「見て楽しむ」「食べて楽しむ」。その二つを心がけ美味しさを追求するため、手間ひまを惜しまず昔ながらの食の知恵や作り方を基本製法にし、こだわり続けています。

■惣菜品目

サバ煮付け
切干大根
肉じゃが
肉ナス豆腐
いか大根
金時豆煮
かぼちゃ
もつうま煮
細切り昆布
鶏の治部煮
五目大豆
出し巻きたまご
ポテトサラダ
野菜サラダ
焼きそば
ひじきとうの花
しらたき煮
マカロニサラダ
スパゲティーサラダ
バサおろしあんかけ
アサリ小松菜おひたし
若竹豆腐
切り干酢味噌和え
きんぴらごぼう
もやし牛肉炒め
さわら若竹煮
高野豆腐
筍と牛バラ煮
豚バラ大根
コンニャク白和え
タコキュー酢物
わらび卵とじ
イギス
きゅうりのからし漬け
鶏のトマト煮
タラの南蛮漬け
（愛媛みかん入り）
茄子の田舎煮
おりょうぐセット
他

大ロット・小ロットはもちろん商品のご提案、レギュラー商品のアレンジ等もおまかせください。

「吉井食品株式会社だからできるご提案」

当社では、量販店様に日々商品開発・ご提案を行っています。主に「定番メニューの強化」、「四季折々の新メニュー」など、誰もが頭を悩ませる課題に、独自の観点と豊富な食材を使ってアプローチし、多様化する消費者のニーズを汲んだオリジナリティ溢れるお惣菜のご提案から具体的な売場づくりのサポートまで、お客様の想いをカタチにしてまいります。

こだわり1

追求

当社では日々、新メニューや既存商品の改善を商品行っており、お客様のニーズにあった商品を常に追求し続けています。

こだわり2

提案

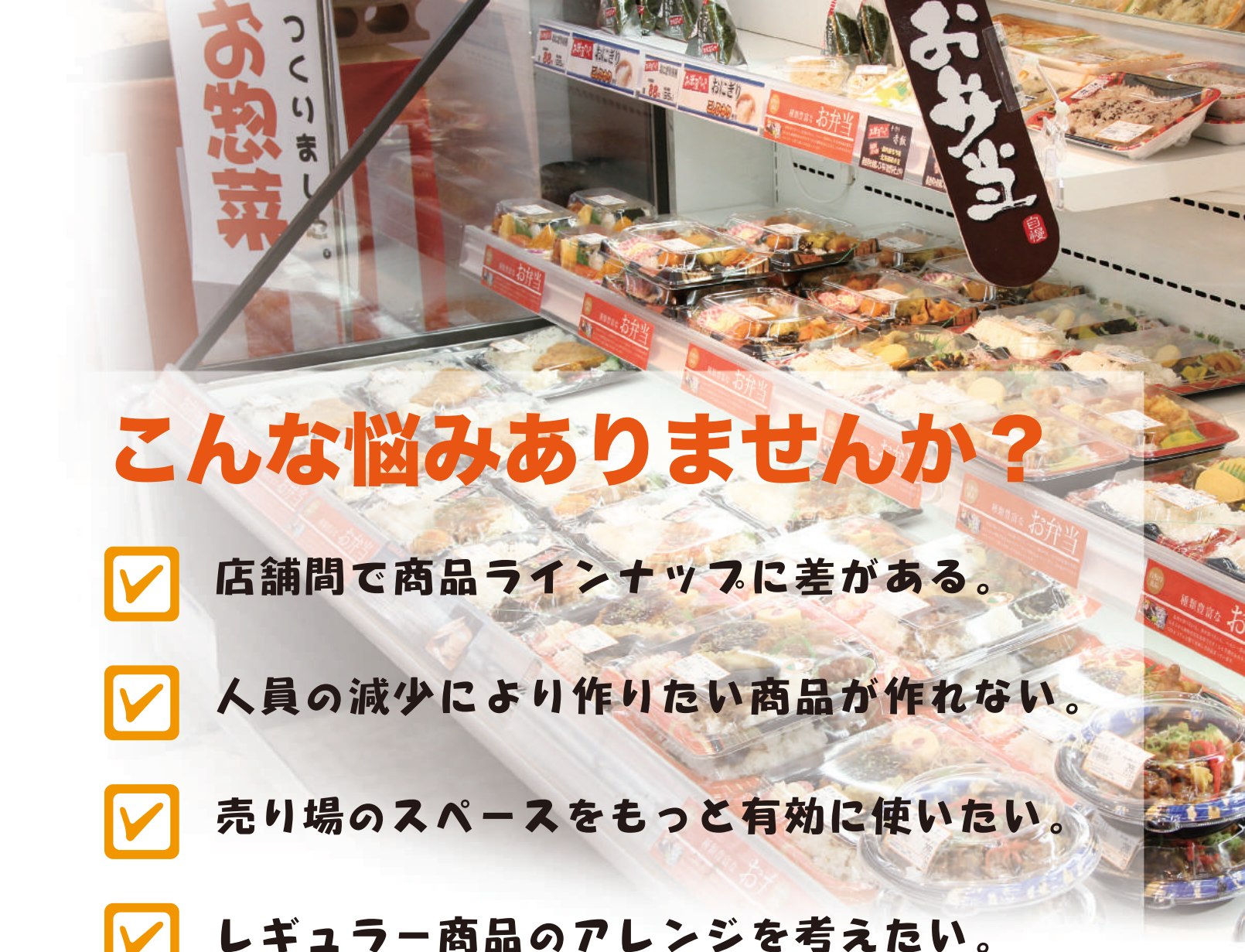
大ロットから小ロットまで対応できる当社の強みをいかして商品だけでなく売り場全体がお客様から喜ばれるよう、ご提案させていただいてます。

こだわり3

開商発品

季節ごとの旬を取り入れた商品はもちろん、長年の経験で培われた独自の観点からアプローチすることで新しい商品を生み出します。

当社では社内にデザイン企画室を設けており、POPやシール、ポスター等の制作も行っています。商品のご提案だけでなく売り場のサポートもできますのでお気軽にご相談ください。



こんな悩みありませんか？

- ☑ 店舗間で商品ラインナップに差がある。
- ☑ 人員の減少により作りたい商品が作れない。
- ☑ 売り場のスペースをもっと有効に使いたい。
- ☑ レギュラー商品のアレンジを考えたい。
- ☑ 売れ行きが最近低迷している、改善したい。

もし良ければ解決のご提案をさせてください。

吉井惣菜
よしいそうざい

ご相談等ありましたら
お気軽にお問い合わせください。

☎ 0898-52-8633
(担当:小池まで)　FAX:0898-52-8655

吉井惣菜
Mail:yoshiishokuhin1@tkcnet.ne.jp
愛媛県西条市三津屋東 9−1

食卓に「楽しく」「美味しい」惣菜を。

吉井惣菜　検索