

沖縄の素材を活用して、常温・冷蔵・冷凍の3温度帯の食品に加工することが可能です。
小ロット生産にも対応しており、これまでの生産実績を活かした商品開発のお手伝いも可能です。



蒸気釜やスチームコンベクションにより、煮る、炒める、焼くなどの加工ができます。



スモークハウスにより、燻製のほか、スチーム調理も可能です。

得意とする技術・製品・加工内容

沖縄県産の素材を活用して、①カレーなどのレトルト食品、②コロッケなどの冷凍食品、③ハンバーグなどのチルド食品、④ゼリーなどのスイーツ、⑤お弁当に加工することができます。

小ロットでの OEM 生産が可能な他、新たな特産品として商品開発からお手伝いさせていただくことも可能です。



工場外観

当社の特徴・主要な生産設備

■主要取引企業(業界)：

コープおきなわ、沖縄県物産公社、
リウボウインダストリー、沖縄物産企業連合

《主要な生産設備》

機械名	型式(メーカー等)	台数
レトルト殺菌機	三浦工業	1
真空包装機	東洋自動機	1
カップシーラー	第一包装機製作所	1
X線検査機	アンリツ	1
ハンバーグ等成型機	竹内食品機械	1
衣付ライン		1
ミートチョッパー	REX	1
ソーセージ用スタッフアー	REX	1
サイレントカッター	REX	1
燻製機	VOSS	2
スチームコンベクションオープン	tanico	1
蒸気釜	品川工業	3
真空冷却器	品川工業	1

企業概要

《対応可能な業務》

- ☒ 受注対応
☐ 原材料の供給

株式会社食のかけはしカンパニー

- 資本金：10,000万円 ■従業員数：30名 ■設立年度：2014年
■住所：沖縄県うるま市勝連南風原5192-27
■電話：098-939-2050 ■FAX：098-989-5075
■代表者：代表取締役 篠原 辰明 ■連絡担当者及び(部署)：代表取締役 篠原 辰明
■メール：info@fc-kakehashi.jp
■ホームページ：https://www.fc-kakehashi.jp/