

液体調味料の充填は 日幸商事にお任せ!



調合から 充填まで

各種液体調味料をご指定の
レシピで調合、充填
いたします。

多種多様な 容器に対応

スパウト付きパウチ、PETボトル
など多種多様な容器に
ご対応できます。

小ロット から可能

非加熱であれば1斗缶1本からでも
対応いたします。

実績多数

食品メーカー、外食産業、チェーン店、スーパー、小売店など、
幅広いお客様と多種多様な商品のお取引の実績があります。

- ・たれ(焼肉、調理みそ、わり下、うなぎのタレ、角煮のタレなど)
- ・ドレッシング(胡麻、梅、青じそ、ゆず、生姜、玉ねぎなど)
- ・ソース(ウスターソース、中濃ソース、とんかつソースなど)

- ・つゆ・だし(麺類つゆ、鍋つゆ、天つゆ、和風だしなど)
- ・その他(だし醤油、昆布醤油、ポン酢、すし酢、酢味噌、鍋スープ、黒みつなど)

まずは
ご相談
ください

電話番号

052-353-8121

(担当:佐藤、坂田)

8:30~17:30※定休日:土・日・祝

FAX番号

052-353-8240

E-mail

t-satoh@nikkoh-s.co.jp
s-sakata@nikkoh-s.co.jp

日幸商事SP事業部工場設備のご紹介



KAJIWARA : レオニーダー

【満水量】
300kg

【最低調合量】
100kg～対応
※試作やサンプル作成にご活用いただける小型
のニーダーもございます。

【実績】
ゼリー試作
調合110kg 内容量160g 660個など

東洋自動機 全自動充填機

【能力】
20個/分
三方袋、スタンディングパウチ
コーナースパウトに対応した充填機です。
スパウトを後付けする機能もっております。

【実績】
コーナースパウト 蜂蜜
三方袋 ソースサンプル
スパウト後付け みそだれ



日阪製作所 レトルト釜

湯煎タイプのレトルト釜
141℃までのレトルトが可能。

1バッチ1kgパウチで約300個ほどの処理が可能。

