

(株) ニッコーフーズコーポレーション



皆様の健康を支える天然だしでありたい...
原料そして製法にこだわったニッコーの天然だし



会社名 株式会社 ニッコーフーズコーポレーション
資本金 1,000 万円
代表取締役 日高日出男
設立年月日 昭和 61 年 9 月 25 日
住所 〒870-0108 大分県大分市三佐 5-2-12
第二製造所 〒870-0921 大分県大分市萩原 4-11-38
TEL 097-529-5525 FAX : 097-529-5522
E-mail info@nikkof.co.jp
URL <https://www.nikkof.co.jp/>
取引銀行 豊和銀行鶴崎支店・伊予銀行大分支店・
宮崎銀行大分支店・大分銀行別府南支店
事業内容 食品製造販売 (天然だし製造販売) PB・OEM
の製造も行っております。

お味噌汁はもちろん、煮物、うどんにも。
家庭用のおだしも、業務用のおだしも。
美味しくお召し上がり頂けますよう、
スタッフ一同心を込めて、製造致します。



PB・OEM オリジナル商品の販売
50袋 から
をはじめませんか!

※8g×20包 50袋、8g×10包 100袋が基本となりますが、原料・配合などで異なりますので、まずはお問い合わせ下さい。

PB・OEM 製造の流れ

1 ご依頼 まずはメール、もしくは電話でPB・OEMについてご相談下さい。担当者よりご連絡差し上げます。詳しい希望をお聞かせ下さい。

★かつお節の風味が強いおだしにしたい、無添加のおだしを作りたい、〇〇風のお出汁にしたい、こんな原料って入れる事ができますか? などなど…。

- Next
- かつお節 いわし煮干 さば節 昆布 椎茸 焼きあご
 - 桜海老 帆立 あじ節 まぐろ節 野菜パウダー類
 - 食塩 醤油 酵母エキス 発酵調味料 その他

2 打ち合わせ 容量・パッケージ・シール・使用原料などの打ち合わせ。この時製品カルテの作成を行います。

★高級感のある袋を使いたい、通販サイトで販売しやすいように平袋をつかいたい、パッケージ、シールの相談にのってほしい、シールは支給したい…などなど。

Next

3 試作品配合 サンプルが出来上がりましたら、送付いたします。

4 試作品味見 お客様に試飲して頂き、OKならば製造に取り掛かります。ご要望がありましたら、遠慮なくおっしゃってください。

★もう少し椎茸を入れて欲しい…、酵母エキスを入れたらどんな味になりますか? などなど…。

Next

5 調整・完成 お客様の満足するだしが出来上がるまで、責任をもって製造致します!

★最終チェックしていただき、味の決定後、納期や袋など担当者とお打ち合わせ頂き、製造にとりかかります。スタッフ一同、お客様に美味しいおだしをお届け出来ますよう、心を込めて製造させて頂きます!

★お味噌屋さん、お醤油屋さん、大手スーパーさんなどなど。現在100社以上のPB・OEMを製造させて頂いております。約30年だしに携わる「だしのプロ」が責任を持って製造致します。

ニッコーフーズについて

当社は「皆様の健康と美容を支える天然だしでありたい」をコンセプトに、大分県大分市で和食用天然だしの製造販売を主業務としております。長年ホテルや料亭などプロ用のだしを製造、販売して参りましたが、2009年より家庭用の天然だしの製造もはじめ、全国の皆様にお使い頂いております。

一言に「だし」と申しましても、原材料の品質、土地の水質など色々な問題点もあり、非常に難しいものです。当社ではプロの方、一般の方両方に味のアンケートをとりながら、常に皆様に満足していただける「だし」作りを行っております。ご使用して頂いておりますお客様にも手間が省け、長期保存ができ、素材の味を楽しむことが出来ると好評を頂いております。

弊社 オリジナル 豊の天然だしについて



風味原料
 (かつお節(鹿児島県内製造)、いわし煮干、さば節、昆布、椎茸、焼きあご) 食塩、粉末醤油(一部に小麦・大豆・さばを含む)

豊の天然だし松

【使用方法】水500~600ccに1パック投入し、沸騰後中火で3~5分煮出してください。
 かつお節の風味が強く、塩・醤油を少々入れる事により、ご家庭より簡単にお料理にお使い頂けます。

豊の天然だし松極 食塩、醤油不使用

かつお節(鹿児島県内製造)、いわし煮干、さば節、昆布、椎茸、焼きあご(一部にさばを含む)



【使用方法】水500~600ccに1パック投入し、沸騰後中火で5分~10分煮出してください。

かつお節の風味が強く、食塩、醤油を配合していません。お吸い物など、繊細な味を楽しむお料理に最適なおだしです。

希望小売価格(税込)	8g×10	8g×20	8g×30
豊の天然だし 松、竹	620円	1,130円	1,625円
豊の天然だし 松極、竹極	890円	1,640円	2,350円

※ 松：かつおベース 竹：いわしベース

業務用 ニッコーの天然だしについて

○弊社は昭和61年からプロ用のお出汁を作り続けております。現在でも、学校給食、病院、福祉施設、飲食店、ホテルなど、様々な場所で弊社の天然だしをお使い頂いております。業務用のだしパックは1包60gが基本。その他、学校給食用に1包100g、200g、500gのものもございます。何人分のお出汁が必要かで変わってまいりますので、ぜひご相談ください!



- 使用方法**
- ① 4.5~5.4リットルの水に1包入れ、フタをして火をつけます。
 - ② 沸騰してきたら中火にします。
 - ③ フタを少し明かした状態で10~15分煮出してください。
 - ④ 後はご自由に味付けをしてできあがりです

1包(60g)で味噌汁約40人分。
 1袋(60g×10包)で約400人分。

お味噌汁はもちろん、煮物、うどんにも、美味しくお召し上がり頂けますよう、スタッフ一同心を込めて…。



お問い合わせは TEL : 097-529-5525
 Mail : hidaka@nikkof.co.jp