

はじめに

私たちGOTONOSUIは「阿蘇から世界へ」という言葉をモットーに、熊本県阿蘇市から日本全国、さらには世界へはばたいていけるような企業を目指し日々精進しております。私たちが暮らす日本では、多くの子供が野菜不足と言われていました。そんな野菜不足の子供たちから大人まで安心して口にしていだける「野菜チップス」の製造を行っています。GOTONOSUIの商品は、九州産野菜を使用し、製造の際に使用する油も、熊本県内で唯一のJAS認定製油工場で製造された食用なたね油を使用しているため、安心して召し上がっていただけます。皆様に【おいしさ】と【安心】を提供するため、一切妥協しない商品製造を行っておりますので、是非ご賞味ください。

野菜チップス

近年健康志向が高まり、カロリーや塩分を気にする人が増加しています。その一方で、子供の9割が野菜不足と言われております。「気軽に野菜を摂りたい」「野菜嫌いの子供に野菜を食べさせたい」そんな声にお応えできるように、GOTONOSUIでは原材料にこだわり、野菜本来の栄養素や色味を損なうことなく、野菜を加工できる「真空フライヤー」という特殊な機械を使用して、野菜チップスを製造しています。

真空フライヤー

GOTONOSUIでは「真空フライヤー」を使用して野菜チップスを製造しています。真空フライヤーとは減圧下でフライ調理を行うことができる機械です。低温でフライ作業を行うので、原料の色や、味、風味および栄養素を損なうことなく食品をフライできるため、見た目もよく美味しいチップスや乾燥野菜などを作ることができます。また、フライ後は余分な油を脱油することが出来るため、ヘルシーな野菜チップスが出来上がります。



代表挨拶

【火の国阿蘇から世界へ】

熊本県にある【阿蘇】は、世界一のカルデラであり、九州の中心「へそ」でもあります。◀GOTONOSUI▶は、この九州の真ん中「阿蘇」から世界へはばたいていけるよう、日々邁進しております。平成28年の熊本地震により阿蘇工場が崩壊し、業務はストップ、工場は廃墟と化していました。そんな中、私は前経営者より「工場再建・事業再興」のお話を頂きました。私なりに、誠心誠意対処させて頂き、参加頂いた大切な仲間方と共に協力しながら、令和2年に工場が完成し、事業再興の第1歩を踏み出すことができました。ここまでの道のりは、想像を絶するほどに困難でしたが、熊本県、阿蘇市、民間企業の方々から、近しい方も含めて本当に数多くの方々にご協力いただきここまで来られた事、まさに人の支えの力の賜物であると確信致しております。心から感謝しております。

大きな困難を友と共に乗り越えることができた弊社は、今後いかなる困難が現れようとも大切な一歩目、あの時深く噛み締めた一歩目を忘れず、必ず乗り越えお客様の期待に応え続けて参ります。しかしながら、時代は「平成」から「令和」となり、これまでのような経営手段、熊本地震前の手法では生き残れない時代となっております。弊社は健康志向に大きく重点をおいた「お菓子」を作るメーカーですが、これまでの「固定概念」を打破し、熊本県・阿蘇市とともに進歩していく所存でございます。これからのGOTONOSUIを是非ともご期待頂きますよう心よりお願い申し上げます。

五島ノースイ株式会社 代表取締役

宮崎 智由

会社概要

会社名 | 五島ノースイ株式会社

設立 | 昭和52年7月19日

代表取締役 | 宮崎智由

事業内容 | ・農産物、水産物の加工、仲買及び販売 ・菓子、珍味食品の製造及び販売

阿蘇工場 | 〒869-2613 熊本県阿蘇市一の宮町中通2062番地

URL | <https://goto-nosui.com/>

電話番号 | TEL 0967-22-7798

FAX 0967-22-7793

資本金 | 10,000,000円