

会社概要

名称	株式会社カネカサンスパイス
創立	昭和34年(1959年)3月
取締役社長	岡田 博之
従業員数	196名(令和2年3月)
資本金	2億円
本社所在地	大阪市淀川区十三東1丁目10-17
電話	06-6306-2133
主要製品	スパイス/ハーブ/加工食品原料
事業内容	香辛料の製造及び販売
株主	株式会社カネカ 100%
売上高	161億円(令和2年3月)
取引銀行	三菱UFJ銀行

沿革



研究開発部

研究開発部では、企業理念である「太陽と大地に育まれた香辛料・香辛野菜を優れた技術で香り豊かな食の素材とする」の実現のため、原料の産地評価から始め、スパイス本来の風味を活かす加工技術を日々追求しています。また、新たな商品を開発する上で最も大切なことは、お客様の声を出来るだけ近くで聞くこと。そこで平成22年8月、東京に「アプリケーションラボ」を新設。お客様のニーズに応じて迅速に開発する体制が整いました。



品質管理センター

品質管理センターは、食の安全・安心の確保を最重要課題とし、科学的根拠に基づいた品質保証を担う部門として設置されました。特に難易度の高い香辛料の残留農薬分析に関する独自技術に対して、お客様より高い評価を頂いています。その他、新たな食の安全に関する問題に対応するため、最新の分析技術の導入と開発への努力を継続して行っています。



KSS Vietnam CO.,Ltd.

世界最大のコショウ産地であるベトナム(ベトナム社会主義共和国)に供給拠点として設立。

- 資本金：US\$1,800,000 ((株)カネカサンスパイス100%出資)
- 所在地：ベトナム社会主義共和国
ビンズン省 ベトナムシンガポール工業団地内
- 従業員：91名(2020年7月)



鐘化貿易(上海)有限公司

これからの中国・アジア市場への販売に向け、親会社(株)カネカの中国(上海)の海外拠点、鐘化貿易(上海)有限公司を拠点に活動を展開。





茨城

茨城工場は東の生産拠点として粉末香辛料とスパイスミックス、シーズニングスパイス等のミックス製品を主に生産しております。また、液体や粉末の小袋(小詰)製品を生産しており、これらの小詰品は充填技術を生かし、これまで困難とされていた固形物を含んだ液体原料も充填可能とし、新たな商品開発にもお役に立てるよう取り組んでおります。ISO9001認証を取得、安心・安全を最重要課題として、AIB食品安全システムをベースにHACCP手法による徹底した衛生管理を実施し、品質向上に取り組んでおります。



選別工程



殺菌工程



液体小詰仕込み



液体小詰充填



配合工程



粉体小詰充填



滋賀

西の生産拠点である滋賀工場は、各種粉体香辛料をはじめ、おろし生姜・にんにくなどの液体香辛料、そしてカレーパウダーやシーズニング等の製品を生産しています。

ISO9001 認証を取得、安心・安全を最重要課題として、AIB食品安全システムをベースにHACCP手法による徹底した衛生管理を実施し、品質向上に取り組んでおります。



配合工程



製品倉庫



唐辛子工程



液体充填工程



品質管理



調合室