



【八戸缶詰グループ】

委託製造〈OEM/PB〉

～サービスご案内～

こんなお悩み・ご要望はありませんか？

地元の食材を利用した商品を作りたいけれど、どんな仕上がりにしたら良いかわからない...

原料の一部加工を行ってくれる会社ってあるのかしら...？

新商品の製造が決まったけど、既存品を製造する余裕がなくなってしまった...

店舗で手作りしているソースを半製品化して作業の効率化を図りたい...

オリジナル商品の開発を相談されたけれど、何から手を付ければいいのかわかんない...

自分で栽培した農産物を利用して製品を作りたい...

製品の量産が決まったけど、今の工場だけでは生産が間に合わない...

市場で余りがちな原料を利用した製品は作れないかなあ？



事業者様によって抱えるお悩み・ご要望は様々...



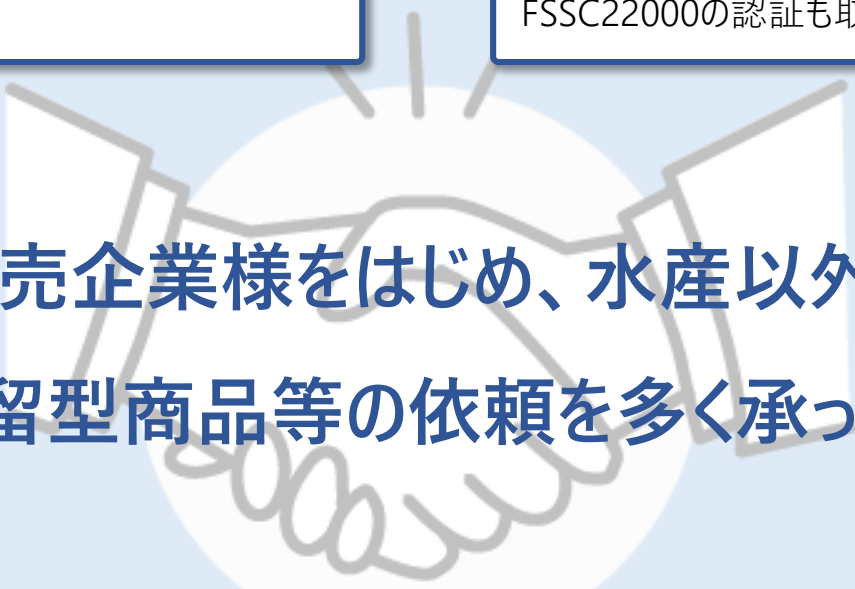
そんなときに...八缶の委託製造^[OEM/PB]サービスを活用ください！

1 長年の経験から得る技術力

2 徹底した衛生管理

60年以上の缶詰・レトルト・冷凍/冷蔵品の製造経験を元に
これまで100件以上のOEM/PB依頼に対応して参りました。
お悩み・ご要望に柔軟に対応します。

各工場に検査室を設け、品質管理には細心の注意を払って
おります。一部工場では衛生管理の国際規格である
FSSC22000の認証も取得しております。



食品メーカー様・小売企業様をはじめ、水産以外の業種の方からも
OEM/PB/留型商品等の依頼を多く承っております。

補足) 用語について

PB (プライベートブランド)

スーパー・コンビニ等の流通業者や専門店等の
小売業者が、製品企画・開発から販売まで
自ら行うオリジナル製品です。

OEM (Original Equipment Manufacturing)

製造業者 (メーカー) が他の製造業者に
製造を委託することを言います。

留型商品

その小売店でしか買えない独自商品として
メーカーと小売店が共同開発した商品のこと。

PBとは違い、メーカーブランドで販売するのが特徴。

八戸缶詰企業グループのご紹介



八戸缶詰企業グループは、1951年の創業以後グループ各工場の特徴を活かして、各時代に合わせた様々な食品を製造して参りました。

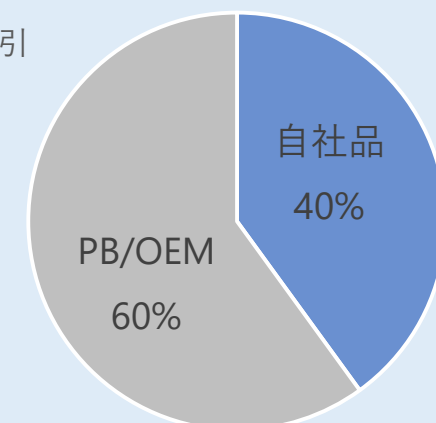
現在は、**3つの温度帯（常温/冷蔵/冷凍）**の加工品を製造/販売する総合食品メーカーとして、各社・工場で特徴ある製品づくりをしたグループ展開をしております。

[営業品目]

- ・缶詰、レトルトパウチ、びん詰食品
- ・チルド・フローズン食品、惣菜・冷凍類
- ・ギフト品及び通信販売業（web通販含む）
- ・生鮮魚介類の仕入・販売（買付部門）
- ・中国の協力工場での食品製造、海外取引
※蓬萊に協力会社（現地社員常駐）

[グループ内販売構成]

- ・自社品の販売は、グループ全体でみると約4割、残り約6割はPB/OEMの商品です。



各社概要



:工場

八戸缶詰企業グループ

- ・本 社 : 本社（青森県八戸市白銀町三島下92）
- ・久慈工場 : 久慈工場（久慈市長内町第40地割17-4）
- ・東京営業所 : 東京営業所（東京都港区新橋2丁目15番17号）
- ・設 立 : 昭和30年8月
- ・売上高 : 134億円（八缶企業グループ総売上）
- ・代表者 : 野田一夫（企業グループ代表）
- ・従業員数 : 八缶企業グループ393名（内社員92名）



八戸缶詰 株式会社

設立 : 昭和30年8月

売上高 : 53億5千万円

取り組み実績 : 水産食品加工施設HACCP認定（平成26年8月）
FSSC 22000認証取得(令和3年3月)

株式会社 小袖屋

設立 : 昭和63年6月

売上高 : 7千300万円



株式会社 味の加久の屋

設立 : 昭和56年11月

売上高 : 22億7千万円

取り組み実績 : 水産食品加工施設HACCP認定（令和元年6月）



株式会社 三星

設立 : 昭和54年7月

売上高 : 8億9千万円

取り組み実績 : 水産食品加工施設HACCP認定（平成28年11月）



八戸協和水産 株式会社

設立 : 昭和52年8月

売上高 : 39億円

取り組み実績 : 水産食品加工施設HACCP認定(平成18年12月)
FSSC 22000認証取得(平成30年4月)



株式会社 エスディハチカン

設立 : 昭和49年8月

売上高 : 9億6千万円

取り組み実績 : 水産食品加工施設HACCP認定（平成21年8月）
日本アジアハラル協会ハラル認証取得（令和4年9月）

製造実績のご紹介（一例）

冷蔵品



▲ずわいがに棒肉むき身



▲ボイルホタテ

レトルト パウチ



▲さば味噌煮



▲鮭ジャーキー



▲帆立貝柱フレーク

おそうざい類



▲グラタン



▲海老チリ

業務用品 （飲食店/施設用等）



▲すしネタ具材

冷凍品



▲菊花漬



▲ほや塩辛



▲ソフトニシン

缶詰類



▲畜肉（牛/豚/鶏）缶詰



▲いちご煮

水産品だけでなく、農畜産物まで広く扱う総合食品メーカーです！

ご要望から開発・製品化までの流れ



1. ご依頼・ご相談

担当者がお客様のイメージをお聞きして味や仕様、ご要望をお伺い致します。状況に応じて直接お伺いの上、お客様のご要望を形にするよう心がけます。



2. 試作開発

今までのノウハウを元に、お客様のイメージする味に近づけるよう開発致します。イメージに近いサンプルをお持ちであれば、それをベースに開発も行います。



3. 試作品提出

出来あがった試作品の説明を行い、お客様も交えながら試食や検討を行います。工程が明瞭なものについては、概算価格もお伝えした上で、次のステップに進む前の事前確認も行います。



4. 試作品改良(味などの調整)

お客様に合う最適な味やコストに辿り着くまで、何度も味の調整や工程の改善を行います。



5. オリジナル商品のベース決定

お客様にご納得いただけるベストな味付け・商品形態を決定し、原材料他様々な品質に関する情報を確定します。



6. 製造から納品 製品化まで

価格や流通形態等全ての詳細を調整後、取引を締結させていただき、製造依頼の上、お客様だけのオリジナル製品として納品させていただきます。



よくあるご質問

Q. 相談に際し、必要なこと・ものはありますか？

- A) あらかじめ製品のイメージ（使用原料・味付け等）をお持ちいただければ、相談がスムーズに進みます。
また、お客様等で試作したものがあればそのレシピをお持ちいただければ、それをベースに開発させていただきます。

Q. 相談・試作品作成に際し、費用はかかりますか？

- A) 基本的に相談・試作品製作に際して費用は頂いておりません。しかし、使用する原料が特別なもの（産地限定等）や試作品の数量や種類が多岐に渡る場合は、試作費用をご担わせていただく場合がございます。

Q. 自社では原料の確保が難しいのですが...

- A) 八戸缶詰グループでは自社で原料の買付業務も行っております。自社取扱原料であれば、そのままご準備させていただきます。
自社で実績がないものについても仕入確認はいたしますが、依頼先様でご準備をお願いする場合も御座います。

Q. 1 回に製造できる最低ロットはどのくらいですか？

- A) 容量や使用する包材、使用原料や工程によって製造ロットは異なります。但し、当社では小ロットでの生産の希望についても、数量や価格の調整によって、積極的にお受けしております。まずは一度ご相談ください。

Q. 具体的にどのような設備をお持ちですか？

- A) 保有設備等詳しい説明をご希望の事業者さまについては、別途、詳細資料をお渡ししてご説明させていただきます。
また、商品や製造のイメージを持ってもらうために、八缶グループの工場を見学することも可能です。