当社のロゴマークは、樽にはめた「箍（たが）」をイメージしています。箍は大きすぎず小さすぎず程よい大きさです。７つの重なった箍は、「安全」「品質・信頼」「感謝」「明朗誠実」「創造」「挑戦」そして最後の７つ目の箍「人・仲間・絆」をはめることでしっかりした樽が出来上がります。当社の最大の企業資産である人材の能力を最大限に引き出すことを意味します。

株式会社　TOA

地域の未来のために、つくるつなげる絆

＜企業理念＞

安全確保を第一に考え、信頼される品質とサービスを提供し、

お客様から「ありがとう」といつも喜ばれる仕事を心がけます。

仲間を思い、信頼の絆で取り組み、明朗誠実、常に創造的精神

を発揮し、いかなる事にも積極果敢に挑戦します。

当社は戦後の混乱がまだ冷めやらぬ昭和24年に和歌山の地に産声をあげました。

現在は、石油関係の事業と、飲食業、ワイナリー事業、介護・看護事業、日本語学校など新たな分野にも幅広く取り組んでおります。

創業から70余年、取巻く環境は変わりましたが、変わらぬ伝統的社風は「陰日向なく、弱音を吐くこともなく、ひたすら仕事をやり遂げる」ことです。すべての事業を通じて、積極的に地域貢献に取り組み、地域にとって必要な企業だと思っていただけるよう努力を続けます。

また、サービスや商品で、お客様には期待値以上の感動を提供できることを目指していきたいと考えています。

従業員一人ひとりが熱意と志を持って地域の皆様とともに成長できるような会社とすべく邁進して参りますので今後ともご指導ご鞭撻を賜りますようお願い申しあげます。

代表取締役社長

榎本裕明

関係会社

株式会社TOAと石垣工業株式会社は、石油関連事業を中心に事業展開していますが、関連会社では、介護看護事業や日本語学校事業などを手掛けています。

石垣工業株式会社

各種タンクのクリーニング、産業廃棄物の収集運搬、プラント運転補助業務などの分野を担当、常に安全で確実かつ迅速な作業の遂行と、技術の改善向上に努めております。

合同会社サンオリエント

訪問看護事業を中心に、居宅介護支援、福祉用具ﾚﾝﾀﾙ、相談支援、共同生活援助（知的・精神障害者のｸﾞﾙｰﾌﾟﾎｰﾑ）など幅広く介護看護事業を行っています。

合同会社T&Y

日本と母国の架け橋になることを願う学生に寄り添い、学生たちの人生を向上させるべく、多様なサポートを行いたいと考えています。

福利厚生

リゾートトラストの法人会員となっていますので、家族連れ、友達連れで
気軽にリッチな気分で利用できます。

ｴｸｼﾌﾞ白浜

ｴｸｼﾌﾞ鳥羽

社内活動

各機関主催の研修への参加や自社による教育、研修の実施等、自己啓発にも積極的に取り組んでいます。また、スポーツをはじめとするレクレーション活動、各種懇親行事、クラブ活動も活発に行っています。

スポーツ大会

クラブ活動

本社・和歌山事業所
(和歌山県有田市)

清水事業所
(静岡県静岡市)

会社概要

会社名　株式会社TOA
創　立　1949年6月
資本金　2100万円
代表者　代表取締役社長　榎本裕明
本社及び和歌山事業所
　〒649-0306
　和歌山県有田市初島町浜1000
　TEL 0737-82-4138 FAX0737-83-2836
清水事業所
　〒424-0037
　静岡県静岡市清水区袖師町1900番地
　TEL054-367-1516 FAX054-367-1536
和歌山湯浅ワイナリー
　〒643-0005
　和歌山県有田郡湯浅町栖原332
　TEL0737-63-0061 FAX0737-63-0062

会社沿革

1949年　東亜燃料工業(株)構内協力会社として「東亜ドラム罐工業株式会社」設立
1960年　清水営業所設立
1979年　東亜ドラム油業株式会社に社名変更
1992年　労働大臣優良賞（安全）受賞
2000年　(株)ｲｰｽﾄｱｼﾞｱ･ｺｰﾎﾟﾚｰｼｮﾝ株式売却、従業員　を転籍し完全分社
2011年　静岡労働局長奨励賞を受賞（清水事業所）
　和処きてらオープン
2013年　(同)ｻﾝｵﾘｴﾝﾄ設立：訪問看護事業開始
2014年　安全優良職長厚生労働大臣顕彰受賞（和歌山事業所）
　ﾐｿﾉﾊﾞﾙ営業開始
2018年　湯浅美味いもん蔵営業開始
2019年　社名を「株式会社TOA」に変更
　湯浅ワイナリー事業開始
　(同)T&Y設立：日本語学校事業開始
2020年　石垣工業(株)、ｱｺﾓﾌｧｰﾑ紀州(株)、和歌山ﾜｲﾅﾘｰ(同)を完全子会社化
2023年　ENEOS石油事業縮小

ENEOS構内石油事業　和歌山事業所

ソルベントドラム充填

品質管理業務

昭和２４年創業からENEOS株式会社　和歌山製造所の協力会社として石油事業に携わってきました。2023年10月に石油精製機能を停止し、SAF（持続可能な航空燃料）をはじめとする新しいエネルギーを生産する製造所として再出発した和歌山製造所の新たな形に対応し、充填、出荷、品質管理作業を日々おこなっています。
安全作業の徹底をモットーに安全教育にも力を入れ、従業員一人ひとりのスキルを高め、無事故無災害の継続はもちろんのこと常にお客様から信頼され、喜ばれる仕事の達成を目指しています。

清水事業所

大型タンク火災消防訓練

LNG船受け入れ

清水事業所では石油製品の受入・貯蔵・出荷管理業務を主に、品質管理・防災・保全業務まで総合的な運営体制をとり、製品を安定供給をすることで社会貢献を目指しています。
また、ＬＮＧや太陽光発電事業にも参画し、環境に配慮した企業活動を行うことで環境負荷を減らし、持続可能な社会形成へも取り組んでいるところです。
これからも安全確保を第一とし、お客様に信頼されるサービスを提供してまいります。

ワイナリー事業

約750年の発酵文化が根付く醤油発祥の地・湯浅に最新の設備を構え、ワインをつくっています。純和歌山県産のワイン「和」、最高のぶどう×設備×醸造家×場所でつくる日本ワイン「TOA200」、和歌山の果実を使ったワインリキュール「勹果」などの製造・販売を行っています。

和歌山湯浅ワイナリー

醤油と金山寺みそ、発酵文化の歴史が息づく湯浅の街に、最新設備のクリーンな醸造設備を備えたワイナリー

有田市須谷のぶどう畑

2014年に有田市宮原町須谷地区に赤ワイン用ブドウ品種のメルローなど２０１４本を植樹したのが始まりです。純和歌山県産ワイン「和」の原料となります。

飲食事業

湯浅美味いもん蔵

伝建地区へ徒歩3分！
観光用駐車場向かいにある産直施設です。
地元湯浅の農作物や、醤油や金山寺味噌、みかんの加工品など湯浅ならではの特産品を販売しています。

ミソノバル

和歌山駅徒歩３分・みその商店街のスペイン居酒屋ミソノバル。
自社の和歌山湯浅ワイナリーのワインをはじめクラフトビールなど、地元の魅力を最大限に活かしたお酒をご用意しています。

醸造の町…湯浅

歴史が息づく、醤油発祥の地、湯浅。
伝統的建造物群保存地区からほど近い場所にある
和歌山湯浅ワイナリー。
伝統ある発酵文化の継承と地域の活性化のため、
ここ湯浅町に創業しました。
和歌山湯浅ワイナリーは最新の設備を揃え、ぶどうは
もちろん、湯浅町や和歌山県内の農産物の価値を
向上させるための商品開発・製造を行っております。
将来、湯浅町と言えば「ワイン醸造のまち」と言われる
事を目指し、日々努力を重ねているところです。

リキュール・ワインの
OEMしませんか

お客様のご要望に
親切丁寧にお応えします

和歌山湯浅ワイナリー

〒643－0005和歌山県有田郡湯浅町栖原332
営業時間　9:00~17:00
定休日　土日祝
Tel　0737-63-0061
Fax　0737-63-0062
E-mail　yuasa-w@toa-d.co.jp
HP　https://yuasa-winery.jp/

MAP

和歌山湯浅ワイナリーの
OEM

Wakayama
Yuasa winery

OEMについて

対応酒類

●リキュール ●果実酒 ●甘味果実酒

①12本から対応可
（弊社商品ラベルのみ変更時）
②オリジナル商品は最小250ℓ
（約300本/750㎖）
③スパークリング対応可
④瓶(容量・デザイン)の多様性大
⑤タイムリーな対応(最短一週間でできます!)
⑥安心(醸造のプロフェッショナル)
安全(最新設備、徹底的な衛生管理)
の醸造

※内容によってはご希望に添えない場合があります

和歌山湯浅ワイナリー
醸造栽培部長　西馬 功

昭和40年兵庫県神戸市生まれ。
18歳の時、兵庫県のワイナリーに就職し、34年間に渡り醸造を担当。
その後、和歌山湯浅ワイナリーへ移り、醸造責任者として工場を支えている。

OEMの実績事例

&AKA Sparkling

甘味果実酒
(赤ワイン・梅果汁・ブランデー)
内容量:750㎖
アルコール分:13度

https://kurand.jp/

白彩-SHIROIRO-

果実酒
(白ワイン)
内容量:750㎖
アルコール分:12.5度

https://kurand.jp/

クラフト リモンチェッロ

リキュール
(和歌山県産レモン果汁使用)
内容量:500㎖
アルコール分:24度

https://utatanemikan.base.shop/

紀州南高梅（とれとれ市場限定品）

リキュール
(梅果汁・赤ワイン)
内容量:375㎖
アルコール分:7度

https://www.toretore-online.jp/

GMG8スパークリング

果実酒
(白ワイン)
内容量:750㎖
アルコール分:12度

https://www.gmg8.net/

和泉みかんとワイン

リキュール
(みかん果汁・白ワイン)
内容量:180㎖
アルコール分:7度

道の駅
いずみ山愛の里で販売中

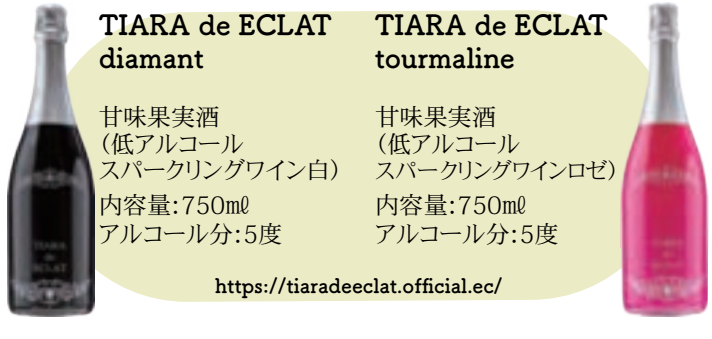
TIARA de ECLAT diamant

甘味果実酒
(低アルコール
スパークリングワイン白)
内容量:750㎖
アルコール分:5度

TIARA de ECLAT tourmaline

甘味果実酒
(低アルコール
スパークリングワインロゼ)
内容量:750㎖
アルコール分:5度

https://tiaradeeclat.official.ec/



自社商品のご紹介

和

和歌山の風土・自然が溶け込んだ、
純和歌山県産ワイン

200

厳選された葡萄×最新の設備×熟練の醸造家×
発酵文化発祥の地でつくったワイン

果乃 HOUKA

和歌山の果実のおいしさを
ワインで包み込んだリキュール

ワイン醸造家

醸造栽培部長

西馬 功

NISHIUMA ISAO

18歳で兵庫県のワイナリーに就職してからワイン醸造一筋、40年。
ワインをより身近に感じていただける、ワイン作りを大切にしています。

ワイン醸造場

ステンレスタンク

樽庫

和歌山湯浅ワイナリーについて

約750年の発酵文化が根付く醤油発祥の地・湯浅に
最新の設備を構え、ワインをつくっています。
湯浅の発酵の歴史を新しいステージへ。
ワインづくりを通じて、地域の活性化に貢献して参ります。

2014年から自社畑でぶどうを栽培

和歌山県有田にある耕作放棄されたみかん畑にメルローを植樹しました。ここで育ったぶどうで純和歌山県産ワイン「和」シリーズを醸造しています。

ご連絡先 CONTACT　TEL：0737-63-0061
FAX：0737-63-0062

アクセス ACCESS　〒643-0005
和歌山県有田郡湯浅町栖原332

営業時間 TIME　9:00-17:00（土日祝 定休）

オンラインショップ　公式HP　Instagram

WINE

和歌山湯浅ワイナリー

和

和歌山の風土・自然が溶け込んだ
純和歌山産ワイン

和メルロー

和メルロー
（木樽熟成）

甲州スパークリング

日本ワインコンクール2023　銀賞受賞

甲州 スパークリング

ウイルスフリーのぶどう「甲州」を使用。
ほど良い酸味でスパークリングの爽快感を
お楽しみいただけます

TOA200

厳選された葡萄 × 最新の設備 ×
熟練の醸造家 × 発酵文化発祥の地でつくる
こだわり抜いた日本ワイン

糖度と酸度のバランスの良い果実味が豊かな国産ぶどうのみを厳選して使用。最新の醸造設備で醸造歴約40年のベテラン醸造家ふたりがつくるワインです。

海：ステンレスタンクで発酵・熟成
風：ステンレスタンクで発酵、木樽で6ヶ月以上熟成
空：木樽で発酵、14ヶ月以上じっくりと木樽で熟成

TOA 200 赤ワイン

トータルバランス（味・香り・色）を
重視して仕上げています

TOA200
海

TOA200
風

TOA200
空

TOA 200 白ワイン

品種の特性がしっかり出るよう
単品種で仕上げています

TOA200
海

TOA200
風

TOA200
空

TOA 200
ナイアガラスパークリング

フルーティーなアロマと爽やかな酸味
が特徴

果実の美味しさを
ワインで包み込んだ
リキュール

ほうか【勹果】

和歌山県は、雄大な太平洋に面し、黒潮の影響から1年中温暖な気候で日照時間が長く、果物の栽培に大変適した土地柄です。古くからたくさんの果物が作られており、代表的な有田みかんをはじめとして、みなべ田辺地域の梅、紀の川沿いの桃、県南部古座川町のゆず、そして和歌山生まれの希少な果実、じゃばらなど、どれもみずみずしく香り高い自慢の果物ばかりです。

それぞれが、色とりどりの花をつけ、小さな実がなり、小鳥たちがたわむれ、あたりにただよう香りで熟したことを知る。果物の成長で季節を感じることができる・・そんな豊かな和歌山は、まさにフルーツの楽園なのです。

その和歌山産の果物をギュッと閉じ込めたように、包み込んで作ったお酒がほうか。新しいフルーツの楽しみ方をお届けします。

醤油発祥の町とともに、和歌山湯浅ワイナリーをお楽しみください。

ONLINE SHOP

https://houka.yuasa-winery.jp

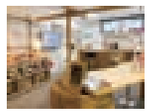
SHOP

湯浅 美味いもん蔵

〒643-0004 和歌山県有田郡湯浅町湯浅 2708-5
TEL : 0737-63-0200
定休日 : 水　営業時間 : 10:00~17:00

和歌山湯浅ワイナリー

〒643-0005 和歌山県有田郡湯浅町栖原 332
TEL : 0737-63-0061　FAX : 0737-63-0062
https://yuasa-winery.jp



ワイナリー見学・試飲販売

事前予約制　お電話にてお問い合わせください。
営業時間 : 9:00~17:00

勹果
HOUKA

WAKAYAMA Fruits&Wine

Wakayama Momo

和歌山もも

西日本一の生産量を誇る和歌山の桃。
その甘い果汁を、国産の白ワインと合わせました。甘い香りが優雅なひとときにお連れするお酒です。

180ml・375ml　アルコール分:7.0度

HOUKA

Arida Mikan

有田みかん

有田地域の段々畑で太陽の光をあますことなく浴びて育つ有田みかん。糖度が高くコクのある果汁を国産の白ワインと合わせました。

180ml・375ml　アルコール分:7.0度

HOUKA

紀州南高梅白

Kishu Nanko Ume Shiro

日本一の梅の里みなべ町の紀州南高梅。甘い香りを放つ梅のエキスと国産の白ワインを合わせました。
すっきり爽やかな風味と芳醇な味わいのお酒です。

180ml・375ml　アルコール分:7.0度
スパークリング:375ml

HOUKA

Wakayama Yuzu

和歌山ゆず

新鮮なゆずの果汁と、それに合う厳選した白ワインをブレンド。さっぱりした中にもしっかりとフルーツを感じられます。香り高いゆずと白ワインが織りなす爽やかな味わいをお楽しみください。

180ml・375ml　アルコール分:7.0度

HOUKA

Wakayama Jabara

和歌山じゃばら

キリッとした酸味の中に、ほのかな甘みが広がり、それをじゃばら特有の程よい苦味が引き締めます。白ワインの風味とともに爽やかで豊かな果実感を味わっていただけます。

180ml・375ml　アルコール分:7.0度

HOUKA

紀州南高梅赤

Kishu Nanko Ume Aka

豊かな南高梅の風味と、優しい甘みがお口いっぱいに広がります。赤ワインとブレンドすることで、白ワインとはまた違ったコクと風味を楽しんでいただけるお酒です。

180ml・375ml　アルコール分:7.0度
スパークリング:375ml

HOUKA