

こだわりと情熱が  
本物の味へと導いていく



今、伝えたい味がある

有限会社 加豆フーズ

# 会社概要

- 【社名】 有限会社 加豆フーズ  
【代表者】 加藤 進  
【本社所在地】 〒379-2311 群馬県みどり市笠懸町阿左美1940  
TEL. 0277-76-3172 FAX. 0277-46-8039  
【法人設立】 平成18年4月  
【取引銀行】 しのめ信用金庫、群馬銀行  
【受賞・認証歴】 食品営業施設群馬県知事賞（平成24年）  
経営革新計画承認（平成29年）

# 沿革

- 【平成 8 年】 現所在地に納豆製造工場を新設  
「加豆フーズ」として加藤進が個人経営を創業。  
納豆の製造、卸を行う
- 【平成12年】 納豆醗酵室を増設
- 【平成13年】 包装資材等の保管倉庫新設
- 【平成15年】 たれ・からしの自動投入機導入
- 【平成18年】 法人「有限会社 加豆フーズ」設立  
ミニミニ納豆の製造ライン機械導入  
冷凍庫を2 基新設
- 【平成20年】 冷凍庫を1 基増設
- 【平成23年】 工場を増築
- 【平成24年】 食品営業施設群馬県知事賞受賞  
「華匠（ぐんまのなっとう）」が群馬県ふるさと認証食品認定
- 【平成26年】 「3P 納豆with ぐんまちゃん」が群馬県優良県産品認定  
「華匠（ぐんまのなっとう）」が群馬県ふるさと認証食品認定
- 【平成27年】 スティック納豆機械導入
- 【令和 2 年】 紙カップ納豆専用ライン機械導入

## 会社設備のご紹介



### 盛込みライン機

紙カップ容器の専用生産ライン。自動で一定量の大豆の盛り込みを行い、被膜をかけた後、カメラで異物や不適合の大豆をチェックしています。



### たれ・からし自動投入機

ウェイトチェッカー後、たれとからしを個別に自動で投入します。精密なセンサーを使っている為、正確にたれとからしを投入することが出来ます。



### 高速トップシール機

たれとからしをカメラで確認後、容器にトップシールをかけていきます。シールとトリミングを同時に行う事で高速運転が可能な機械です。

## 主力製品のご紹介



### ぐんまのなっとう (群馬県産大豆使用)

契約した農家さんが作った群馬県産大豆を使用した納豆です。

原料大豆	群馬県産大豆 (小粒)
内容量	25g
賞味期限	90日間
保存方法	要冷凍 (-18℃以下で保存)
特定原材料	小麦・大豆
サイズ(mm)	口径70×高さ43×底径55



### 味付なっとう (ひきわり)

国産納豆を無添加たれで味付けし小袋に入れた商品です。

原料大豆	国産大豆 (ひきわり)
内容量	20g
賞味期限	90日間
保存方法	要冷凍 (-18℃以下で保存)
特定原材料	小麦・大豆
サイズ(mm)	縦90×横60×厚み10



### サラサラ菌活 NATTO POWDER

国産納豆をフリーズドライ加工し粉末化した商品です。

原料大豆	国産大豆
内容量	45g
賞味期限	540日間
保存方法	直射日光・高温多湿を避け常温で保存
特定原材料	大豆
サイズ(mm)	縦130×横130×厚み25

# 会社所在地

有限会社 加豆フーズ

〒379-2311 群馬県みどり市笠懸町阿左美1940

TEL:0277-76-3172 FAX:0277-46-8039



北関東自動車道太田藪塚I.C.から約8km 約25分

JR両毛線岩宿駅より徒歩 約20分

東武桐生線相老駅より徒歩 約25分

# お問い合わせ先

有限会社 加豆フーズ

[TEL:0277-76-3172](tel:0277-76-3172) (平日9時~17時)

休業日：土曜日・日曜日・祝日

HP：<https://kato-foods.com>

Instagram：@kato.foods

