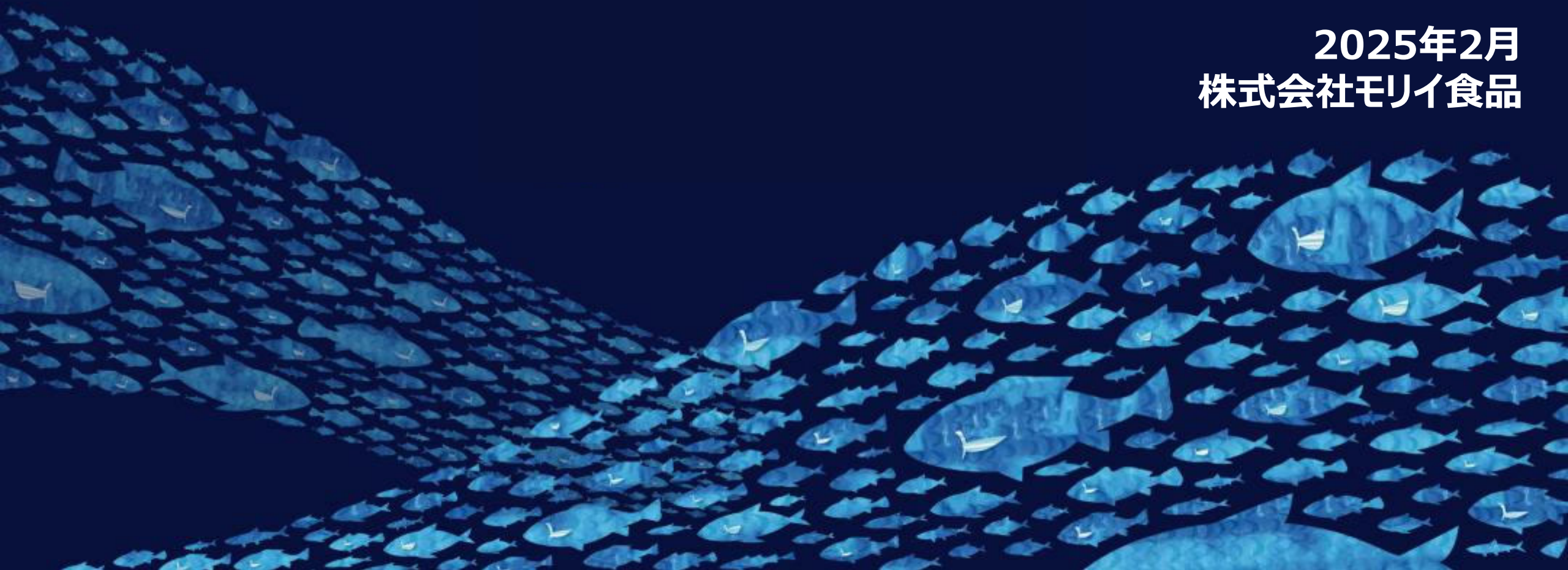
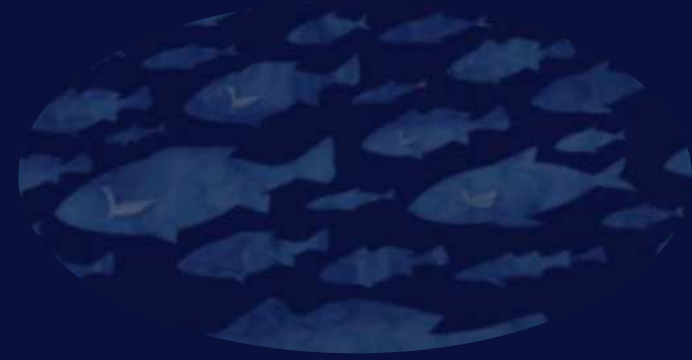


OEM/ODMサービスのご提案

2025年2月
株式会社モリイ食品



- 01 モリイ食品について
- 02 ねりもの文化の魅力
- 03 私たちの強み
- 04 商品の参考事例
- 05 OEM/ODMの流れ



モリイ食品について

ねりものの文化を創造するラボラトリー

私たちは、ねりものの新しいおいしさ、食べ方、楽しみ方の創造をめざして、約30年にわたり、一貫して「ねりもの」を作り続けてまいりました。

日本有数の境港から5分の場所にある自社工場で、水産加工技術を磨き、卸販売・OEM/ODMを提供するだけでなく、アンテナショップ「練屋・かまの穂」の運営を通して、エンドユーザーの声にも耳を傾けています。

私たちは、これからも、お客さまの声に向き合い、ねりもののおいさと可能性を広げていきます。

私たちは、ねりもの文化の精神を忘れずに商品を提供します。

- 受け継がれた加工技術でおいしさを届ける
- 食材を無駄にしないもったいない精神
- 素材に制限を持たせず新しいモノを練り続ける探究心



会社概要



会社名 株式会社モリイ食品

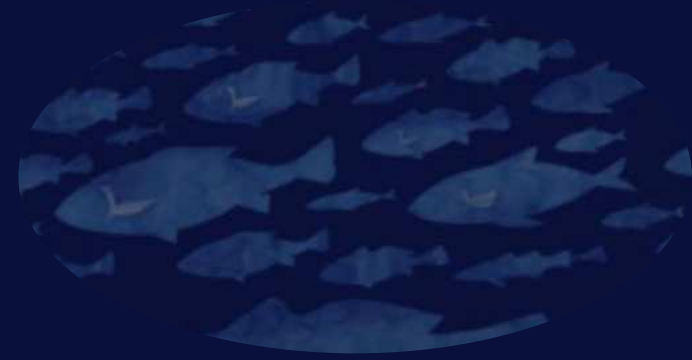
所在地 〒684-0042 鳥取県境港市福定町77

設立 1995年9月

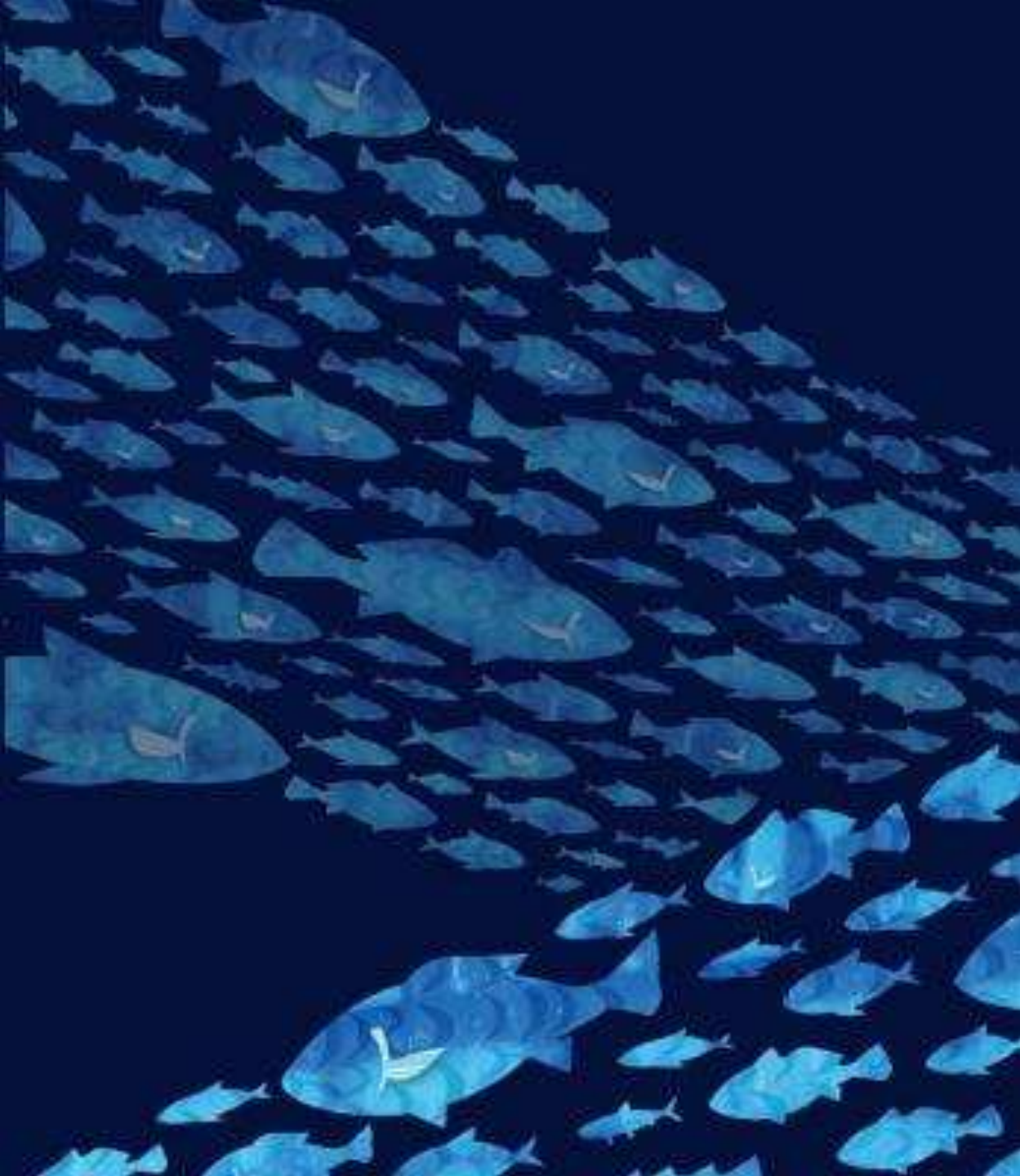
代表者 中村 俊介

資本金 4,300万円

事業 魚肉ねり製品製造・販売



ねりものの文化の魅力



ねりものとは？

平安時代、貴族のご馳走として親しまれていたねりものは、古くから日本人に愛され、時代とともに姿を変えながら、今なお日本各地の食卓で親しまれています。

令和3年度の水産加工統計調査（農林水産省）によると、水産物加工品全体の生産量約143万tのうち、練り製品は約49万5,000tで全体の約3割を占めています。

近年では、日本発の「カニカマ」が西欧諸国でも「SURIMI」として親しまれ、アメリカ、香港、中国などへの輸出が拡大。現地の日本食レストランや寿司店で高い需要があります。

かまぼこ



特殊で複雑な製造工程がないことから、世界や日本各地で地域の魚を活用した独自のかまぼこ文化が形成されています。特に山陰地方では日本海で獲れる新鮮な魚を活かし、独自の味わいや食感を持つかまぼこが生み出されてきました。

ちくわ



魚のすり身を竹や金属の柱に塗り付けて焼き上げたもので、その名前は「蒲の穂」に形が似ていることに由来します。古書には「蒲穂子」とも記されています。ちくわは地域性豊かで、使用される魚や味付け、製法に独自の特色があります。

弊社では、長い歴史に根付いたねりものの伝統を受け継ぎながら、現代の食生活やライフスタイルに調和した商品を提案することで、ねりもの文化に新しい価値と息吹を吹き込みたいと考えています。

① 高タンパク・低カロリー

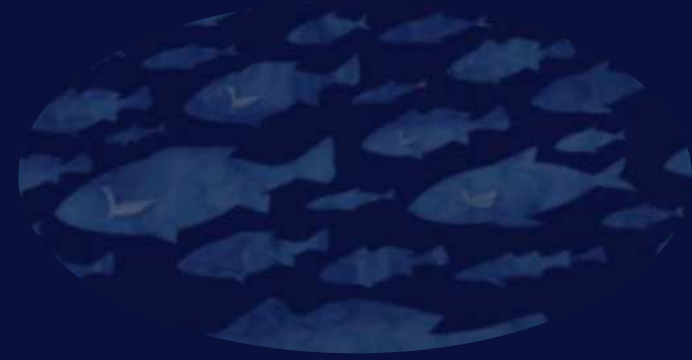
ねりものは、良質なたんぱく質を豊富に含み、低カロリーな魚のすり身を原料とすることから、近年では健康的な食品として**世界的な評価**を得ています。官民一体となった魚食推進の取り組みも進められ、ねりものの価値が再認識されています。

② 資源を使い切る製法

ねりものは、そのままでは市場に出回らないような魚を**有効活用**する点で、食品ロス削減や資源の持続可能な利用といった**SDGsの視点**からも注目されています。

③ どんな食材でも合わせやすい

「ねりもの」という名前が示すように、さまざまな食材と練り合わせることで、**無限の可能性**を秘めているのも大きな特徴です。食材同士の新たな融合や創造が、ねりもの文化の広がりを支えています。



私たちの強み

“モリイ食品だから”できるOEM/ODMサービス



安全性と
高い品質

「FSSC22000」認証*による高い食品安全性、かつ、「真空包装技術」による長期保存可能な製品を製造いたします。



柔軟な
製造ライン

港直結の自社工場にて、柔軟なリードタイム、小～大ロット対応、そして高いコストパフォーマンスをご提供いたします。



多彩な商品の
開発力

お客様のニーズに合わせて、味×製法×デザイン、さまざまなバリエーションでご提案いたします。

“モリイ食品だから”できるOEM/ODMサービス



安全性と
高い品質

「FSSC22000」認証*による高い食品安全性、かつ、「真空包装技術」による長期保存可能な製品を製造いたします。



柔軟な
製造ライン

港直結の自社工場にて、柔軟なリードタイム、小～大ロット対応、そして高いコストパフォーマンスをご提供いたします。



多彩な商品の
開発力

お客様のニーズに合わせて、味×製法×デザイン、さまざまなバリエーションでご提案いたします。

① 安全性と高い品質



FSSC22000認証取得、食品安全へのこだわり

FSSC22000※とは、安全な食品を生産・流通・販売するための**国際的な食品安全マネジメントシステム**ですが、弊社は2013年に認証取得いたしました。

安全管理を徹底しており、製造工程における異物混入については目視はもちろんX線検査装置を使用しております。

また、**専門の職人**が味や食感など「おいしさ」の確認を担当しています。

※ISO22000を追加要求事項で補強した食品安全マネジメントシステムに関する国際規格。
日本ではキッコーマン株式会社やキューピー株式会社など大手企業を中心に取得。



真空包装技術によって、最大90日の賞味期限を実現

一般的なスーパーなどで販売されているねり製品は、真空包装がされていません。そのため賞味期限が短くなります。

弊社製品は全て真空包装しているので賞味期限が長くなります。真空包装後に殺菌槽に浸し、短時間で冷ましたら即、冷蔵倉庫にて保管。そうすることで雑菌の繁殖を徹底的に抑え、長期保存を実現させています。




“モリイ食品だから”できるOEM/ODMサービス



安全性と
高い品質

「FSSC22000」認証*による高い食品安全性、かつ、「真空包装技術」による長期保存可能な製品を製造いたします。



柔軟な
製造ライン

港直結の自社工場にて、柔軟なリードタイム、小～大ロット対応、そして高いコストパフォーマンスをご提供いたします。



多彩な商品の
開発力

お客様のニーズに合わせて、味×製法×デザイン、さまざまなバリエーションでご提案いたします。

②柔軟な製造ライン



原料調達の強み

鳥取県境港から5分の自社工場は、全国有数の水揚げ量を誇る境港の強みを活かし、質の高い魚介類を新鮮なうちに安定して調達・迅速に加工できる環境を整えています。

商品開発力

創業以来、全国の企業様を対象に練り製品の卸販売や委託製造（OEM）を手掛けてまいりました。豊富な経験に裏打ちされた高い商品開発力で、顧客のニーズに応じたユニークな商品をご提供します。

生産能力

1日あたり20,000～35,000食の製造体制を整備しており、大量生産にも柔軟に対応可能です。急な需要増にも即応できる生産設備と徹底した品質管理体制により、安定した供給と高品質な製品をお届けいたします。

“モリイ食品だから”できるOEM/ODMサービス



安全性と 高い品質

「FSSC22000」認証*による高い食品安全性、かつ、「真空包装技術」による長期保存可能な製品を製造いたします。



柔軟な 製造ライン

港直結の自社工場にて、柔軟なリードタイム、小～大ロット対応、そして高いコストパフォーマンスをご提供いたします。



多彩な商品の 開発力

お客様のニーズに合わせて、味×製法×デザイン、さまざまなバリエーションでご提案いたします。

③ 多彩な商品開発力

お客様のご要望に合わせて、上記3つを組み合わせることでオリジナルな商品をご提案いたします。



味

•和風・アジア風などの多様なフレーバー、甘みや塩味、酸味の調整が可能です。

•「たんぱく質の含有量を増やす」「健康志向に合わせた低糖・低塩味」など、ターゲットに合わせた味や成分のアレンジも対応可能です。



形状

•独自の成形技術で、製品の形状と食感に個性を出すことが可能です。

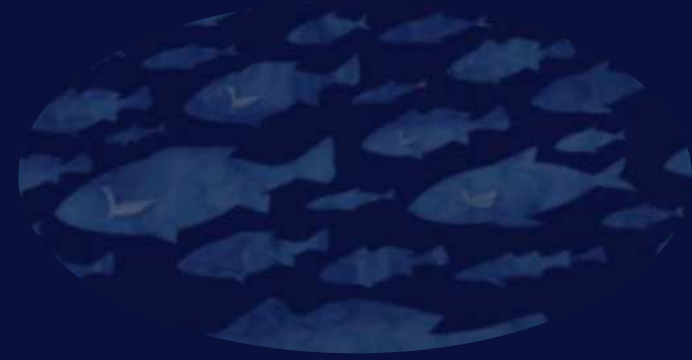
•通常の蒲鉾・竹輪だけでなく、2個連結やその他オリジナルな形状も成形可能です。



デザイン

•ブランドに合わせたパッケージデザイン、容量や形状のカスタマイズが可能です。

•高級感のあるデザイン、環境配慮型パッケージ、手に取りやすいサイズなど、消費者目線でのデザインを提案します。



商品の参考事例

焼きちくわ (あご野焼)

飛魚のすり身を主原料に弊社独自の味付けで風味豊かに焼き上げました。

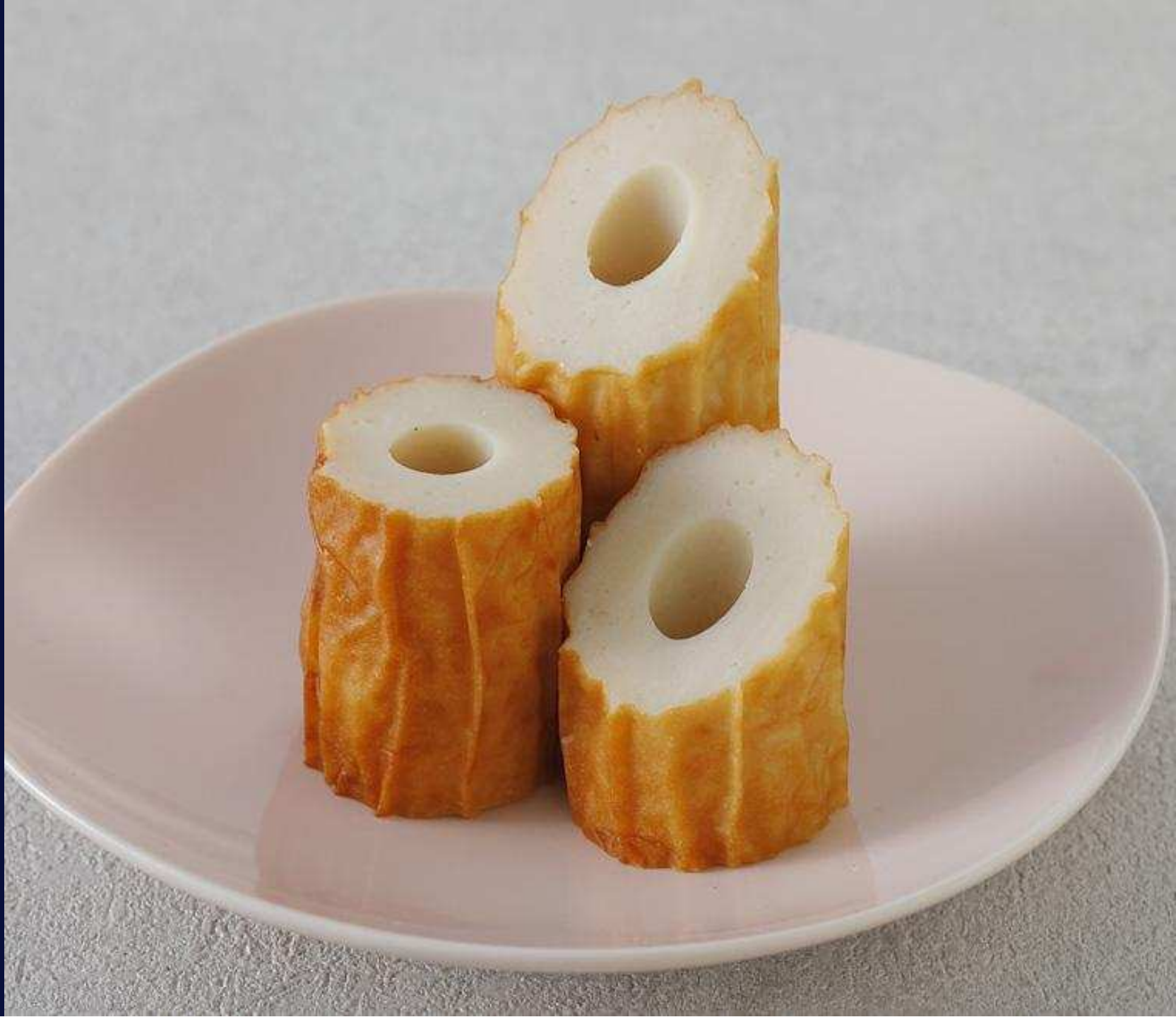
•エネルギー121kcal

•たんぱく質14.4g

•脂質0.6g

•炭水化物13.9g

•食塩相当量2.1g



丸ちぎりかまぼこ (ほたて)

魚のすり身にほたてを入れたお手軽サイズの蒲鉾です。おつまみやオードブルにおすすめです。

•エネルギー118kcal

•たんぱく質14.9g

•脂質1.6g

•炭水化物12.2g

•食塩相当量2.4g



蒸しかまぼこ (のどぐろ)

山陰沖水揚げののどぐろを練り込み風味豊かに仕上げたのどぐろ入り蒲鉾です。

•エネルギー124.5kcal

•たんぱく質14.5g

•脂質2.4g

•炭水化物12.7g

•食塩相当量2.6g



姿かまぼこ (かに)

かにの風味たっぷりのかに姿蒲鉾です。おつまみやオードブルに最適な一品です。

•エネルギー118.3kcal

•たんぱく質14.5g

•脂質1.7g

•炭水化物13g

•食塩相当量2.6g



ひとくち揚げ天 (かに)

山陰沖水揚げの紅ずわいがにを練り込み一口サイズの揚げ蒲鉾に仕上げました。おつまみや食卓の一品におすすめです。

•エネルギー161kcal

•たんぱく質13.7g

•脂質6g

•炭水化物12.7g

•食塩相当量2.4g



一口かまぼこ (海)

蒲鉾の旨味を閉じ込めたケーシング詰め蒲鉾5種（たい・かに・桜えび・たこ・いか）詰合せです。



OEM/ODM導入事例



めひかりかまぼこ/ちくわ
(福島県)



伊勢えび姿かまぼこ
(千葉県)



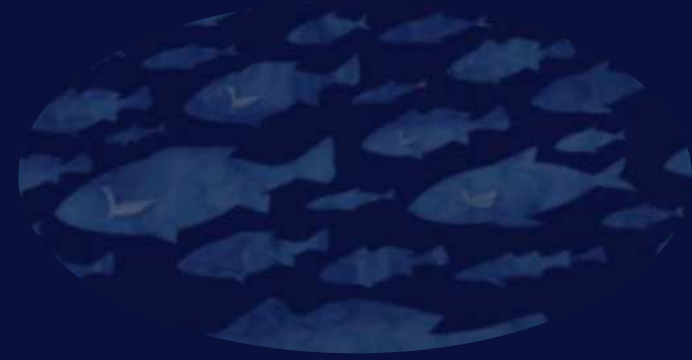
桜えびかまぼこ
(静岡県)



白えびかまぼこ
(富山県)



その他事例：神戸牛 ゆばetc..

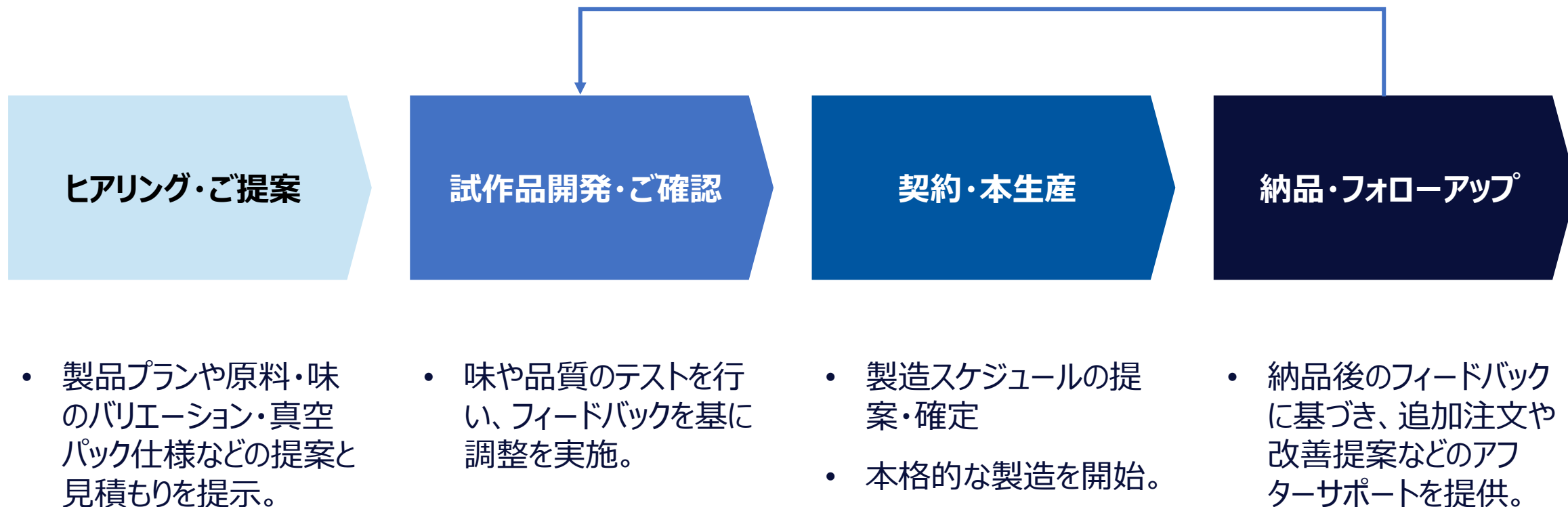


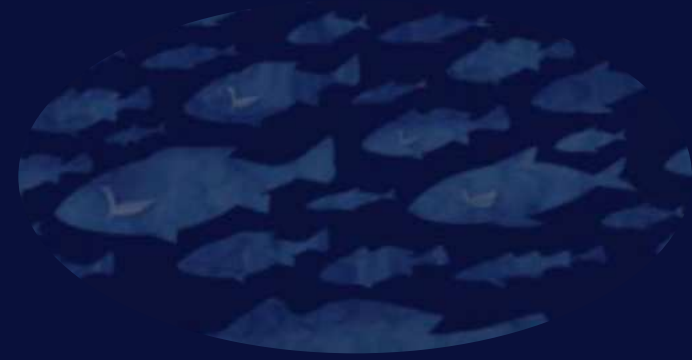
OEM/ODMの流れ

ご導入までの流れ



お客様の課題やご要望に応じた最適なOEM/ODM製品のご提案が可能です。
具体的な課題やご希望の製品仕様をお聞かせいただければ、より詳細な提案をご提供いたしますので、
ぜひご教示いただけますと幸いです。





ヒアリング項目例

商品開発の 目的・背景

- どのような狙いやコンセプトで商品を開発したいのか

ターゲット層

- 年齢、性別、ライフスタイル、嗜好など
- ターゲットが抱えている悩みやニーズ

使用シーン・食シーン

- 朝食、昼食、おつまみ、ギフトなど
- 季節限定、催事用、定番品など

お客様の強み ブランドイメージ

- これまで培ってきたノウハウや技術、流通網など
- ブランドが顧客にもつイメージ・世界観

競合・市場の状況

- 競合商品や市場における想定ポジション
- ベンチマークとしている商品やブランドはあるか

求める商品仕様

- 味、風味、食感、原材料のこだわり
- カットや形状、サイズ、個包装・大袋包装など

品質・安全管理の要件

- 添加物の有無、アレルギー対応の有無
- 賞味期限や品質保持期間の希望
- 必要となる証明書（HACCP、ISOなど）

想定生産数 生産ロット

- 初回ロットと定期的な生産量の見込み
- 製造時期やピーク時期など

原材料の調達・産地

- 国産魚、輸入魚などの希望や制限
- 商品ストーリーやブランディング上の産地指定

生産スケジュール 納期

- 希望のリリース時期（販売開始日）の目標
- 製造リードタイム、受注から納品までの日数

販売チャネル

- 店舗販売（百貨店、スーパー、コンビニなど）
- ECサイト、自社オンラインショップ、卸売、業務用など

想定する販売価格・ 利益率

- 単価、希望の売価帯
- 利益率目標

プロモーション 販促計画

- 販促媒体（SNS、チラシ、広告）
- キャンペーンやノベルティの企画

流通・物流網

- どこで保管し、どうやって出荷するか
- フローズン（冷凍）、チルド、常温など、必要な温度帯の希望

販売目標・予測

- 過去の類似商品の販売実績や、今後の売上予測
- 目標数量と販売期間

概算予算・コスト感

- 原材料費や製造費、パッケージ費用などの目安
- 値決めの優先度（品質重視 / コスト重視 など）

契約形態 ロイヤリティ

- 完全買い取り、委託製造、共同開発など
- 製造における最低ロットやキャンセルポリシーの確認

パッケージデザイン・ ラベル表示

- パッケージのデザインをどう用意するか
- 法定表示事項（原材料、アレルギー表示、賞味期限など）

知的財産関連

- レシピの権利、商標、ブランド名の使用許諾範囲

支払い条件 納品条件

- 支払いサイクル、支払い方法
- 納品場所や納品形態、検品方法

1. お電話でのお問合せ

TEL: 0859-44-9100(平日 9時～17時)

担当: 柏平・福本

2. メールでのお問合せ

Mail: info.morii@kamanoho.jp

3. 問い合わせフォーム

下記リンクから専用フォームにアクセスいただけます。

▶ 問い合わせフォームは[こちら](#)