

SMOKE FLAVOR · GRILL FLAVOR · BROWNING TECHNOLOGY

有限会社ロゴスでは、自社の桜のリキッドスモークやアメリカのリキッドスモーク、国内スモークフレーバーを販売しております。

自社で燻製加工を行おうとすると、大規模な生産設備が必要になりますが、弊社のリキッドスモークを利用すれば、食材に燻製の風味を付与する事が、小規模な投資で出来るようになります。

弊社では、このようなスモーク商材をご提供すると共にお客様の原材料や製品の燻製加工など、煙に関わる様々な燻製加工技術を保持し、皆様の商品開発のサポートをさせていただきます。

主たる納入先（アイウエオ順）

伊藤ハム株式会社
株式会社 カネカサンスパイ
キューピー株式会社
小堺化学工業株式会社
昭和商事株式会社
日本ハム株式会社
日本食研株式会社
日本酒類販売株式会社
日本新薬株式会社
高瀬物産株式会社
林兼産業株式会社
福留ハム株式会社
プリマハム株式会社
丸大食品株式会社
その他

主たる仕入先（アイウエオ順）

湘南ゼラチン株式会社
タイショーテクノス株式会社
東海澱粉株式会社
日本新薬株式会社
野洲化学工業株式会社
ヤエガキ発酵技研株式会社

RED ARROW INTERNATIONAL LLC

■ 営業品目 ■

■ 燻製加工品 ■

燻製塩DP
燻製オイルDH

■ くん液 ■

桜スモークDP
スモークEZA
スモークEZH
オイルB
他

■ グリル品 ■

グリリンCB-100SF
グリリンSD-10
他

■ 低温褐変液 ■

メイローズ

■ 燻製加工 ■

各種お客様材料の燻製加工

■ その他食品添加物 ■

各種エキス類
各種調味料・香辛料
各種保存料



本社社屋

企業概要

商号及所在地 有限会社 ロゴス
〒610-0343 京都府京田辺市大住池ノ端 43-7
TEL 0774-68-6088 FAX 0774-68-6089

沿革
平成 12 年 11 月 09 日 大阪市西区にて有限会社ロゴスを設立
平成 12 年 11 月 09 日 鳥根県にてスモークフレーバーの製造をアルファー食品に委託
平成 16 年 08 月 20 日 有馬義高 社長に就任
平成 17 年 09 月 20 日 資本金 700 万円に増資
平成 21 年 07 月 08 日 京都府城陽市に本社を移転し、委託事業を城陽本社にて開始
平成 24 年 12 月 28 日 食品の風味改善方法にて特許を取得し、粉体燻製技術を確立
平成 25 年 09 月 02 日 京都府京田辺市へ本社を移転

主な業務
食品添加物：くん液の製造（リパッキングや混合）
輸入商品（スモークフレーバー）の品質管理
食品添加物製剤の混合、製造販売
食品及び食品添加物の燻製加工（生鮮食品を除く）

創立年月日 平成12年11月9日

資本金 700万円

役員
代表取締役会長 有馬 秀實
代表取締役社長 有馬 義高

取引銀行 京都信用金庫 城陽駅前支店
三井住友銀行 備後町支店

事業目的
1.食品及び食品添加物の製造・販売・輸入
2.建築の設計及び監理
3.上記各号に付帯する一切の事業

所持許可証
1. 食品添加物製造業
2. 菓子製造業
3. 惣菜製造業
4. 乳製品製造業

所持特許
1. 食品の風味改善方法 特許第 5164949 号

燻製加工業務内容

■燻製加工（粉・粒状食品又は液体（粘性物不可） 又は食品添加物）

作業概要

粉末・粒状食品の燻製加工を請け負います、片栗粉・塩・アーモンド等、様々な食品（粉末食品・液体食品）の燻製加工を請け負います。

（食品添加物の燻製加工も請け負っております）

アレルギー対象食品は別途ご相談下さい。

加工請負業務の流れ

① お打合せ→秘密保持契約→試作（1kg～2kg程度）→お打合せ→合意

② ロット試作→お打合せ→合意→本製造

試作を重ね、合意に至らなかった場合、費用は発生いたしません。

保有設備

燻製加工機械×5台（300ℓ×5台）

シフター（マグネステン40・24・14mesh）

マグネット（1テスラ5本）

金属検出機3台 小型～大型

製造能力

粉末品： 日産 40kg～1500kg

液体品： 日産 40kg～1000kg

燻製強度により、生産ロットは前後致します、詳細はご相談下さい。

特記事項

燻製用チップは、ヒッコリー・ホワイトオーク・サクラ・ブナをお選び頂けます
（他のチップ（りんご・ナラ・胡桃など）はご希望により準備致します）

■粉末混合加工（粉末・粒状食品・添加物の混合）

作業概要

ロッキングミキサーを用い、粉体の単純混合が可能です。

ロッキングミキサーの特性を生かし比重の違う物質の混合ができます。

保有設備

300ℓロッキングミキサー

シフター（マグネステン40・24・14mesh）

マグネット（1テスラ5本）

製造能力

日産 40kg～1500kg



粉体燻製加工機

燻製加工品

以下は、弊社で燻製加工を請け負える原料です。

お客様のご要望に応じ、各種燻製加工を行わせて頂いております。

1. 粒状品
 - (ア) ナッツ
 - ①アーモンド・カシュナッツ・ピスタチオなど
 - (イ) スパイス
 - ①ブラックペッパー（ホール）など
2. 粉状品
 - (ア) スパイス
 - ①ブラックペッパーなど
 - (イ) 各種粉類
 - ①コーンスターチ、澱粉など
3. 各種液体品
 - (ア) 調味料
 - ①醤油、魚醤、酢、出汁、など
 - (イ) オイル品
 - ①植物油・オリーブオイルなど

注：燻製出来ない食品素材

- ①水分の多い食品（豆腐や野菜など）
- ②粘度の高いもの（はちみつ・チョコレート）
- ③崩れやすいもの（菓子や野菜など）
- ④肉製品（魚肉、魚肉加工品、食肉、食肉加工品全般）

他、各種食品原料で、燻製加工にトライされたい原料がありましたら、お問合せ下さい。