

えびす FOODFACTORY の 地元の魅力を詰め込んだ商品づくり



自社工場「EBISU FOOD FACTORY」の商品づくり、2つのこだわり

01 食材へのこだわり

漢方和牛・漢方三元豚や、地元農家と提携した鮮度抜群の国産野菜をメインに使用しています。

● 安心安全トレーサビリティ

約 20 年のお付き合いのある生産者から届く、こだわりのお肉や新鮮な野菜たち。これらの食材の生産・原材料・流通経路を追跡できる仕組み「トレーサビリティ」。食材や商品の記録・管理を通じて、安心・安全な食をお届けしてまいります。



● 健康とおいしさのヒミツ

地元根ざし活動してきたえびすグループならではの地域との繋がりを地盤に、食べる人の健康を第一に考え、安心・安全を徹底した商品づくりを行なっています。

● サステナビリティ

地域社会との関わりを通じ、持続可能なフードロス削減や輸送時の CO2 排出量削減を意識した取り組みを行なえるのは、原料の生産から加工・出荷までを一貫して行うえびすグループの強みでもあります。

02 商品づくりに 料理人のこだわりを反映できる

えびすグループ飲食店「満てん」の料理人が手がける料理を、ファクトリーの加工技術で実現し、素材のおいしさを最大限に引き出す商品づくりを行なっています。



「おいしい」を一緒に考える OEM

小規模経営の飲食店様 お弁当販売店様 小売精肉店様

こんなニーズにお応えします！

「小ロットでの製造を考えたい」「仕込み・労働時間を短縮したい」「商品に使用する食材やレシピを相談したい」など、製品製造にまつわるお悩みやニーズにお応えします。使用食材の産地指定や、お客様のレシピに合わせた製造はもちろん、料理人の視点から加工品を作る強みを活かしたご提案も可能です。

OEM 商品

ハンバーグ

惣菜全般

コロッケ・メンチ

アヒージョ

etc.

ハンバーグ (生・焼き)

製造実績：
1日 300 ロット。



惣菜全般

ローストビーフ、チャーシュー、生姜焼き、すき焼き、パスタ、角煮などご相談ください。



コロッケ・メンチカツ

製造実績：
1日各 200 ロット



アヒージョ

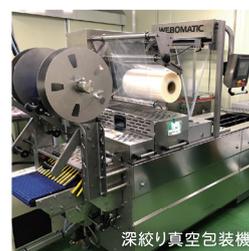
お客様のレシピに合わせ製造も可能です。



記載以外の商品・ロット数をご希望される場合も一度ご相談ください。

主な設備

- スチームコンベクションオープン (20 段) × 1 台
- 深絞り真空包装機 × 1 台 ● 真空包装機 × 1 台
- プラストチャー／ショックフリーザー × 1 台
- 液体凍結機 × 1 台 ● レトルト釜 × 1 台
- ミートチョッパー × 1 台 ● フードカッター × 1 台
- フードミキサー × 1 台 ● 金属検出器 × 1 台



有限会社 えびす 食品製造事業部

お問い合わせ

TEL.0228-24-7015
FAX.0228-22-2470
<https://ebisu-gp.jp/factory/>
→お問い合わせホームから



EBISU FOOD FACTORY

EBISU GROUP

Food Manufacturing
Department.



健康と、おいしさを、「つくる」

有限会社 ゑびす 食品製造事業部

〒987-2252 宮城県栗原市築館薬師4丁目10-16

TEL.0228-24-7015 FAX.0228-22-2470

<https://ebisu-gp.jp/factory/>