

輝
膳
の
寿
司

Kizen Oshisushi



株式会社フェニックス

ご挨拶

弊社は長崎で生まれ、平成十四年より食品事業部を北九州門司に設立し、以来、寿司製造に携わってまいりました。召し上がっていただく方々の輝くような笑顔をつくれるようブランド名を「輝膳」と名付け、小さな事務所ではありますが、職人たちと共に培ってきた技術と経験、思いを重ね、日々切磋琢磨しております。

私たちの中に脈々と受け継がれてきた「和食」。それは、日本の自然の美しさ、四季の移ろいを楽しみ、また栄養バランスに優れた健康的な食生活をつくり出した先人たちの教えであり世界に誇れる文化です。その代名詞とも言える「寿司」は、いつも日本人の傍にあり、和食文化には切り離せないものであると思います。

私たちを取り巻く環境は刻々と変化していく中でSDGsなど、「和食」の担う役割は大きくなっていくと考えます。弊社は、先人達の築いた文化を大切に受け継ぎながら、新しい技術や創意工夫を重ね、安心安全で魅力的なものづくりを追求してまいります。さらに、食の大切さを伝え、社会に貢献していけるよう歩んでまいります。

株式会社フェニックス

代表取締役社長

富永 健康

人は
旅するように
食を愉しむ

北九州は海に縁が深い街です。古くからの港町で、本州との間に関門海峡があります。また、瀬戸内海、玄界灘、山陰山陽や九州各地の豊かな漁場のちようど中心にあり、様々な海産物が流通する場でもあります。食の中にはいつも海産物があり、それらを美味しく食べるための魚食の文化が培われた土地です。弊社の寿司はそんな北九州・門司で生まれました。九州とその近郊の新鮮で良質な魚を中心に工夫を凝らした寿司。その味と共に北九州の潮風を感じていただけたらと思います。

豊かな海と 新鮮な食材

海と山が近く豊かな自然とノスタルジックな街並みが魅力の街、北九州。門司に接する関門海峡は潮の流れが早く水質がよいため、良質な海産物が多品種獲れる魅力的な漁場のひとつです。そんな土地で培われた魚食の文化は、素材の組み合わせや味付けなど、魚をさらに美味しく食べる術をつくりだし、それが「関門の魚はうまい」と言われる所以です。

美味しいを 心を込めて

弊社のお寿司は職人のこだわりで選ばれた特別栽培の米、新鮮な魚や野菜を使い、衛生面、安全面に細心の注意を払っています。保存料、添加物を極力使わず、魚に残る小骨なども目視で一つ一つ抜き、安心して美味しくお召し上がりいただけるよう努力を重ねております。「美味しい」と思った時に人は嬉しくなり元気になる。そんな「美味しい」を伝えたいと日々心を込めてつくっています。

いつ何処でも 出来立ての 美味しさで

良質な九州の魚を中心につくったお寿司をプロトン凍結により、商品により90日〜180日という長期の保存と、解凍後も素材の劣化がほとんどない、つくりたてに近いクオリティを実現。今まで難しかった遠方の方へも、好きな時に美味しい状態でお召し上がりいただけます。



想い、× 技術

先人の知恵に習い、ひとつひとつに手間を惜しまず丹精込めた寿司。その美味しさを多くの皆さまに味わっていただくため、先端の冷凍技術や自社開発衛生トレイを活用し、手作りの良さと品質に拘りながら、「より美味しく」を追求して参ります。

押さない押し寿司 トレイ密封成形

押し寿司の美味しさを引き出す要因のひとつが、**弊社開発の食品トレイ**です。型に材料をぎっしり詰め込む従来の方法とは異なり、素材をふんわりと、**加圧を最小限に成形**することが可能。また、独自の製法により原料充填後は手や機材に触れることなく

衛生・安全面においても**高い評価**をいただいております。解凍後にはしっとりとした出来立てのようなお寿司を再現。寿司職人が握ったような口の中でほろりと解ける舍利と新鮮な魚をお楽しみいただけます。



しっとりふっくらと炊き上げた特別栽培米

しっとり ふんわり
美味しさを追求した
押し寿司



口の中でほろりと解ける舍利



新鮮で瑞々しい魚



材料充填後は製品に直接手で触れることなく作ることが出来、衛生的で安全

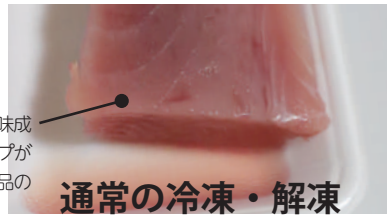
出来立ての味を全国へ

次世代の冷凍技術プロトン凍結

どうしても解凍後に風味がおち、美味しくないイメージが強かった冷凍食品。このプロトン凍結により今までの冷凍のイメージを覆すクオリティへと進化しました。冷凍による食品の劣化がほとんど見られず、出来立て

のような美味しさを保持でき、「**本当に冷凍？**」と驚かれるほど。さらに**長期保存（180日）**も可能となり北九州から全国へと作り立てのような美味しさをお届けいたします。

細胞壁が破壊され旨味成分を多く含むドリップが流出。冷凍による食品の劣化がみられる。



通常冷凍・解凍

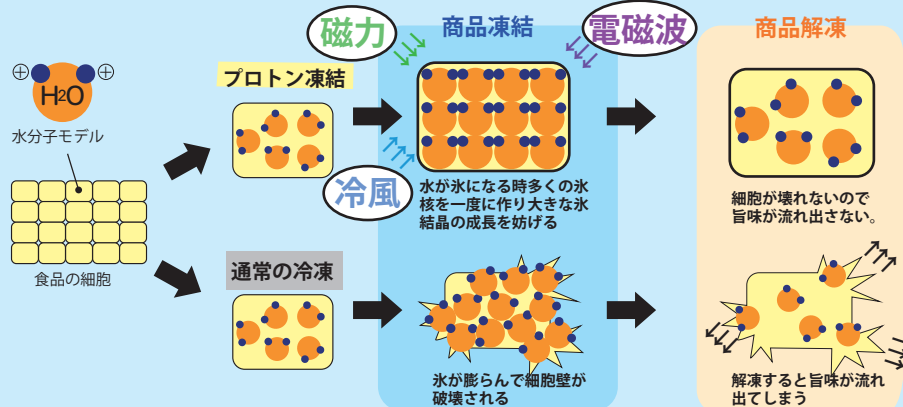


プロトン冷凍・解凍

プロトン凍結とは

温度の低下だけで凍らせる通常の冷凍に対し、『磁石の力』『電磁波』『冷風』という3つの力で食材を凍らせるハイブリットな冷凍方法です。氷が食材の細胞を壊すことなく凍結することにより、解凍した時に、ほぼ出来立てと同じ味

を再現できます。これにより食品ロスや人件費の削減、生鮮食材でも遠方のお客様への配送が可能となり、食の世界を大きく変える可能性を秘めた技術です。



安心安全な製品づくり

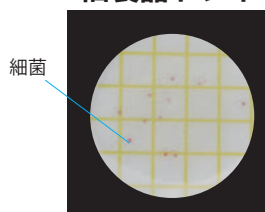
弊社の味を多くの方に安全に味わっていただくために新しい技術を組み合わせて、安心して美味しく召し上がれる製品開発を行っております。

- 保存料・添加物の削減
 - 細菌類の繁殖の抑制
 - 食品の鮮度・風味の維持
- が、可能となりました。

■細菌の繁殖テスト 賞味期限内にて調査

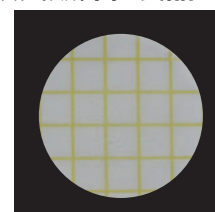
旧製品はわずかに細菌の繁殖が有りましたが、改良版は肉眼で細菌の繁殖は全くみられない状態まで進化しました。

旧製品トレイ



わずかに

改良版弊社製品トレイ



細菌の繁殖がみられない

定番商品

九州の鮮魚を中心に、ひとつひとつ工夫をこらした輝膳の押し寿司。いつでも好きな時に味わえる定番商品です。



関門穴子

関門海峡で水揚げされた肉厚な穴子を秘伝のたれに漬け込んでじっくり焼き上げました。



のどぐろ

高級魚として人気の高いのどぐろを軽く酢で締め炙り、北海道産白板昆布で仕上げました。



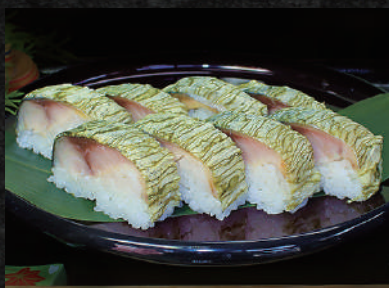
高菜焼き鯖

たっぷり脂の乗った鯖と、素材を生かし塩だけで漬け込んだ高菜の旨味をぎゅっと凝縮しました。



関門ふぐ

関門名産ふぐを紅葉おろしと、北海道産白板昆布で仕上げました。



メ鯖おぼろ

脂の乗った美味しい国産鯖に北海道産おぼろ昆布で合わせました。



あじ

新鮮な鰯を軽く酢締めし、大葉・胡瓜・生姜・胡麻などを乗せ、北海道産昆布を敷いてさっぱりした味わいに仕上げました。



炙り鮭

甘だれでほんのり炙った鮭に柚子の香りで美味しさを引き立てました。



サーモン

刺身用サーモンを軽く塩で締めて野菜をたっぷりトッピングしてヘルシーに仕上げました。



ローストビーフ

刻んだローストビーフと柚子オイルを使った玉ねぎソテーを合わせて、しっとり柔らかなローストビーフで包みました。

季節商品

季節感あふれる限定の商品です。この時しか味わえない旬の味をお楽しみください。

春



桜寿司

国産サクラマス寿司朝締め真鯛の寿司を1本セットにして桜の若葉と塩漬け桜の花で彩った華やかなお寿司。

春



炙り筍寿司

椎茸、牛蒡、人参、菜の花、ごまを混ぜ込んだ寿司飯に国産孟宗竹の筒の部分轻轻一炙って合わせました。

夏



鰻寿司

高級ハモを美味しく頂くには細かい骨切りが命です。手間をかけ輝膳秘伝のタレで焼き上げました。旬の鰻をたっぷりご堪能ください。

冬



恵方巻き

関門海峡で水揚げされた鮮魚を贅沢に詰め込みました。

OEM

弊社の技術と設備を活かした OEM のご依頼も承ります。



沿革

1983

昭和58年 10月 個人事業所として物流関連事業を創業

1993

平成 5 年 4 月 積水化成品（株）100%出資会社である
（株）セキホー長崎事業所を設立、所長に就任

1996

平成 8 年 10 月 （株）セキホー長崎事業所を継承し、同 FC
組織として有限会社フェニックスを設立

2001

平成 14 年 12 月 門司営業所を開設、取引先の要請を受け
食品事業部を併設し寿司製造販売を開始

2003

平成 16 年 10 月 門司営業所を作業間環境の改善と
設備拡張の目的から、現所在所に移転

2007

平成 20 年 3 月 ブランド名「輝膳」として、プロトン急速
凍結機を導入した冷凍寿司の製造を開始

2008

平成 21 年 4 月 海産物・食品等の輸出入貿易事業を開始
10 月 有限会社から株式会社に改組し事業の拡大を目指す

2022

令和 4 年 10 月 業務効率化の目的から門司事業所を本社に、
従来の本社を移転の後、長崎営業所に変更

2023

令和 5 年 9 月 （株）北海道ゼネラルフーズとの資本提携
資本力と販売力の強化を図る



会社概要

本 社：福岡県北九州市門司区社ノ木1-7-34

長崎営業所：長崎県西海市西彼町喰場郷91-1

設 立：平成8年10月1日

資 本 金：1,000万円

従 業 員：20名

代表取締役：富永健康

主要取引銀行：十八親和銀行・福岡銀行・福岡ひびき信用金庫

主要事業：包材卸売、食品製造

食品貿易

主な取引先

全国の生協

ギフト通販の運営事業者

催事 / 飲食店事業者

企業理念

私共は、「愛・調和・互恵」を基本理念として、
一次産業から高次産業に至るまでのあらゆる産業が、
環境と経済の構造の中で、共生して活動できる
21世紀型の経営と社会創りを目指して参ります。

トレー密封成形のご案内

旬の食材に拘り、新たな製法に拘った
より高品質の冷凍棒寿司のご提案です。



棒寿司の輝膳
株式会社フェニックス

商品イメージ画像

贈答用外装
イメージ



簡易外装
イメージ



トレーセット製品
イメージ



盛り付け
イメージ





製品特性とメリット

- 1 ・ 簡単な解凍方法
- 2 ・ より美味しく
- 3 ・ 高品質（衛生的な製造工程）
- 4 ・ 使用できる素材の範囲が拡大

1・簡単な解凍方法

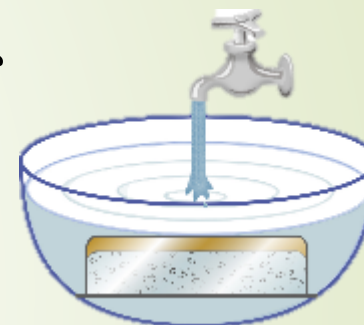
水に漬けるだけで解凍できるプロトン品質を実現しました。

水またはぬるま湯を容器に貯め、外装を除いて透明トレイ冷凍寿司を、浸けて置くだけでどなたでも簡単に高品質な解凍ができます。

目安の時間：60分前後（水量や水温が高いほど時短）

目安の水量：1本当りの水量目安は約2リットル

目安の水温：20℃～40℃（2～3回の攪拌でより均等・時短）



浸漬解凍方法によるメリット

従来解凍方法の電子レンジでは、機種や寿司ネタの種類、大きさの違い、更にはお客様の冷凍庫内温度（解凍する時の冷凍品温）に因っても加熱条件は変わります。

これら条件の違いによっては解凍後の品質にバラつきが生じ、結果お客様の満足度に大きく影響していたものと考えます。

浸漬解凍ではぬるま湯に漬けるだけの単純作業でありながら、作り立てのような高品質で一定した解凍結果を得る事ができます。

なお迅速且つ簡易な解凍法、電子レンジ解凍も従来通り対応しています。

レンジ解凍：冷凍状態(-18℃)で密封トレイのままレンジセットし、600wで1分50秒加熱、そのまま常温30分ほどで全体に解凍します。（品温やレンジ機種等により要調整）

2・より美味しく

押し寿司なのに・・・押さない押し寿司！？

舍利は押し過ぎない方が間違いなく美味しい。

握り寿司においては口の中で解れるくらいが良しとされています。

この舎利の粒感は寿司の美味しさに直結していると考えます。

主役ではありませんが、寿司の基本であり最も気を使う部分でもあります。

その違いを是非お試しください、**程良い粒感の押さない押し寿司**です。

押し寿司の由来・目的は保存食でした。

元来押し寿司は酢の抗菌作用を利用した保存が大きな目的です、その製法は充分な加圧で空気を押し出し酸化を抑制し日持ち効果を高めるという先人の知恵でした。

保存技術や環境が発達した現代、私共は先人の知恵を大切に伝承しつつも常識だけに囚われず、より美味しくを目指して精進いたします、その一つのテーマが押さない押し寿司です。

3・高品質（より衛生的な製造工程）

製造工程を密封成形により製品の二次汚染リスクを大幅カット

製造工程比較		
従来工程	工程	トレー密封成形工程
押し型にシャリ・ネタを充填、成形	1	型トレーにシャリ・ネタを充填、成形
製品を型から取り出し～コンテナへ	2	トップシールで封緘密封
コンテナからカット器へ移しカット	3	
カット処理後コンテナへ戻す	4	
コンテナから一次フィルム包装	5	
金属探知機～凍結	6	金属探知機～凍結
製品は各工程において都度人手に触れ、都度コンテナに移し換えられながら作業が進行しています。また全工程の間室内外気に曝されて居る事になります。	摘要	この製法では原料充填後、即密封される事から 人手や器材はもとより外気にすら触れることはありません。

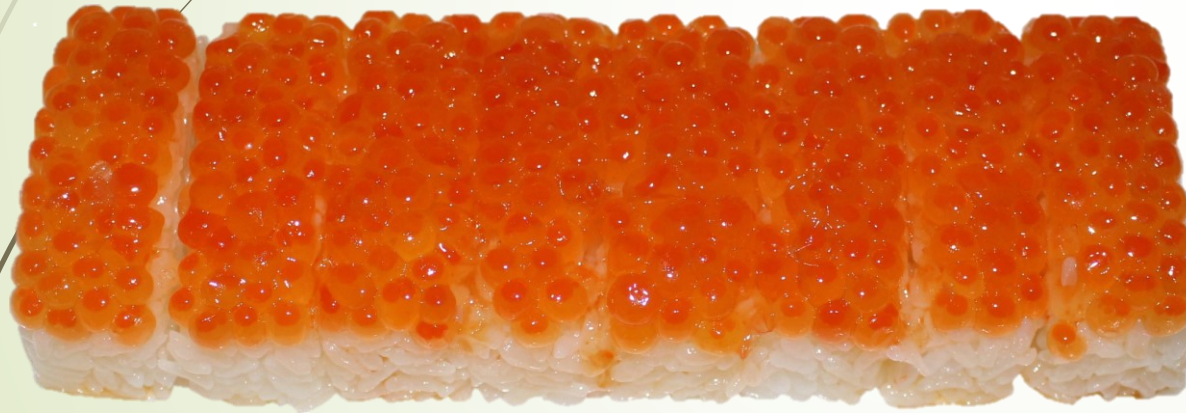
上記製造工程比較のように新工程では、二次汚染箇所をほぼ解消いたしました
仕上げは冷凍品質に定評のある、プロトン凍結で高品質な冷凍寿司の完成です

※基本新工程はカット無しですが、生協向け商品はカット済みご希望から、カット工程が付加されます。

4・使用できる素材が拡大！

トレー密封成形では使用できる素材の制約が緩和され、これまでに無かったような製品化の可能性が広がります。

例えばイクラの棒寿司



軟弱素材では加圧すると潰れてしまい、また形状的にこぼれ落ち、押し寿司の成形には困難な素材でした。

トレー密封成形法では、このような素材であっても容易に美しく成形する事が可能となり、これまでに無かった素材で棒寿司の表現が出来るようになります。



お召上がり方



手早く電子レンジ解凍

- 1) 外装を取り除き、透明トレーの状態でご飯を下向きに電子レンジにセット
- 2) 600wで1分50秒ほど加熱
- 3) 加熱後室温にて30分ほどそのまま放置しますと全体に解凍されます

または



簡単に水解凍

- 1) ボール等に水道水またはぬるま湯を溜め、外装を取り除いた透明トレーの状態ですく置きします
- 2) 時折軽く掻き混ぜ、約1時間ほどで解凍されます

容器ごとカットが出来る？！



特許出願中

トレー容器ごと切る事が出来ますので、綺麗にカットできるだけでなく、手やまな板に直接触れることを抑え、洗い物も少なく、衛生的にも有効です。

カット後フィルムを剥ぎ取り、お皿に移しトレーを取り除きます。



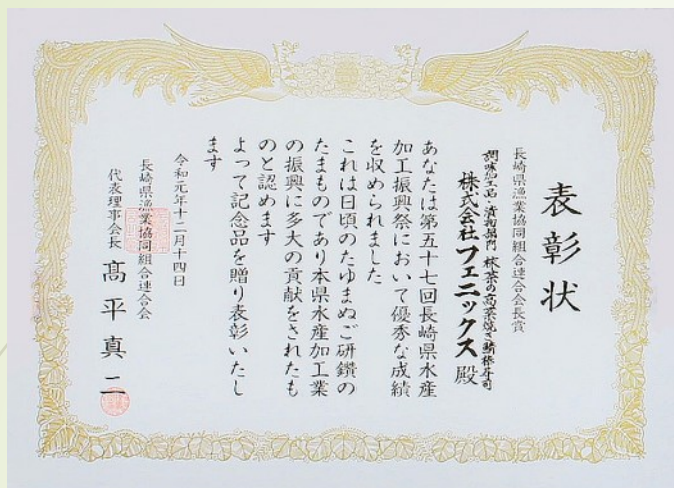


輝膳の棒寿司は職人の確かな
技から生み出されています

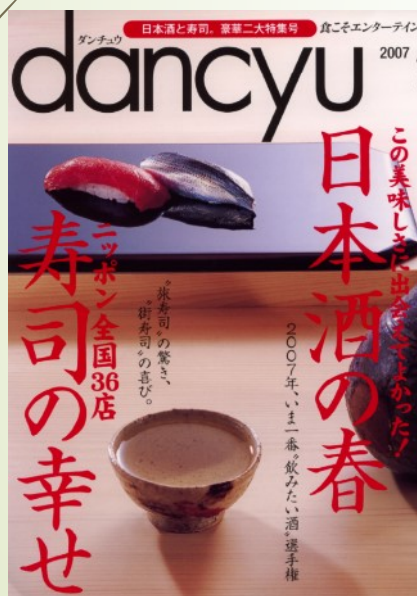


久野 智徳

東京下目黒の「寿司いずみ」
にてミシュラン三つ星店ザ・
アラキ氏を兄弟子に修行
京都の奥座敷貴船の高級料亭
「鳥居茶屋」にて和食の修行
積み重ねた経験と実績の職人



長崎県漁業協同組合連合会長賞受賞



寿司の専門誌dancyuに掲載

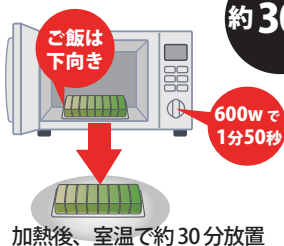
当店のトレイ寿司は手間をかけず美味しいお寿司をお楽しみいただけます。

解凍方法は2つ

レンジで手早く解凍 する方法

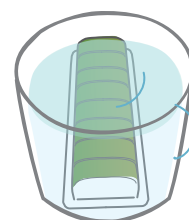
トレイ容器のままご飯を下向きにレンジに入れ加熱後、室温で約30分ほど放置します。

加熱時間 600W で 1 分 50 秒
(W 数により加熱時間は調整ください。)



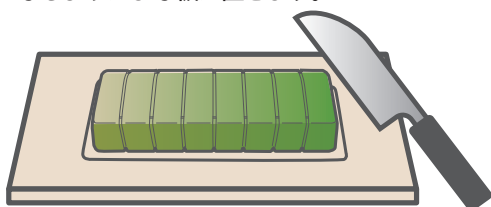
流水で手軽に解凍 する方法

トレイ容器のまま水に約1時間浸け置きます。

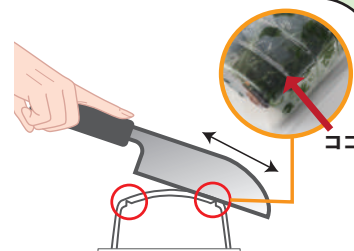


トレイからの取り出し方

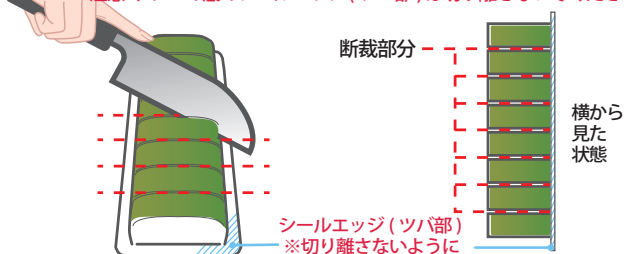
- ① 解凍後、トレイ容器に入ったままの棒寿司をご飯が下になるようにまな板に置きます。



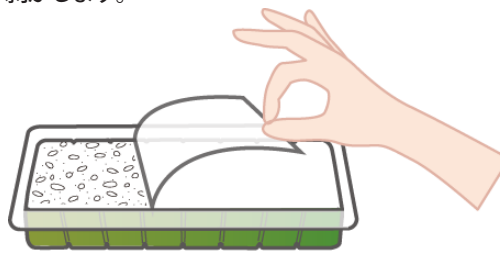
- ② トレー溝の小さな突起部に刃を当て、食パンを切る要領で、軽く前後に擦り、トレイに切れ目を入れながら切ります。



- ③ カット溝に沿って順番にカットしていきます。
※注意：トレイの底のシールエッジ(ツバ部)は切り離さないでください。



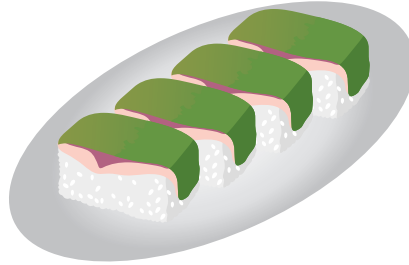
- ④ 容器ごとカットした製品をひっくり返し、底フィルムを剥がします。



- ⑤ トレーごとそっとお皿の上でひっくり返しトレイを持ち上げ取り除きます。



- ⑥ 取り分けてお召し上がりください。



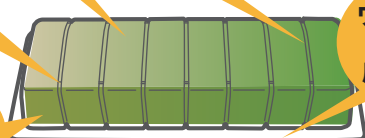
包丁が入りやすく
中の素材が崩れない
適度な硬さのトレイ

均等に
入れた
カット溝

当商品は製造から喫食まで製品に直接触れない
衛生的に製造された密封製法の商品です。

包丁を
入れる
目印付

お寿司に
直接手が
触れない



消費者の声を反映した独自開発の
専用トレイを使用しています

冷凍用トレイ：特許出願中

- カット溝に沿って切ると均等に切り分けられる
- お寿司を潰さず綺麗に切れる
- 包丁にはご飯が粘り付かない
- まな板も手も汚れないので洗い物を増やさない
- 手が直接触れないので衛生的