



世界に届ける 中野食品
Nakano Foods – Bringing Flavors to the World

01

Company Profile

02

Company Overview Structure

03

Company Qualifications

04

Brand and Product

05

Production Management

06

Sales Distribution Map

CONTENTS

会社概要

Company Profile

中国を基盤に、世界へ貢献

中野食品は、佛山と大連に展開する延べ70,000㎡を超える3つのスマート生産拠点を基盤とし、アジア風味の工業化に特化した事業を展開しています。研究開発・スマート製造・グローバルマーケティングを網羅する一貫体制を構築し、国際的な権威認証およびデジタル品質管理システムを強みに、世界の外食ブランドや食品メーカー向けにODM/OEMを提供しています。

各国の食品規格や地域の味覚に対応したオーダーメイドの開発と精緻な製造により、高品質な美味しさを世界のあらゆる市場へ効率的に届けています。「世界の厨房を、より効率的に。」を使命とし、グローバルパートナーと共に、次世代の美味しさを創造してまいります。

世界の外食産業とつながり、スマートな美味しさの時代を共に創造する。

安定した製法と技術、そして匠の精神で、グローバル食品企業に新たな価値を提供。

伝統からスマート製造への進化を実現し、世界のパートナーと共に未来の食の新しい地図を描きます。



ROOTED IN CHINA

SERVING THE WORLD

会社概要

Company Profile

会社沿革

- 2009年 佛山にて始動 | 粵港澳大湾区に根ざし、初の生産拠点を設立
- 2015年 北方戦略展開 | 大連第1期工場（20,000㎡）を稼働、環渤海経済圏に進出
- 2023年 スマート製造強化 | 大連第2期スマート工場（30,000㎡）を稼働、年間生産能力150%拡大
- 2026年 米酢・液体調味料工場を20,000㎡に増設

OEM／ODM・PB対応
国際規格に基づき、外食チェーン・量販店・食品工場向けに最適な製品を提供。
多様な製品カテゴリー

- 予制調理食品
- 寿司用調理パック
- ヘルシー軽食ソース
- 日式ラーメンスープ
- 世界火鍋ベース
- 複合調味ソース

- スマート工場の統合管理
ERP + MESシステムにより、受注から生産・納品までをシームレスに連携し、全工程をリアルタイムで可視化。
- 持続的なR&D強化
毎年の戦略的投資を通じて、風味革新と次世代食品ソリューションの研究開発を推進。
- 世界規模の風味データベース
2,000種以上の基本風味を体系化し、世界10,000社超の外食チェーン・国際ブランドに提供。

- 国家ハイテク企業認定（特許技術13件）
- HACCP
- FDA輸出認証
- HALAL認証
- BRC国際認証
- 原料トレーサビリティから配送までを網羅するデジタル品質管理システム

- グローバル事業部門
- 国際レストラン事業部
- アジア風味研究センター
- 西洋料理標準化研究所
- 食品産業向けカスタムソリューションセンター

企業紹介

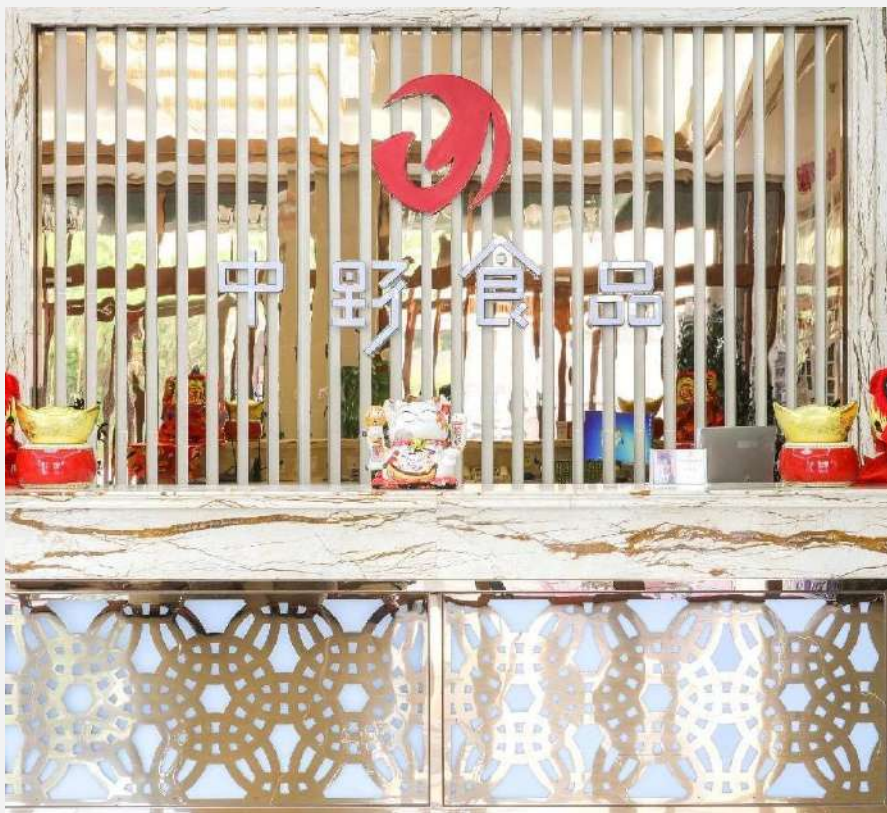
Company Presentation

オフィスは効率的な動線とオープンレイアウトで設計され、多文化と越境的な協働に対応

プロダクトショールームは革新性と実用性を兼ね備え、研究開発力とグローバルなカスタム対応力を直感的に表現

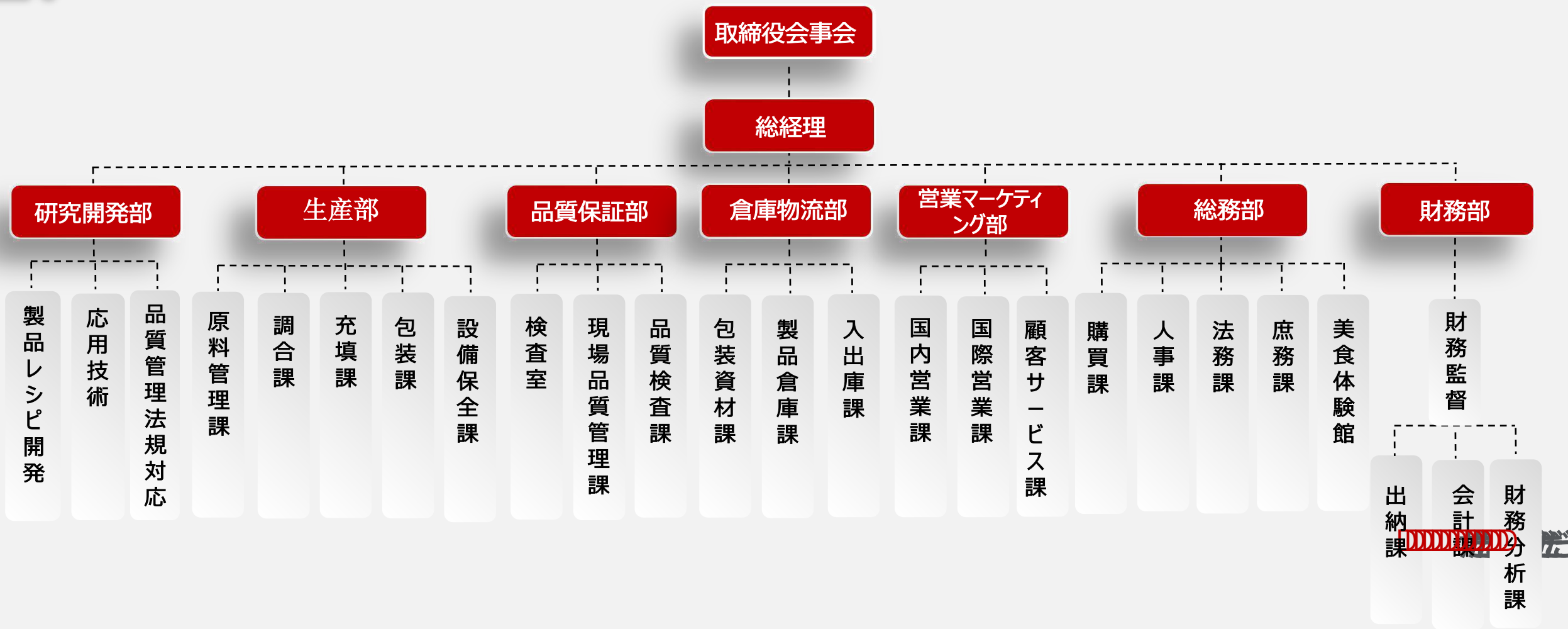
社員食堂とリフレッシュエリアは明確に区分され、集中と交流の両立を支援

中野は「世界の厨房」の確かな基盤であり、同時に社員一人ひとりにとって温かな拠点でもある



会社組織図

Company Structure



ブランド紹介
くたれおれおれ

梅中起舞

萬年舞

千賀壽

冰櫻舞

萬萬鶴

櫻歌

雪中唱歌

雪櫻舞

雪恋姫

香の鶴

櫻舞

賀壽

櫻鶴

花の鶴

冰櫻歌

賀正

雪舞

開神的酒

雪舞

万代鶴

風櫻舞

開神味道
OPEN GODS
TASTE

輕食王子

輕食公主

中野味
NAKANO
TASTE

雪櫻歌

秋桜歌

冬桜歌

風櫻歌

春桜歌

夏桜歌

この商品の品質を担保する為





当社の製品は、東南アジアや欧州をはじめ世界50か国以上で高い支持を得ています。各国の食品安全基準に応じた配方調整とラベル適合を実施し、安定した生産プロセスと標準化された品質管理を徹底。その確かな信頼性により、多くの国の中央厨房で長年にわたり採用されています。

レシピ開発から製造受託まで、OEM・ODM・PB対応可能
Flexible OEM, ODM & PB Solutions Available

海外食品工場向け商品

Food Ingredients for Global Food Manufacturers



当社は、食品工場や中央厨房向けに大容量業務用パッケージを提供しています。
安定した製造プロセスと大規模な生産能力を備え、用途に応じて配方や風味の調整にも柔軟に対応可能。
その確かな品質は、欧米や東南アジア市場においても高く評価されています。

レシピ開発から製造受託まで、OEM・ODM・PB対応可能
Flexible OEM, ODM & PB Solutions Available

料理用

230ml/ 2kg

Japanese Multi-Purpose Cooking Sauce 230ml/2kg



レシピ開発から製造受託まで、OEM・ODM・PB対応可能
Flexible OEM, ODM & PB Solutions Available

料理用

1.8L

Japanese Multi-Purpose Cooking Sauce 1.8L



レシピ開発から製造受託まで、OEM・ODM・PB対応可能
Flexible OEM, ODM & PB Solutions Available

和食向け調味料ラインアップ 2kg/1.8L

Seasoning Lineup for Japanese Cuisine- 2kg/1.8L



レシピ開発から製造受託まで、OEM・ODM・PB対応可能
Flexible OEM, ODM & PB Solutions Available

麺類スープシリーズ
Noodle Soup Series



レシピ開発から製造受託まで、OEM・ODM・PB対応可能
Flexible OEM, ODM & PB Solutions Available

中華料理用 ワンソース調理用たれシリーズ230ml/ 2KG

Chinese Cuisine "One-Sauce Ready-to-Use" Series 230ml/2KG



レシピ開発から製造受託まで、OEM・ODM・PB対応可能
Flexible OEM, ODM & PB Solutions Available

中華料理用 ワンソース調理用たれシリーズ 2KG/1.8L

Chinese Cuisine "One-Sauce Ready-to-Use" Series 2KG/1.8L



レシピ開発から製造受託まで、OEM・ODM・PB対応可能
Flexible OEM, ODM & PB Solutions Available

韩国料理用 ワンソース調理だれ 2kg/1.8L
Korean Multi-Purpose Cooking Sauce 2kg/1.8L



レシピ開発から製造受託まで、OEM・ODM・PB対応可能
Flexible OEM, ODM & PB Solutions Available

Yinghok ハラル調味料シリーズ

Yinghok Halal Sauce Series

宗教的信仰を持つ消費者のために開発された高品質なハラル調味料。

専門的なハラル工房により、すべてのソースの純度と真正性を保証しています。

世界57のイスラム団体および23万人を超えるムスリム消費者の協力のもと、当社は専用のハラル食品工房を設立し、ハラル基準に適合した10種類以上の認証製品を開発いたしました。



レシピ開発から製造受託まで、OEM・ODM・PB対応可能
Flexible OEM, ODM & PB Solutions Available

ボトル形状のバリエーション

Bottle Shape Options



当社では、豊富なボトル形状をご用意しています。お客様のご要望に応じて、新しいボトル形状をカスタム開発することも可能です。
また、お客様ご自身でご用意いただいたボトルを使用したOEM・ODM、PB製造にも対応しています。

We offer a wide variety of bottle designs. Customers can also request customized shapes or provide their own bottles for OEM, ODM, or private brand (PB) production.

生産管理

とびを社務のれれがすんど

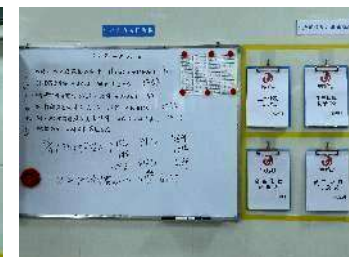
研究開発部



生産エリア



マネジメントシステム管理



生産管理

とびを社内外のれおきスンド

全館ガラス張りの生産見学通路を常設。世界各地のディストリビューター／団体・学校／企業が事前予約制で見学可能。

工場内は自動化ロボットアームと最新鋭の生産設備を導入。接液部はすべてフードグレード材質を採用。

食品安全を最優先に、厳格な品質管理（QC）とトレーサビリティを実装。国際標準（例：HACCP／ISOに準拠）に沿った運用。

高度自動化×標準化オペレーションにより、安定品質と生産性を両立。



国際基準に準拠した近代的な品質検査ラボを併設。

先進分析機器を用い、原料／中間製品／最終製品に対して厳格な検査（例：微生物・理化学・官能）を実施し、食品安全と品質要件を担保。

精密測定×全工程モニタリングによりロットトレーサビリティを確立。

出荷品は国際水準（world-class）の品質を満たすよう一貫した管理を実行。



生産管理

とくを社内外のれれがスンド

原材料から製品まで、一貫した品質トレーサビリティ体制を確立。

原材料の検査とトレーサビリティ管理

等級分けと選別：原材料の等級基準を策定し、官能検査および農薬残留の抜き取り検査を実施。さらに、重金属およびアフラトキシンの分析を行い、安全性を確認します。

資格審査：サプライヤーに対し、品質認証（例：一級糖認証、非遺伝子組換え検査報告書）等の提出を求め、原料供給段階からの法令遵守と品質確保を徹底しています。

全工程トレーサビリティ：原材料ロットごとにQRコード管理システムを構築し、産地、収穫時期、輸送温度・湿度などの情報を記録。畑から生産ラインまでの全工程トレーサビリティを実現しています。



混合・攪拌および品質モニタリング

風味キャリブレーション：電子スケールおよび高速液体クロマトグラフィー（HPLC）を用いて、ソースの香気成分・糖度・塩分を分析し、各バッチ間の風味一貫性を確保。

ブラインドテイスティング専門チームによる官能評価を実施し、レシピの微調整を通じて最適な味覚バランスを維持しています。

微生物管理：パスチャライゼーション（低温殺菌）または高圧処理（HPP）技術を採用し、総菌数を100CFU/g以下、カビおよび酵母を10CFU/g以下に管理。自然な風味を保持しながら、製品の保存安定性を大幅に向上させています。

生産管理

とくを社社めくれれきすんど

包装・保管および物流管理

無菌包装：窒素充填または真空包装技術を採用し、ソースの酸化を防止。使用する包装資材は、FDAおよびBRCなどの食品接触安全認証を取得した材料のみを使用しています。

スマート倉庫管理：製品は18～25℃の恒温・遮光環境下で保管。倉庫管理システム（WMS）を導入し、在庫をリアルタイムで管理。「先入れ先出し（FIFO）」原則に基づき、品質劣化を防止。さらに、輸送時の包装規格を統一し、製品の完全性を確保しています。



持続的な最適化と技術革新

データ駆動型改善：生産データベースを構築し、原材料ロット、工程パラメータ、製品品質との相関を分析。発酵時間や混合比率などの重要指標を動的に最適化し、製造精度と一貫性を向上させています。

研究開発連携：日本の伝統的な醸造職人や食品科学チームと協働し、定期的に製造プロセス改良の実験を実施。クラシックな風味を維持しつつ、生産効率と製品安定性を高めています。

生産管理

とくを社外でつくりだす

新鮮な果実と野菜



A



Aグレード白砂糖

天然発酵醤油

醸造に使用する清酒用の米は、中国黒龍江省の肥沃な黒土地帯で栽培。独自の自然環境が生み出す豊かな稲穂は、上品でくよかな甘みを持ち、その特有の風味が発酵醤油に深い旨味とまやかさをもたらしています。



流通・販売

ねんしょうけいりょうそくめい



外食



セントラル
キッチン



量販・スーパーマ
ーケット



家庭用



工場用

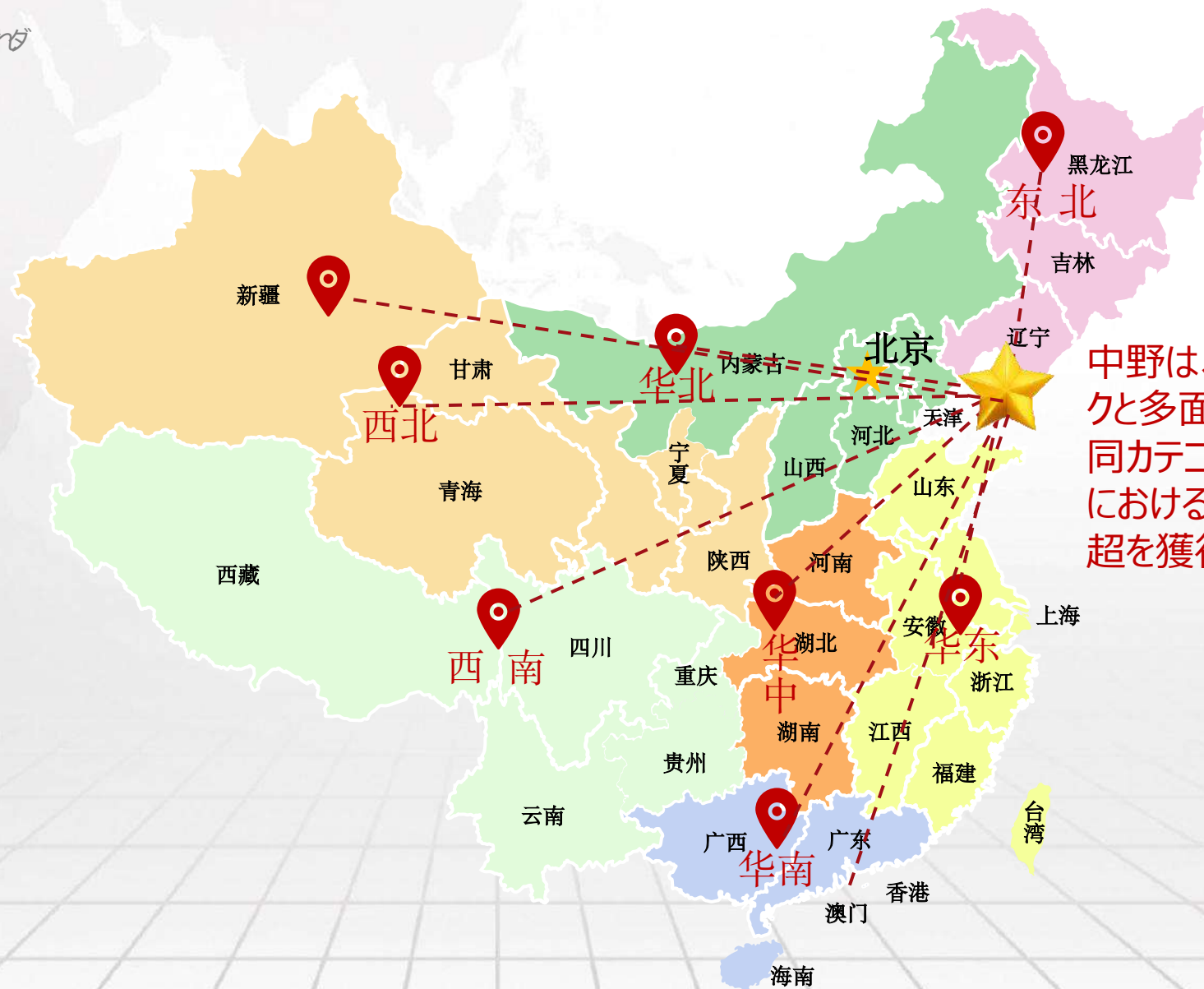
中野は、世界の法人顧客・ディストリビューターに向け、調味料のR&D／製造・供給と技術サポートを提供します。

•対応業態：中華・韓国・和食・洋食などフードサービス各業態／セントラルキッチン／量販（GMS・SM）・小売／家庭用／食品加工工場（プロセッサー）。

•提供価値：OEM／ODM、処方最適化、規格設計を市場要件に合わせてカスタマイズし、チャネル別の収益化とスケール生産を支援。

中国販売分布マップ

くくがのほは説用ナゲトツタサのわが



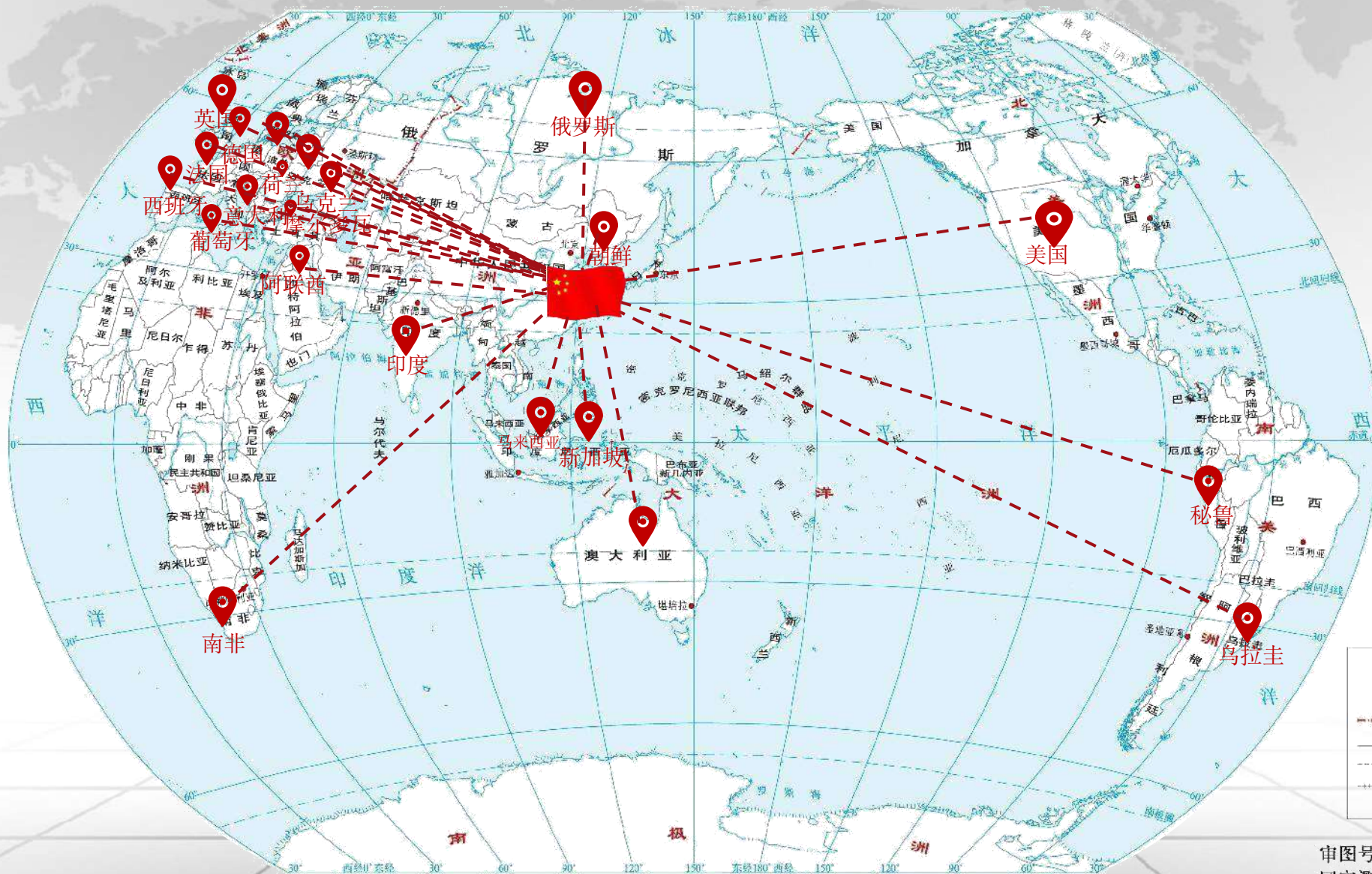
中野は、整備された販売ネットワークと多面的なプロモーションにより、同カテゴリ製品で国内各セグメントにおける市場シェアは最大で90%超を獲得。



世界販売分布マップ

Global Sales Distribution Map

中野の顧客は、7大陸・50超の国・地域に分布



中野食品

ZHONGYE FOOD

中野食品は、確かな技術と丁寧なものづくりで、世界の食を結びます。
出会いを、新たな可能性のはじまりに、協業を、ともに進む成長の力へ。