

# 信頼をかたちに 自信をもって皆様の食卓へ

KATO QUALITY

takenoko / ginnan



より確実な食品安全管理を実践するための  
食品安全マネジメントシステムに関する国際規格  
FSSC22000を取得。今後もより一層商品の安全・安心に  
取り組むとともに、品質の向上に努めてまいります。



## 高PH たけのこ

添加物を使用せず、通常のたけのこ水煮に比べて高いpHを維持した商品です。pHが高いので通常のたけのこ水煮よりも酸味がなく、素材本来の味に近い出来上がりとなっています。特殊製品のため数量限定商品です。



高PHハーフ



高PH カット



新物カット



新物カット

## 新物カット たけのこ

その年に採れたてのたけのこを加工し、出荷しています。  
期間限定商品です。  
(4月～6月の販売)

## 業務用 たけのこ

学校給食用やメーカー様への原料として供給しています。1kg、2kg、1号缶、18L缶で出荷しています。お客様の要望に応じたカット形態での出荷が可能です。



国産パック(1kg)



国産パック(2kg)



1号缶



18ℓ 缶



## たけのこ

お客様の要望に合わせた規格で出荷しています。工場入荷後 24 時間以内に加工処理を行い、原料の鮮度を保っています。



Fカット



カット



トライカット



徳用カット



ホール



小粒



ハーフ



ハーフ



いちょう切り



スライス



細切



不揃い筍

## ぎんなん

福岡県八女地域で収穫された銀杏を取り扱っています。収穫後、殻付きの状態で保存し、注文に応じて殻割より加工を始めます。手間を惜しまず、ぎんなん本来の味に近い、美味しいきれいな製品に仕上げています。



ぎんなん (市販用)



殻付ぎんなん



ぎんなん(業務用)

私たちちは安心・安全なことはもちろん  
一番おいしい状態で製品を  
お届けすることを重視しています。



**Kato.**  
KATO COMPANY. LTD.

株式会社 カトウ

〒834-1213 福岡県八女市黒木町本分4513

Tel (0943) 42-3333 Fax (0943) 42-3812

<https://www.kato-takenoko.com/>



**Kato.**  
KATO COMPANY. LTD.



株式会社 カトウ



## 八女が一番の産地であり続けるために

株式会社カトウは、福岡県八女市黒木町でタケノコ・ぎんなんの加工を行っております。地元の農家が大切に育てた自慢の農作物を食卓へお届けしたい、という思いを、先々代より受け継いできました。今もその信念は揺らぐことはありません。これからも、国内最大のタケノコ・ぎんなんの産地であり続けることを強く願っています。そのためには常に時代の変化をとらえ、ノウハウを更新し、お客様のニーズに合う商品づくりを心掛けていかなければなりません。おいしい商品であることはもちろんのこと、安全・安心な商品を作るために、第三者認証の取得や、大手量販店の工場監査を毎年受けるなど、絶えず工場の改善を図っております。また、良い商品を作るためには当社で働いてくれる社員は必要不可欠です。社員やその家族が安心して生活を送れるように職場環境をしっかりと整えております。当社で作ったおいしいタケノコ・ぎんなんを一人でも多くの方に食べていただき、お客様のみならず、農家、そして社員も幸せになる、そんな会社になれるよう努力して参ります。

代表取締役  
加藤 竜浩

## 自然環境の豊かな黒木町に 新しいビジネスが生まれた。

### 会社概要

社名 株式会社 カトウ  
所在地 〒834-1213  
福岡県八女市黒木町本分4513  
Tel (0943)42-3333  
Fax (0943)42-3812  
代表者 代表取締役 加藤 竜浩  
設立 1992年(平成4年)7月  
資本金 1,000万円  
従業員数 18名  
事業内容 たけのこ、ぎんなん袋詰商品の製造、販売  
取引銀行 筑邦銀行 八女支店  
筑後信用金庫 八女支店  
主要設備 自動重量選別機 2台  
殺菌機(18リットル缶用) 2台  
コンピュータースケール自動充填機 2台  
自動真空包装機 4台  
手動真空包装機 3台  
金属検出器 7台  
ウェイトチェック 1台  
レトルト殺菌機 1台  
認証取得 FSSC22000 認証取得工場  
有機JAS認証(有機加工食品)取得

### outline



国指定天然記念物 黒木の大藤



自家栽培のぎんなんの実



## 安心・安全のために…

先端技術の粋を結集した加工ライン。  
厳しい入念なチェックが高品質の製品を生む。



### 製造準備室

入荷した原料は、P.H.異臭、異物混入、劣化等の検査を行い、水洗い、整形後、自動重量選別機(誤差±0.2g)で計量、選別されます。



●製造準備室



●包装充填室



●包装充填室(全景)



●ぎんなん充填機



(レトルト殺菌機)

### 包装充填室

厳選された原料は、自動真空包装機により充填、密封されます。  
包装充填室は、0.3 μm以上の微粒子、細菌を99.97%以上除去する清浄度で管理されています。  
また、国産原料と外国産原料の混入を防止する為に包装充填以降の工程を完全に分離しています。



●自動連続殺菌機



●最終検品



●最終検品

### 殺菌室

真空包装された原料は、異物混入、シール不良等の検品後、自動連続殺菌機により、96℃60分の蒸気殺菌が行われ、冷却、乾燥されます。



●検品及び発送準備室

最終検品は、金属検出機による金属混入のチェック、諸表示、P.H.異物混入等の総合的な検品が行われます。  
発送は、規定数量を梱包し出荷されます。

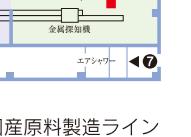


●製造準備室

●包装充填室

●殺菌室

●検品及び発送準備室



●包装充填室

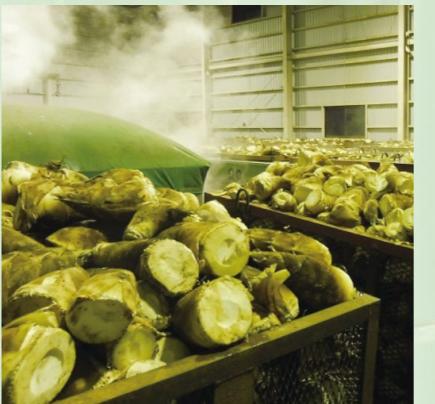
●殺菌室

●検品及び発送準備室

## 信頼をカタチに…

私たちは安心・安全なことはもちろん、一番おいしい状態で  
製品をお届けすることを重視しています。

### タケノコ



カトウのタケノコは収穫から加熱処理までの時間が短いため、柔らかく、えぐみが少ないのが特長です。美味しい、安心安全な食材なので、ご家庭用から学校給食まで幅広くご使用いただいている。

### ぎんなん



収穫後、殻付きの状態で保存し、注文に応じて殻割りより加工を始めます。手間を惜しまず、ぎんなん本来の味に近い、美味しいきれいな製品に仕上げています。

### 生産者の皆さま



カトウの製品づくりを支えてくださる生産者の皆さまです。質の良いタケノコ・ぎんなんが育つよう、状態を見極め、工夫していただいています。生産者の思いを、真心を込めて食卓へお届けいたします。今まで、そしていつまでも。

### works