



- 代表者 代表取締役社長 有吉 崇
- 設立 1962年1月
- 資本金 8,400万円
- 従業員 674名
- 電話 本社：0948-22-0100
- FAX 本社：0948-24-5115
- e-mail t-tanaka@ichiban-foods.co.jp
- HP-URL http://ichiban-foods.jp
- 連絡担当者 研究開発部課長 田中 俊昭

おいしく「食と健康」を支える

【事業概要】

創業58年のスープ専門メーカーとして、スープ類・たれ・だし・レトルト食品などを生産し、麺・水産・畜産などの全国の食品加工業、外食産業に供給しています。独自の味データベースの蓄積により、客先の要望に的確に応えられる研究開発型企業です。現在の商品アイテム数は約8,500種。おいしく食べて健康を維持する製品作りに努めています。

【製品・サービス内容】

当社では、創業以来「食」を見つめ安全で信頼できる食材、本物の美味しさを追求し、調味料を中心に、多くの商品を生み出してきました。ソフトとハードの両面で培ったノウハウ、高い技術力、確かな管理システムで、「食」に携わる多くのお客様のご要望やご相談に的確に応えられる「研究開発型企業」として、より確かなチカラを身につけてまいりました。日本各地の味を商品づくりに活かしながら、原料や製法にこだわった一番食品ならではの「おいしさ」を追求し、皆さまの健康を支える食生活の提案に取り組んでいます。

■食品受託製造

年間約7,000件の商品開発を行っており、お客様のご要望に応じた「オーダーメイド」の味づくりが可能です。約65名の開発スタッフが10,000を超える全国各地の味（レシピ）を活かし、エリアに根付いた味づくりが可能です。



産学官共同開発品「発酵黒八女茶」

■小袋包装無菌充填システム

約10年の歳月を費やして、業界初となる「小袋包装無菌充填システム」を開発しました。エキス内の微生物を特殊処理で無菌化し、「NASA規格クラス100」という極めてクリーンな環境で、無菌化した包装資材に充填します。

この技術開発により第4回ものづくり日本大賞 優秀賞を代表取締役社長 有吉らが受賞しました。

■健康食品受託製造

おいしい健康食品をコンセプトに、手軽な形態で食べやすい「スティックゼリー」を中心として、機能性素材を用いた新たな商品開発を行っています。

また、特定保健用食品、栄養機能食品などの応用研究をはじめ、九州大学、福岡県工業技術センター、福岡県農林業総合試験場などと連携し、科学的エビデンスにもとづく機能性食品の開発を行っています。

経済産業省の委託研究開発事業を活用した産学官共同研究により、福岡県の地域資源「八女茶」を黒麹発酵させた「発酵黒八女茶」を開発し、商品化しました。



年間約7,000件の味づくりを行う研究開発部



クリーンルーム内で充填する小袋包装無菌充填システム