

『食を通して地域に貢献しています』

ヨコシヨク

株式会社 ヨコシヨク



工場内の様子

事業内容

わたくしたちは、創業以来74年にわたり、横須賀市内の精米工場で精米したコメを神奈川県・東京都西南部・千葉県・埼玉県をはじめ、全国にお届けしている会社です。

お客様に安心・安全・高品質な商品をお届けすることをモットーに、2011年2月にISO14001の認証取得、さらに2020年6月の義務化に先立ち2017年3月に精米HACCPを全国の精米工場の中で2番目に認定取得し、厳格な管理のもと日々製造しております。

強み・特徴



生産工場「ライスラボYOKOSUKA」では、より良い製品を生産するために、色彩異物選別機（異物除去装置）を普通精米で3台、無洗米では4台を直列で設置することで、徹底的に異物を取り除き、最高品質レベルの安心安全なお米をお届けしています。

原料玄米は、長年の取引実績により農林水産省・全国農業協同組合連合会・全国主食集荷協同組合連合会、および各産地農業協同組合との太いパイプがあり、安定した確保が可能となっております。

主な製造品



普通精米、無洗米

新潟県産コシヒカリ

秋田県産あきたこまち

山形県産つや姫

福島県産コシヒカリ

宮城県産ひとめぼれ

千葉県産コシヒカリ

神奈川県産はるみ

ほか多数

主な取引先



陸上海上航空自衛隊

百貨店

有名ホテル

大規模病院

老人介護福祉施設

外食チェーン

上場企業の社員食堂

大手ドラッグストア

大手量販店

食品スーパー

その他



わたくしたちは「食を通じ地域社会に貢献する」を会社理念としています。

またお米の取扱いが環境問題と切り離せないことを忘れずに、地球環境への配慮が当社の社会的責任と考え、環境負荷を抑えた特別栽培米や加水のみで炊飯可能な無洗米の販売を推進しています。

企業概要

HP <https://yokoshoku.com/>

業種 食料品製造業
電話番号 046-826-1871
FAX 046-826-2371
メール info@yokoshoku.com
住所 横須賀市日の出町3-9
資本金 8,301万円
従業員 28名

