『新鮮な魚の加工に自信があります！』

イシカワスイサン
石川水産 株式会社

加工の様子

事業内容

食料品や養殖飼料向けの生魚の冷凍加工や、干物製造を行っています。

天然塩を使用した干物は、佐島の地物と全国各地で揚がった魚を使用しています。それぞれ真空パックになって冷凍されておりますので、保存時も鮮度が保たれやすくなっております。

冷凍庫内の様子

強み・特徴

生魚の冷凍機では、１日に最大約35トンの魚を冷凍加工しています。干物製造では、佐島の地物の魚と、日本各地で旬の一番おいしい時季に揚がった魚を使用しています。

主な製造品

冷凍魚
干物製品
煮干製品

製品例①

主な取引先

長井水産(株)
(株)横須賀魚市場
横浜魚類(株)
大都魚類(株)

製品例②

その他

工場に隣接する直売所にて各種干物の販売・全国発送を承っております。

企業概要

Instagram https://www.instagram.com/sajima_ishikawasuisan/

業　種	食料品製造業
電話番号	046-856-2187
ＦＡＸ	046-856-4194
メール	ishikawasuisankabu@leaf.ocn.ne.jp
住　所	横須賀市佐島1-9-1
資本金	3,400万円
従業員	19名

食料品

※令和６年３月31日時点の内容です。
（最新の情報と異なる場合があります）

『創業60年以上 横須賀のこんにゃく、ちくわぶ、ところてん製造』

イワテヤ
株式会社 いわて屋

関東のローカルフード『ちくわぶ』

事業内容

1955年の操業開始以来、ちくわぶ、こんにゃく、ところてん等を製造している会社です。
「『おいしい』と『安心』を食卓へ。」をコンセプトに、従業員一人一人が真心込めて作っています。

ちくわぶ製造ラインの様子

強み・特徴

１時間に2,700本製造可能なちくわぶ製造ラインを持ち、原料・製法・品質の優れた製品を作っています。こんにゃくやところてんは国産原料にこだわり、製造を行っています。

主な製造品

ちくわぶ
こんにゃく
ところてん

有機栽培こんにゃく生芋を使用した『しらたき』

主な取引先

(株)横須賀魚市場
中央魚類(株)
横浜魚類(株)
生活協同組合ユーコープ
(株)日本アクセス
生活協同組合ナチュラルコープヨコハマ

その他

量販店様、生協様、食品問屋様などからの、さまざまな案件に対応可能です。

ところてん

企業概要

HP https://chikuwabu.co.jp/

業　種	食料品製造業
電話番号	046-851-1934
ＦＡＸ	046-851-0554
メール	info@chikuwabu.co.jp
住　所	横須賀市公郷町2-16-1
資本金	1,083.3万円
従業員	17名

食料品

※令和６年３月31日時点の内容です。
（最新の情報と異なる場合があります）

『三浦半島産のひじき、わかめなどの乾物をぜひご利用ください』

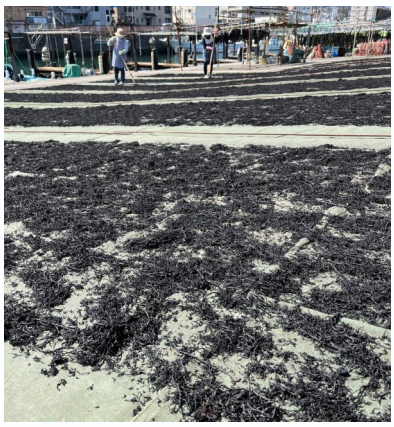
オガワカイサンブツ

小川海産物 有限会社

久里浜の夫婦橋の近く平作川の川岸で製造販売しています

事業内容

弊社は、三浦半島産のひじきを中心にわかめ、こんぶなどの海藻類(乾物)を取り扱っています。特にひじきは地元の漁協から仕入れたものを一度大きな釜で蒸し、天日で干しあげ、砂などの不純物を丁寧に取り除いて袋づめをしております。海藻は海の恵を沢山含んだ健康食品です。ごく小規模なところですが、是非弊社のひじきをご賞味ください。



ひじきは、天日干ししています

強み・特徴

ひじきは、三浦半島の磯で採れたものを仕入れ一度蒸した後、自然のままに天日で干しあげてあります。
昔ながらに加工しており水以外のものは使用しておりません。柔らかい食感、磯の香りを楽しむことができます。

主な製造品

ひじき
わかめ
こんぶ

主な製造品

主な取引先

(株)萬藤
(有)山岡商店
一神商事(株)

その他

天候にも左右され、手作業で大量生産はできませんが、三浦半島で採れた地産地消の海草をご利用ください。（当社製品は、エビ・カニのアレルギー、砂などの不純物への注意、加熱が必要です。）

企業概要

HP https://itp.ne.jp/info/140916181200000899/

業　種	食料品製造業
電話番号	046-841-0526
ＦＡＸ	046-841-9020
メール	nr7h-oot@asahi-net.or.jp
住　所	横須賀市久比里2-6-5
資本金	300万円
従業員	3名

食料品

※令和６年３月31日時点の内容です。
（最新の情報と異なる場合があります）

『食の安全を第一に、日々努力を重ねています』

キタハラセイパンジョ
有限会社 北原製パン所

工場の様子

事業内容

昭和13年（1938年）に創業の歴史のあるパン屋です。
天然酵母を使い、手作りでユニークなパンを作り、地元に愛されています。
形も昔のままで作っています。
店頭では31種類のパン、菓子類は13種類もあり、小さなお店ですが、種類とレパートリーは豊富です。

強み・特徴

昭和33年「国際パン洋菓子工業展覧会」にて王冠賞受賞、昭和35年「全国パン洋菓子品評技術研修大會」にて最高賞受賞するなど、創業当初から確かな品質を評価されています。

主な製造品

食パン
菓子パン
総菜パン
クッキー・ケーキ

主な取引先

学校（小・中・高・大）
保育園
病院、一般企業 ほか

その他

市内小学校の給食パンも手掛けており、まとまった量のパンの卸しにも対応可能です。
店舗販売のみではなく、幅広くお取引させていただけたらと思います。

企業概要 HP —

業　種	食料品製造業
電話番号	046-865-2391
ＦＡＸ	046-865-0056
メール	—
住　所	横須賀市追浜本町1-3
資本金	300万円
従業員	8名

食料品

※令和６年３月31日時点の内容です。
（最新の情報と異なる場合があります）

『食の全てをプロデュースする企業です』

コロワイドエムディー
株式会社
コロワイドMD

工場内の様子

事業内容

コロワイドグループ全体のセントラルキッチンとして、各店舗の仕込みを軽減させる役割と、商品開発・調達・製造・物流などのバックヤード業務を支え、マーチャンダイジングの中枢を担っています。

産地から料理の完成までを一貫して管理、業態ごとの商品を開発し、オリジナリティあふれる「独自の味」を提供できることが強みで、お客様のご要望をスピーディーかつフレキシブルに、商品やサービスへと反映させます。

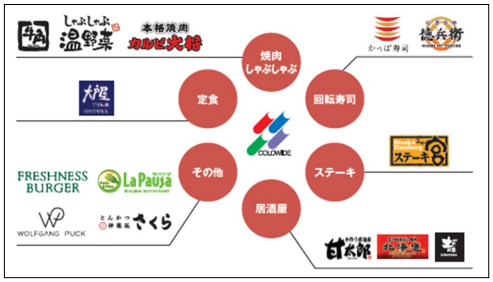
(写真左上)検査の様子
(写真右上)株主優待用の大豆ミート製品
(写真下部)黒毛和牛サーロインステーキ

強み・特徴

コロワイドMDの国内全工場にて食品安全マネジメント規格「JFS-B」認証の取得を完了しています。神奈川工場は2022年12月22日に適合証明され、フードサプライチェーン全体における食の安全・安心が提供できるように食品の安全管理レベルの向上に努めています。工場内に品質検査部門も設けており、日々商品の安全・安心の担保に取り組んでいます。

主な製造品

食肉及び食肉加工品の製造販売
惣菜、ソース類の製造販売
カット野菜の製造販売
大豆ミート加工品の製造販売



業態別コアブランド

主な取引先

㈱アトム
カッパ・クリエイト㈱
㈱レインズインターナショナル
給食事業会社

その他

グループ内の店舗で使用する食材の加工に留まらず、食品メーカーとして様々な会社様に商品を提供しています。また、株主優待品をはじめとした個人向けの販売にも取り組んでおり、横須賀市のふるさと納税返礼品の製造もこちらの工場で行っております。

企業概要

HP https://www.colowide-md.co.jp/

業　種	食料品製造業
電話番号	046-834-2112
ＦＡＸ	046-834-2115
問合せURL	https://www.colowide.co.jp/inquiry/
住　所	横須賀市佐原2-2-2
資本金	1,000万円
従業員	195名

食料品

※令和６年３月31日時点の内容です。
（最新の情報と異なる場合があります）

『小豆の味と風味を最大限に引き出しお届けいたします』

ショウナンセイアン
湘南製餡 株式会社

粒あんどら焼き

事業内容

「お客様の売上が上がるような製品をつくる」を理念とし、長年の技術を生かし、品質の良い「餡(あん)」を製造しています。当社の餡は、厳選した材料をこだわりの製法で仕上げた自慢の餡です。
大地豊かな北海道産の小豆を使用しており、その日の気温や温度などの気候によって、豆の炊き上がるタイミングを熟練の職人が見極め丹精込めて造っております。また使用用途によって原料・炊き方を変えた数種類の餡をご用意しております。
自社製造の餡を生かし和菓子も製造販売しております。是非、味わってみてください。

選りすぐりの良質の豆だけを使用し、豆本来のおいしさを最大限に引き出せるように日々努力しています。

強み・特徴

製餡設備一式（1.5t/日の生餡が製造可）、ねり餡設備15kg～180kgまで量に合わせた練り釜全６基、レオン自動包餡機、スチーマー、電気式２段デッキオーブン、餅つき機、冷凍庫・冷蔵庫を保有しており、量産に対応いたします。

主な製造品

生餡
ねり餡
羊かん
和菓子
（草餅・茶饅頭・どら焼き等）

製造の様子

主な取引先

(株)住吉
(有)さかくら総本家
(株)うさぎスイーツ

その他

創業五十余年の経験を生かし高品質の餡を製造いたします。
豆の特徴を熟知し最終製品まで製造出来るようになりました。

企業概要

HP https://shou-an.jp/

業　種	食料品製造業
電話番号	046-836-1474
ＦＡＸ	046-836-9246
メール	masumi.shounan@star.ocn.ne.jp
住　所	横須賀市大矢部3-13-6
資本金	3,600万円
従業員	10名

食料品

※令和６年３月31日時点の内容です。
（最新の情報と異なる場合があります）

ショウナンミート
株式会社 湘南ミート

製品例

事業内容

市内食肉店やスーパーに原料を、レストラン・焼き肉店に原料及び半加工原料を卸しています。
その他、うらがCO-OP精肉部門のテナント店として、精肉の卸から小売まで、食肉販売全般を請け負います。

強み・特徴

スライサー、チョッパー、真空包装機、シュリンカー、チラーを備え、お客様に最適な加工を施して納品いたします。

主な製造品

牛肉
豚肉
鶏肉　ほか

主な取引先

生活協同組合うらがCO-OP
横浜南部市場食肉(株)
市内食肉店
学校・病院（給食用）
飲食店

その他

葉山牛等ブランド牛や神奈川県産湘南豚など地産原料を中心に、飲食店等にも食材提案いたします。

企業概要　HP —

業　種	食料品製造業
電話番号	046-835-3110
ＦＡＸ	046-835-4058
メール	shounan-meat@feel.ocn.ne.jp
住　所	横須賀市根岸町4-32-4
資本金	1,000万円
従業員	13名

食料品

※令和６年３月31日時点の内容です。
（最新の情報と異なる場合があります）

『国内産の良質な天草を厳選してつくる寒天を、丹精こめてお客様へお届けします』

タイヨウ
株式会社 太洋

寒天

事業内容

粉末寒天を使用せず、国産の天草から直接おいしい寒天を作るというポリシーのもと、材料の吟味に始まり、様々な角度から研究や改良を重ね「歯ごたえ、風味、味」を追求した製品づくりを行っています。

小結びしらたき

強み・特徴

寒天は天草を圧力釜で直接煮出して製造。丹念に時間をかけた工程から生まれる寒天は、弾力、食感ともに粉末寒天でつくった寒天とは全く違うものになっております。小結びしらたきは全て手作業で結んでおり、機械による大量生産では出せない歯ごたえがあります。

天日にした晒(さらし)天草

主な製造品

寒天
小結びしらたき

天日干しの作業の様子

主な取引先

(株)世田谷自然食品
麻布タカノ(株)
(株)関越物産
丸浜食品(株)　ほか

その他

寒天の最大の特徴は食物繊維が豊富なことです。100%海藻からできているので、成分中のおよそ８割が食物繊維であるうえ、カロリーはほぼゼロです。
今後、健康食品として寒天を幅広く活用していただけたらと思います。

企業概要

HP http://www.taiyoo.co.jp/

業　種	食料品製造業
電話番号	046-851-1445
ＦＡＸ	046-852-9883
メール	tay4@taiyoo.co.jp
住　所	横須賀市公郷町1-57-7
資本金	1,000万円
従業員	30名

食料品

※令和６年３月31日時点の内容です。
（最新の情報と異なる場合があります）

『「できたてのおいしさ」をテーマにした商品の開発を行います』

デリカウェーブ

株式会社 デリカウェーブ

DELICA WAVE

製造品

事業内容

当社は横須賀、横浜、厚木地区の(株)セブン-イレブン・ジャパン店舗様向けに、サンドイッチやハンバーガーなどの調理パンや、サラダ、スパゲティ・パスタをお届けしております。

作業の様子

強み・特徴

商品開発ではそれぞれの地域の嗜好・特徴を学び、お客様の立場に立ってデザインし、愛され続ける本物の商品をご提案いたします。
品質管理では安心・健康を第一に「不良品は絶対出さない」、お客様に喜んでいただける「良品」製造を従業員一同心掛けてまいります。

作業の様子

主な製造品

調理パン
（サンドイッチ・ハンバーガー等）
サラダ
スパゲティ・パスタ

主な取引先

(株)セブン-イレブン・ジャパン
(株)イトーヨーカ堂

その他

当社は、総合食品メーカーのマルハニチロ(株)が100%出資する会社です。お客様の食卓が「美味しい幸せ」に満ち溢れることを目指し、商品創りをしていきたいと思っております。

企業概要

HP https://www.delica-wave.co.jp/

業　種	食料品製造業
電話番号	046-841-0711
ＦＡＸ	046-846-1107
メール	shonan@delica-wave.co.jp
住　所	神奈川県横須賀市長瀬2-1-3
資本金	10,000万円
従業員	262名

食料品

※令和６年３月31日時点の内容です。
（最新の情報と異なる場合があります）

トダフーズ
戸田フーズ 株式会社

TODA FOODS

追浜第２工場外観

事業内容

　コンビニ向けの弁当類の専業メーカーです。ファミリーマートの専属です。
　市内には、追浜工場、追浜第２工場の２つの工場を構え、企業内保育園「ポポラー」を併設しています。

強み・特徴

商品開発では、お客様に心から「おいしい」と言っていただけるように取り組んでいます。
製造および生産管理においては、安全・安心な商品を製造することをモットーにしています。
品質管理においては、安全・安心でおいしい商品をお届けすることを大切にしています。

企業内保育園

主な製造品

弁当
おにぎり
サンドイッチ
パスタ
サラダ

主な取引先

ファミリーマート

その他

当社では、次世代育成支援行動計画、女性活躍推進法行動計画を定め、職場環境の整備にも取り組んでいます。
また、埼玉県からは、「多様な働き方実践企業」として認定を受けています。

企業概要

HP http://www.marudai.jp/todafoods/

業　種	食料品製造業
電話番号	046-867-2511
ＦＡＸ	046-867-2512
メール	—
住　所	横須賀市夏島町2873-21（追浜工場）
資本金	34,983万円
従業員	1,289名

食料品

※令和６年３月31日時点の内容です。
（最新の情報と異なる場合があります）

『厳選された材料で、愛情込め、こだわりを持って手作りしています』

ファミールセイカ

ファミール製菓株式会社

ケーキイメージ①

事業内容

創業以来、冷凍ケーキの専業メーカーとして「作りたての美味しさをそのまま」を実現する独自製法により、開発、生産、販売をしています。

吟味・厳選する材料へのこだわりや、見た目の美しさ、厳しい自主基準のもと安心・安全な製品を徹底した品質管理のもと行っています。

これからもクオリティの高い美味しいケーキを安全な材料で製造し、安心してお召し上がりいただけるように社員一同、より一層励んで参ります。

ケーキイメージ②

強み・特徴

急速冷凍機や超音波カッター２台などを保有し、急速冷凍や冷凍品のカットを得意としております。

主な製造品

冷凍ケーキ
（シートケーキ・カットケーキ・ロールケーキ・アップルパイ等 約100種）

ケーキイメージ③

主な取引先

協同乳業(株)
日本食研ホールディングス(株)
高梨販売(株)

その他

「ケーキマニア」のブランド名でケーキの通信販売も行っております。（https://cakemania.jp/）
業務用ケーキや写真ケーキなども取り扱っておりますので、さまざまなシチュエーションでご利用いただけます。

ケーキイメージ④

企業概要

HP https://famiel.co.jp/

業　種	食料品製造業
電話番号	046-854-9825
ＦＡＸ	046-854-9822
メール	soumu@famiel.co.jp
住　所	横須賀市久里浜8-17-21
資本金	6,525万円
従業員	90名

食料品

※令和６年３月31日時点の内容です。
（最新の情報と異なる場合があります）

『安心・安全！まごころこめる麺づくり』

フナショクセイメン
有限会社 船食製麺

事業内容

昭和８年に「船越食堂」として創業し、戦後は製麺業に転身。麺一筋で、そば・うどん・ラーメンなど、こだわりの麺製品をご提供しています。

生そば

つゆ包装機

強み・特徴

本社併設の店舗にて、麺の販売提供を通して、日々変化するお客様のニーズを瞬時にとらえ、製品づくりに反映させています。

主な製造品

そば
うどん
ラーメン

生ひもかわうどん

主な取引先

病院、学校、保育園などの集団給食施設
麺専門店

製造部外観

その他

お得意様に最適な麺を弊社管理栄養士がご提案させていただくほか、お得意様のご要望に誠心誠意お応えするよう日々研究を重ねて参ります。

企業概要

HP ―

業　種	食料品製造業
電話番号	046-861-3271
ＦＡＸ	046-861-0074
メール	―
住　所	横須賀市船越町1-50
資本金	300万円
従業員	23名

食料品

※令和６年３月31日時点の内容です。
（最新の情報と異なる場合があります）

『パンという幸せをお届けします』

ホウトウベーカリー

株式会社 法塔ベーカリー

よこすか海軍カレーパン

事業内容

当社は大正13年に創業し、古くから小学校の学校給食や中学校のパン注事業などもおこなってきました。現在も横須賀市内の高校売店での運営やJAよこすか葉山の農産物直売所すかなごっそにてパンを販売しております。

昨年、久里浜に新工場を建設し、これまで以上に差別化を図り、競争力を高めた事業展開を図っていきます。

三浦半島パンと畑の直売所
（自動販売機）

強み・特徴

「よこすか海軍カレーパン」は、第一回日本全国ご当地パン祭り第１位を獲得するなど、地域と連携した商品企画・開発力が強み。

主な製造品

日本一のよこすか海軍カレーパン
（第一回全国ご当地パンまつり第１位）
よこすかラスク：よこすかメロンパンラスクなど
天然酵母の田舎パン（オーバル）
よこすかソフトフランス
よこすかメイプルメロン

主な取引先

JAよこすか葉山農産物直売　すかなごっそ
(株)京急ストア
わくわく広場 Coaska Bayside Stores店
横須賀温泉 湯楽の里
KANAGAWA BAKERs' DOCK
（横浜高島屋B1 Foodies'Port2 ベーカリースクエア内）

その他

地元の安田養鶏場の卵をつかった「クリームパン」や「たまごサラダサンド」、上町の精肉店横須賀松坂屋のメンチをつかった「メンチバーガー」など地元企業との取り組みを得意とします。

企業概要

HP https://houtou-b.com/

業　種	食料品製造業
電話番号	046-837-1212
ＦＡＸ	046-837-1212
メール	info@houtou-b.com
住　所	横須賀市久里浜8-30-1
資本金	1,200万円
従業員	45名

食料品

※令和６年３月31日時点の内容です。
（最新の情報と異なる場合があります）

『大切な人に食べてもらいたいスイーツは　大切に作られた安心なものがいい』

マーロウ

有限会社 マーロウ

ビーカー入り手作り焼きプリン

事業内容

　マーロウは、神奈川県内を中心としたビーカー入り手作り焼きプリンの専門店です。
　厳選された食材から作られるマーロウのプリンは、卵の力だけで固めているためビーカーから抜くとお皿に立ち、苦みのあるカラメルが全体に行き渡る、プリン本来の食べ方でお召し上がりいただける本物のプリンとして提供しております。
　また、器に使用している目盛り付き耐熱ビーカーは、食べ終わった後もご家庭でお使いいただけます。

強み・特徴

マーロウのビーカープリンは、オーブンで焼き卵の力だけで固めた昔ながらの手作り焼きプリンです。ゲル化剤・糊料などで固めた物でもなく、ゼラチン等で冷やし固めた物でもありません。カラメルは砂糖を焦がして作る苦くて美味しい本物のカラメルです。苦味とプリンの甘味の絶妙なバランスで、美味しさが増すのが本物のプリンです。カラメルの美味しさがとても大切です。プリン本来の食べ方で食べていただく為、カラメルが上になるようにビーカーから抜くと、お皿にしっかりと立ちます。

主な製造品

プリン
焼き菓子

製造工程

主な取引先

タカナシ販売(株)
(株)日商物産
(株)八千代ポートリー

その他

「企業理念は、あえて言うなら【誠実】」
マーロウの企業理念は創業時に作り出されたものではなく、ただただ愚直に目の前のお客様に喜んでいただくために、お客様が期待していることのほんの少し上をご提供することを40年間続けてきた結果、後から生み出されたものです。美しくてカッコイイ理念を掲げること自体はさほど重要ではないと思っています。

企業概要

HP https://www.marlowe.co.jp/

業　種	食料品製造業
電話番号	046-884-4383
ＦＡＸ	046-857-6640
メール	webmaster@marlowe.co.jp
住　所	横須賀市秋谷3丁目6-27
資本金	1,000万円
従業員	210名

食料品

※令和６年３月31日時点の内容です。
（最新の情報と異なる場合があります）

『コンニャククリエイターと呼べるほど色んな種類のコンニャクを作っています』

モリサダショウテン
有限会社 森定商店

美味しいこんにゃく製造販売の
有限会社森定商店

商品ラインナップ

事業内容

時代とともに変化している食文化の中、健康志向の方々にこんにゃくが大変注目されております。
森定のこんにゃくは、風味豊かで心地よい食感です。
飽きのこない味わいは、きっと皆さまの健康的な食生活のお役にたてると思います。

横須賀こんにゃく
MARINE田楽
横須賀土産①

強み・特徴

こんにゃく、しらたき、ところてん製造機を保有しており、こんにゃくは9,500個/日の生産能力があります。厳選された国産原料にこだわり、安心・安全で高品質な食材を提供しております。

新横須賀土産
白玉月
横須賀土産②

主な製造品

こんにゃく
しらたき
ところてん

主な取引先

(株)エイヴイ
(株)京急ストア
(株)エーコープ関東
防衛省関係　ほか

YOKOSUKA
モーリーくん
KONNYAKU
YOKOSUKA KONNYAKU　ロゴ

その他

ラーメン店の麺に弊社のこんにゃく麺を採用いただくなど、既存の利用方法にとらわれず、お取引させていただけたらと思います。

企業概要

HP https://morisada-web.jp/

業　種	食料品製造業
電話番号	046-851-0951
ＦＡＸ	046-852-7097
メール	morisada@morisada-web.jp
住　所	横須賀市佐野町6-18
資本金	300万円
従業員	13名

食料品

※令和６年３月31日時点の内容です。
（最新の情報と異なる場合があります）

『食を通して地域に貢献しています』

ヨコショク

株式会社 ヨコショク

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

食料品

※令和６年３月31日時点の内容です。
（最新の情報と異なる場合があります）

『名物は全国的知名度のポテチパン』

ワカフジベーカリー
有限会社
ワカフジベーカリー

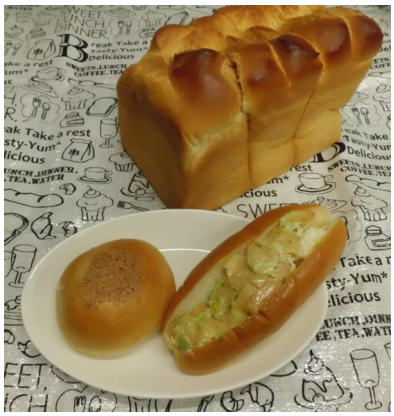
外観

事業内容

朝焼のパンを提供しています。
食の安全､安心を大きなコンセプトとして、地域との共生を目指し、さまざまなイベントにも参加しています。

強み・特徴

日々、横須賀、三浦、葉山、逗子の学校給食を供給していますので、生産性の安定などには自信があります。
また、１時間あたり約2,000個のパンを製造、焼成でき、大量生産にも耐えうる設備を保有しています。
2019年、新しいオーブン(窯)に新調しました。


製品例

主な製造品

食パン
調理パン
食事パン
学校給食パン

主な取引先

学校関係
病院・老人ホーム・保育園関連
防衛省関係

その他

これまで同様に安定した供給を続け、高品質なパンの製造を目指して取り組んでいきたいと思います。衛生面の向上などの取り組みも行っておりますが、常に進歩できるように努めていきたいと思います。
また、横須賀でのイベントなどにも積極的に参加し、地域貢献をしていきたいと思っております。

企業概要

HP https://wakafuji-bakery.com/

業　種	食料品製造業
電話番号	046-835-0548
ＦＡＸ	046-835-0546
メール	wakafujipan@outlook.jp
住　所	横須賀市舟倉1-15-8
資本金	800万円
従業員	42名

食料品

※令和６年３月31日時点の内容です。
（最新の情報と異なる場合があります）