

Corporate Introduction



2025年2月28日
株式会社 DAIKYO
大京食品株式会社

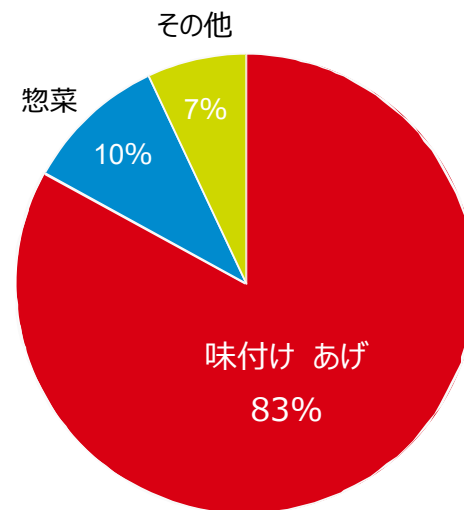
会社概要

企業目的

大京食品は、『おいしいをお届けするために出来ること』を考えます。

設立年月日	1988年2月
所在地	京都市南区上鳥羽塔ノ森柴東町275
資本金	85百万円（2022年8月 現在）
代表者	代表取締役 / 大澤 幹也
事業内容	食品（惣菜）の製造・販売
従業員数	70人（2024年4月）
主要取引先	国内：250社 海外：30社

品目別売上比率



大京食品の歩み



2020 Mar. : 大京食品設立30周年

2016 Oct. : 本社及びファクトリーFSSC22000認証取得

2013 Nov. : おあげファクトリー（油揚げ製造工場）を新設

2012 Apr. : 中部営業所・九州営業所を開設

2011 Mar. : 資本金を7,000万円から8,500万円へ増資

2010 Oct. : 本社工場ISO22000 : 2005認証取得

2008 Mar. : 資本金を4,500万円から7,000万円へ増資

2005 Nov. : 資本金を2,000万円から4,500万円へ増資

2004 Nov. : 本社工場 ISO9001:2000認証取得

2004 July. : 旧本社工場跡地に新本社工場完成

1992 July. : 事業拡大の為、第二工場を新設

1990 Mar. : 大京食品設立



会社組織図

株式会社 DAIKYO

大京食品株式会社

研究開発室

本社工場

おあげファクトリー

営業部

特販課

総務部

経理

営業事務

開発
品質

生産

営業

管理

株式会社 DAIKYO

・日本の様々な食文化を、世界各国にお届けします。

大豆から「いなり」までの一貫生産

- **品質** : 徹底したトレーサビリティ
- **納期対応** : 安心の長期安定供給を約束
- **カスタマイズ** : お客様のお好みに合わせたお味に対応

品質

開発から製造、販売にいたるまで、
全てのプロセスで品質を高める活動に
取り組んでいます。



大豆浸漬



フライ



レトルト殺菌



製品包装

安定供給

お客様に安心して商品をお使いいただけるよう
長期安定供給を実施しています。

フライヤー 一貫ライン

独自の製法により、ふっくらとしたやわらかい油揚げを製造しています。
安全で、安心して召しあがれる油揚げをお届けするため、安定した品質の維持を実施しています。

徹底した品質管理により安全な食品を提供

FSSC22000認証取得

国際的な認証規格である、FSSC22000（食品安全マネジメントシステム）を認証取得し、厳格な管理体制で品質・安全の維持・向上に努めております。



本社及びおあげファクトリーにて認証取得

衛生管理

エアシャワーはもちろんのこと、粘着シートによるローラー掛け、手洗い・アルコール消毒を徹底し、従業員への定期教育による継続した啓蒙を実施しております。

品質管理

原材料から商品まで、細菌検査や理化学検査、官能検査を実施し、安全な商品のみ出荷しております。

当社は世界中にいきなりをお届けしております！（FCL貨物）

私たちは本物の日本食
を世界中にお届けしたい
と考えています。



中国圏

北米

オセアニア

韓国

EU

東南アジア

海外戦略



- **米国・ヨーロッパ**中心にいなりのおあげやかんぴょう等を輸出
 - アメリカでは**現地系小売り**でも取り扱い有
 - **EUの厳しい規制にも対応**してきたことでシェア獲得
- いなりは植物性蛋白・2年の賞味期限・フードコストが安い等ハンドリングがしやすくハードルが低いことが強み
- 宗教的な制約も受けず**ヴィーガンも含めた全世界の人々に通用**
 - **ハラルに抵触しない原料構成**により**イスラム圏**へ拡大
 - 経済成長が著しいベトナム・フィリピン・インドネシア等の**ASEAN諸国**に加え、今後人口増加と消費拡大が期待されるブラジル・アルゼンチン等の**南米**へも営業展開
- 各国の**展示会**にも積極的に参加、**ヴィーガン対応・規制対応・直接貿易**等の強みも活かして輸出促進
 - ヴィーガンフーズフレンドのクラスター取組でも**自社の商社機能を活用して混載輸送**する等連携

海外のヴィーガン市場



- **ヴィーガン・グルテンフリーのニーズは圧倒的に増加**
 - 全世界でヴィーガン人口は10パーセント程度
- **北米・ヨーロッパ・オセアニア**はヴィーガン・グルテンフリーに関する意識も非常に高いため、輸出メリットも増加してきている
 - アメリカのレストランではヴィーガンメニューが確実にある
 - 北米の中でも、西海岸でのヴィーガンニーズが大きく、**西海岸から東海岸へ**トレンドが広まっている認識
- **東南アジア**はまだヴィーガン・グルテンフリーに対する意識はあまり高くない
- **家庭内での習慣**でヴィーガンになるケースも多く、ヴィーガンの家族はヴィーガンというイメージが多い
- ヴィーガン志向の年齢は多岐にわたる認識で、ヴィーガンが多い**年齢等の傾向は観測していない**

海外のヴィーガン市場 (Whole Foods U.S.)



ヴィーガン認証



- **ヴィーガンにおける認証や定義は様々**だが、自社商品は**動物性の原料が含まれない**ように注意している
 - ゼラチン・砂糖等の原料にも動物性原料が含まれないよう注意
 - 出汁は昆布のみでカツオは使っていない
- 日本国内のヴィーガン認証機関で認証を取得
 - オーガニック商品であれば認証を求められるが、**ヴィーガン商品はディストリビューターの考えで認証の必要性が変化**する
 - BtoB向けの輸出に注力している現時点においては、ヴィーガン認証や証明の提示を求められたことはない
 - **ヴィーガン認証の基準も、認証機関に応じて変化する**ため、認証を取得する際は**可能な限り厳しい基準の機関で取得**することが、信頼性の担保に効果的
 - 輸出において最も理想なのは**国際認証**のため、次ステップとして国際認証取得を図る

輸出関連の受賞歴

「令和3年度 輸出に取り組む優良事業者表彰」
農林水産省 輸出・国際局長賞を受賞しました。



[詳しくはこちらから↓\(農
林水産省ホームページ\)](#)

大京食品のCSR



伝統食の担い手として

大京食品は、日本の伝統食品メーカーとして、商品を通じて受け継がれる食文化を残す事と共に、国内はもとより海外へも積極的に日本の食文化をご紹介します。

これまでも、そしてこれからも
お客さまに『伝統の味』をご提供し続けます。



安心・安全への取り組み

大京食品ではISO22000を取得し、原料や生産現場での厳しい検証・改善に日々取り組んでおり、品質・衛生管理での安全面の確保を徹底いたしております。
商品には保存料・調味添加物は一切使用せず、また厳しい生産情報管理により原料や表示対応など、『安心・安全』への対応に努めております。



deco
PROJECT

deco（ダイキョウ・エコプロジェクト）
食品メーカーだからこそ出来る環境エコを目指します。食べることは「生きる」こと。地球も生き物。地球環境を再生（生きる）させる為に、「地球にやさしいことを…」をスローガンに環境保全に取り組みます。

地球環境への配慮

大京食品では、LEDの導入による省エネルギー対策や資源を有効活用する目的で省資源化を推進し、廃棄物の減量や再資源化を目的とした『ゼロミッション』を目指します。
また、社員への環境教育を実施し、環境保全への意識向上に努めます。
大京食品は『地球にやさしいことを…』を考えます。