



京の
おあげやん

Corporate Introduction



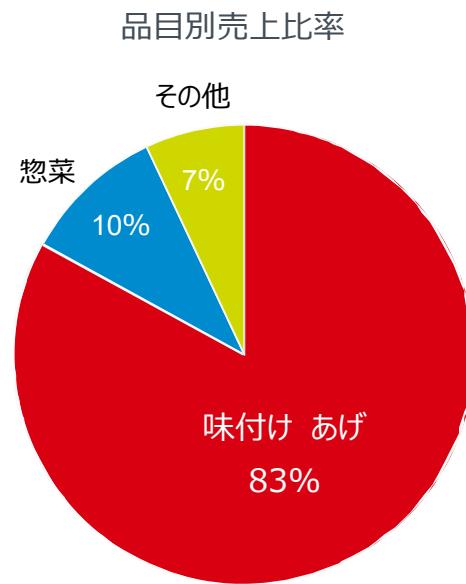
2025年2月28日
株式会社 DAIKYO
大京食品株式会社

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



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

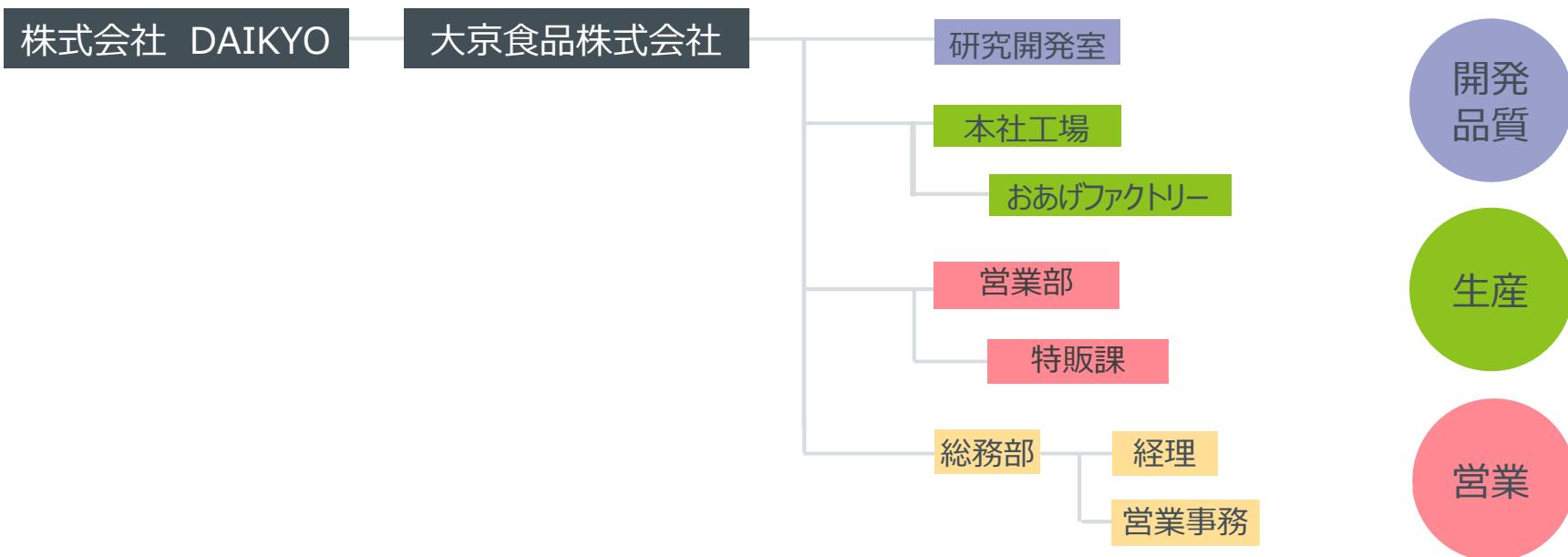
2004 July. : 旧本社工場跡地に新本社工場完成

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

・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。

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。



大豆浸漬



フライ



レトルト殺菌



製品包装

フライヤー 一貫ライン

独自の製法により、ふ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・向上に努めています。



本社及びおあげファクトリーにて認証取得

衛生管理

エアー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**を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たている
 - 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方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**なため、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↓\(農林水産省ホームページ\)](#)

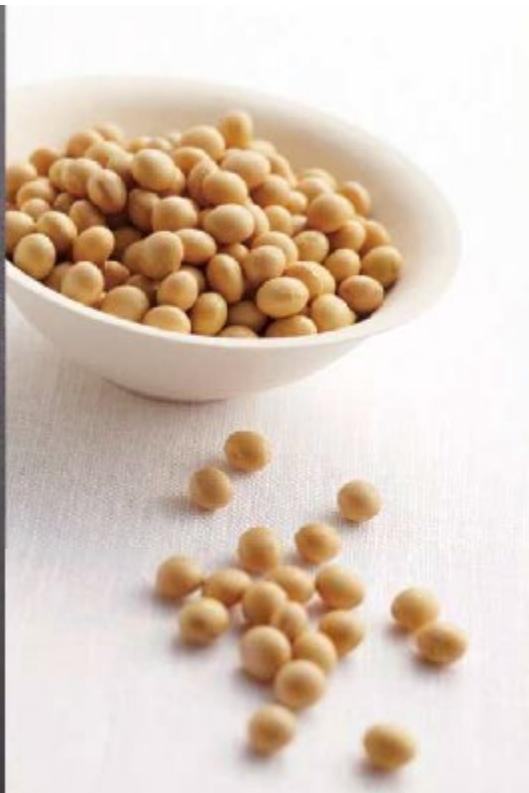
大京食品のCSR



伝統食の担い手として

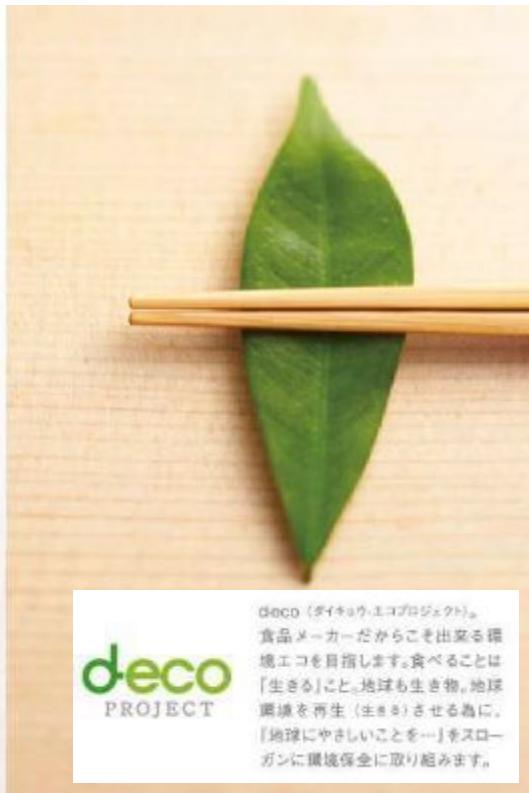
大京食品は、日本の伝統食品メーカーとして、商品を通じて受け継がれる食文化を残す事と共に、国内はもとより海外へも積極的に日本の食文化をご紹介させていただいているます。

これまでも、そしてこれからもお客様に『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。



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、産廃物の減量や再資源化を目的とした『ゼロミッショント』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。



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（生まれ）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。