



株式会社 中央フーズ

〒285-0844 千葉県佐倉市上志津原 3 番地

TEL:043-489-1287

FAX:043-461-7678

会社概要

名称：株式会社 中央フーズ

代表者：金子 元

所在地：〒285-0844 千葉県佐倉市上志津原 3 番地

電話番号：043-489-1287 / FAX 番号:043-461-7678

メールアドレス：info@chuou-foods.com

営業時間：9:00～18:00

定休日：なし

資本金：1,000 万円

取引先金融機関：千葉銀行

事業内容：農産物の加工及び販売、食品・加工食品の販売及び流通業

関連会社：株式会社 日本ベジタ



沿革

- 昭和 49 年(1974 年) 株式会社 中央牧草センター設立
競馬場へ生牧草の納品を開始する
競馬場:中山、府中、大井、川崎、船橋、福島、浦和、足利、高崎
- 昭和 53 年(1978 年) 美浦トレーニングセンターへ生牧草の納品を開始する
- 昭和 55 年(1980 年) 動物園へ生牧草の納品を開始する
動物園:上野、多摩、井の頭、市川
- 昭和 56 年(1981 年) 牛蒡の生産・販売を開始する
- 昭和 60 年(1985 年) 人参、大根の生産・販売を開始する
- 昭和 62 年(1987 年) ロスアンゼルスへ牛蒡の輸出を開始する
- 昭和 63 年(1988 年) 『大根つま』の製造・販売を開始する
- 平成 2 年(1990 年) 株式会社 中央牧草センターより分離、独立し
株式会社 中央フーズを設立する
- 平成 4 年(1992 年) 原料大根の自社生産を開始する
『大根おろし』の製造・販売を開始する
- 平成 8 年(1996 年) つま工場 新設、排水処理設備 新設
- 平成 11 年(1999 年) 原料冷蔵庫 新設
農業法人 有限会社 日本ベジタ設立
- 平成 14 年(2002 年) 農業法人 有限会社 日本アグリ設立
- 平成 21 年(2009 年) 有限会社 日本ベジタと有限会社 日本アグリを合併し、
農業生産法人 株式会社 日本ベジタを設立する
- 平成 24 年(2012 年) 『冷凍大根おろし』の製造・販売を開始する

事業内容

当社の原料大根は、千葉県・青森県の2産地で自社生産しています。
自社で生産した原料大根を使用し、「大根つま」「大根おろし」「冷凍大根おろし」などの製造・販売を行っています。
自社での栽培実績をもとに、大根の生産から加工までを行うのが当社の強みです。
365日、安心して食べて頂ける品質の良い製品づくりに日々励んでいます。

大根の生産から加工まで

1. 種まき

天候の影響を受けることを考え、加工に必要な量より少し多めに種をまいています。
季節によって「露地まき」「マルチまき」「トンネルまき」など種のまき方を変えています。



2. 育成・管理

土寄せや害虫の防除など、立派な大根に生長させるためには丁寧な管理作業が欠かせません。



3. 収穫

加工用の大根のため、スーパーなどに並んでいるものより一回り大きめの大根を生産しています。

大根の葉を切り落として収穫することで、大根の養分を葉に行かないようにし、品質の向上と日持ちを良くさせています。



4. 冷蔵庫保管

収穫した大根は、すぐに工場敷地内の冷蔵庫に運ばれます。

畑の土がついたまま冷蔵保管することで、日持ちさせることができます。

時期によりますが、概ね 2 週間～2 ヶ月分の大根が保管されています。



5. 製造

収穫された大根は、一度きれいに洗浄され工場に持ち込まれます。

主に「大根つま」「大根おろし」に加工されます。



6. 出荷

自社便と契約している運送会社の冷蔵便で、主に関東の市場関係、各センターなどにお届けしています。市場転送便にて関東以外にも出荷しています。



使用原料



- ① 自社栽培 150ha
7～11月 青森県 75ha
11～7月 千葉県 75ha

- ② 委託栽培 20ha
2～6月 千葉県 20ha

主な仕入先:株式会社 日本ベジタ
*中央フーズの関連会社です

季節によって様々な品種の大根を栽培しています。

加工に適した種を選別し、日々変化する気候や産地などを考慮して栽培品種を決めています。

良い製品づくりには良い原料が必要であるため、安心安全な大根を求め自社で栽培しています。



商品案内

① 大根つま

1回1回水を変え十分な水でさらすので、変色しない良質な「つま」です。

ハリがあるため少量でボリュームがあり、ミョウバンや鮮度保持剤、漂白剤などの薬品は不使用です。



規格

- ・ 2.5 kg × 2 入り
- ・ 1 kg × 5 入り

消費期限

- ・ 製造日+3 日

荷姿

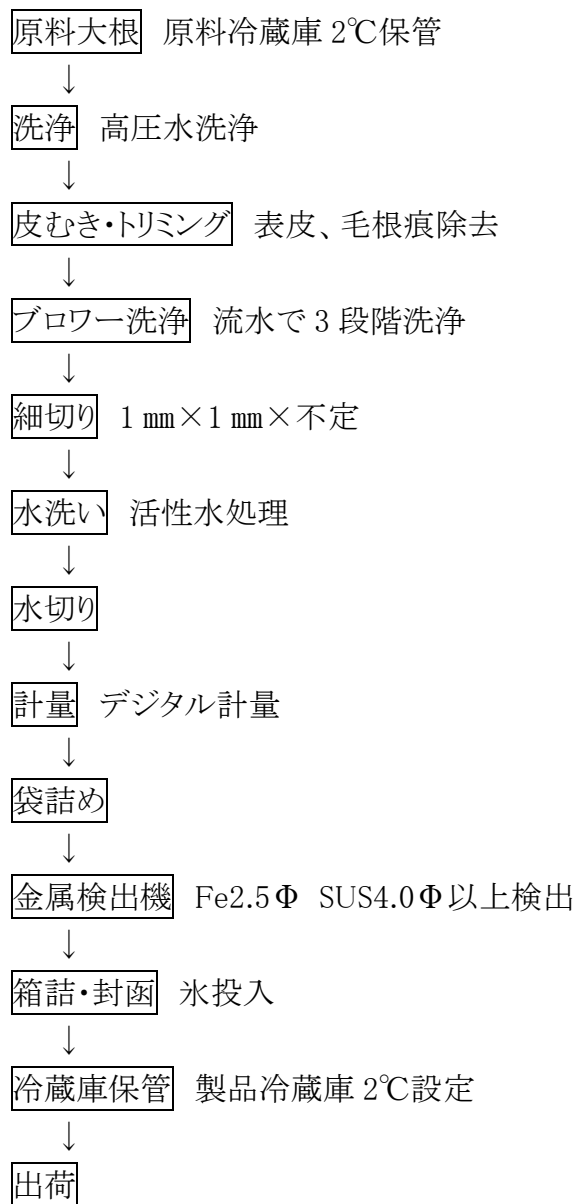
- ・ 発泡スチロール箱
- ・ 通いコンテナ(要相談)

コンテナを使用し、弊社とお取引先を行き来することで、箱代をおさえることが可能です。

取扱上の注意点

- ・ 10℃以下で保存して下さい。
- ・ 水洗いせずに、袋から取り出してそのまま使用して下さい。
- ・ 水洗いするとハリがなくなります。

製造工程



② 大根おろし

家庭のすりがねでおろしたようなものやとても細かいカッティングのものなど、様々な粒子で製造しています。調味料やドレッシングにも加工されています。



規格

- 10 kg
- 5 kg
- 1 kg
- 500g

消費期限

- 製造日+3 日

荷姿

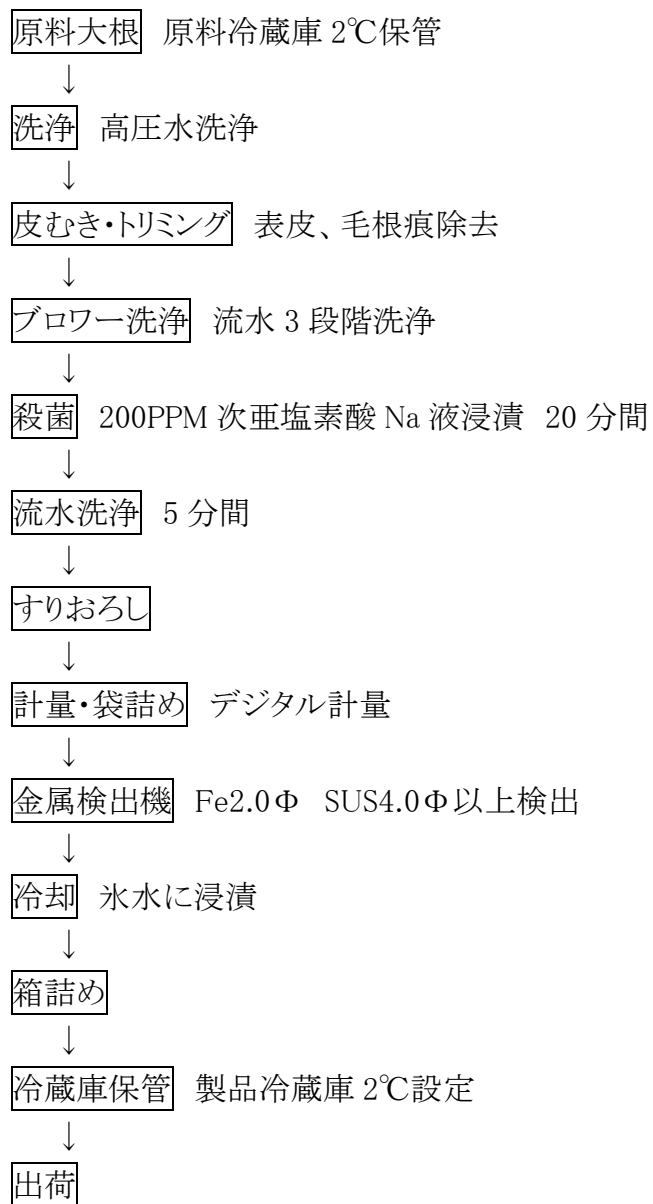
- 発泡スチロール箱
- 通いコンテナ(要相談)

コンテナを使用し、弊社とお取引先を行き来することで、箱代をおさえることが可能です。

取扱上の注意点

- 10℃以下で保存して下さい。

製造工程



③ 大根カット

「大根サラダ」「ナムル」「ナマス」など主に外食、食品加工メーカーなどで利用されています。用途に合わせたカットを行っています。

- 千切り 1 kg/p, バルク
カットサイズ
3 mm×3 mm×60 mm
3 mm×3 mm×50 mm など



- 短冊切り 1 kg/p, バルク
カットサイズ
40 mm×10 mm×2 mm など



- ダイスカット
カットサイズ
3 mm、5 mm など



④ つまもの

つまと一緒に刺身に添えられます。刺身の盛り合わせが引き立ちます。
市場などから仕入れ、検品して出荷します。



大葉



パセリ



小菊



ほじそ