

認証年度: 令和5(2023)年度

食料品

 **namisato** かぶしきがいしやなみさと
株式会社波里



327-0046

栃木県佐野市村上町903

<https://www.namisato.co.jp/>

JR富田駅から徒歩26分、佐野藤岡ICから9.4km、佐野田沼ICから9.1km

お問い合わせ先

TEL:0283-23-7331

FAX:0283-23-5401

Email:info@namisato.co.jp

ここがセールスポイント 種実微粉碎加工に自信あり！

1947年創業、“自然の息吹を大切に”をモットーとし、和菓子の原材料である「上新粉」・「もち粉」・「ごま」・「きな粉」などを製造しています。

会社概要

代表者名 藤波 孝幸

資本金 4,860万円

年商 49億円

従業員数 183名(パート含む)

設立 昭和48年12月

取得規格 FSSC22000(秋田工場除く)、有機JAS(秋田工場除く)、ノングルテン米粉の製造工程管理JAS

主な拠点・主要取引先

拠点:本社工場・足利胡麻工場(足利市)・秋田こまち麵工場(秋田県湯沢市)・和菓スイーツファクトリー(栃木県足利市)・東京オフィス(東京都千代田区)・宝塚オフィス(兵庫県宝塚市)
取引先:山崎製パン(株)、(株)萬藤、三菱食品(株)

事業内容

食品製造業

藤波 孝幸

わが社の《ねりごま》にはこんな特徴があります！



濃厚でなめらかな味わいのねりごまを発売。胡麻を100%使用しています。

社長からのメッセージ

消費者の皆さまの安心・安全を希求する声の増大や健康志向、環境に優しいものづくり等課題は多いですが、これらに真摯に向き合いながら「自然のままに美味しく、且つ安全に」お客様に製品を提供するため2019年7月に佐野市の本社工場におきましてFSSC22000の認証を取得致しました。私たちは日本の食文化を大切に受け継ぎ、“「種」を想い、「人」を想い、「幸せ」を思う。”の新スローガンの下、自然の息吹と、人のつながりを大切にしながら歩み続けて参ります。

その他にもこんなものを造っています！ 国産米使用の米粉製品も多数製造しています！

当社では国産米を使用した『お米の粉』シリーズを取り揃えています。米粉はグルテンを含まない為、小麦アレルギーがある方でもお召し上がり頂けます。料理から製菓、製パンまで幅広くお使い頂けます。『お料理自慢の薄力粉450g』については、日本経済新聞社による全国のスーパー、コンビニエンスストアなどから収集した販売実績データ(日経POS情報)を使い2022年各商品カテゴリーで売上高が1位だった商品として『日経POSセレクション 売上No.1』(上新粉・米粉カテゴリー)に認定されました。その他パンケーキ用のミックス粉、パン作り用のミックス粉などもあります。地域の水田の有効活用をして農業を活性化し、日本の食糧自給率向上のためにも国産米の消費を推進して参ります。



(お料理自慢の薄力粉450g)