

鴻池運輸株式会社

日本食材の高品質 冷凍加工食品のご紹介



KONOIKE
GROUP



会社概要のご案内



**KONOIKE
GROUP**

会社概要のご案内

大阪本社所在 〒541-0044 大阪府中央区伏見町4-3-9

東京本社所在 〒104-0061 東京都中央区銀座6-10-1

創業 1880（明治13）年

設立 1945（昭和20）年 5月 30日

代表者 代表取締役兼社長執行役員 鴻池 忠彦

資本金 1,723百万円（2020年3月末現在）

売上高 連結3,108億円（2020年3月期）

従業員数 連結25,000名、単体15,000名(2020年3月末現在)

会社概要のご案内

売上高	2019/3	2020/3
■ 複合ソリューション事業	204,264	214,411
■ 国内物流事業	48,712	48,248
■ 国際物流事業	41,181	48,175

複合ソリューション事業

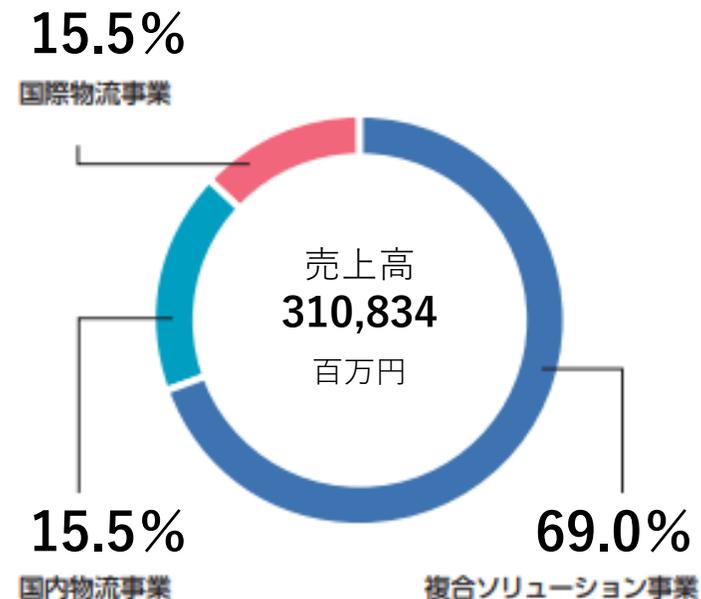
鉄鋼、非鉄・金属、ガス、化学などの素材産業分野から、食品、日用品などの消費産業分野、航空産業分野、医療産業分野に至るまで、お客様の事業活動における各種工程の業務請負をご提供

国内物流事業

国内に保有するドライ倉庫を拠点とした一般物流業務、冷凍・冷蔵定温物流業務について、商品の保管から流通加工・配送までを一貫してご提供

国際物流事業

国内外においてフォワーディング業務、倉庫・配送業務を展開。生鮮食品から最先端の精密部品に至るまで多種多様な貨物の各種輸送サービス、工場建設ニーズに対応した生産設備の輸送・施工サービスをご提供



会社概要のご案内



**1880年からずっと社会とお客様の
ニーズに応え、変わり続けてきました**

会社概要のご案内



物流センター・輸送サービス（ドライ）



食品工場製造ライン請負サービス



メディカル支援サービス



空港グランドサービス



国際物流サービス



製鉄所製造ライン請負サービス



物流センター・輸送サービス（冷蔵・冷凍）



自動車整備工場サービス



アパレルファッションECサービス



空港カウンターサービス

幅広い分野で事業を展開しています

大阪木津営業所のご案内



私たちの考える社会的使命

1. 世界の食文化発展に貢献

美味しく、安心、安全なものを食べてみんなを笑顔にしたい。

2. 冷凍食品の地位向上

食品ロスを減らし、海の豊かさを守りたい。

3. 地域社会の活性化

さまざまな郷土料理を世界中に発信し、多様な社会を創造したい。

4. 日本食のイメージアップ

世界中の人たちに日本食の素晴らしさを伝えたい。

5. プチ贅沢な時間の提供

楽しく食事をすることで優雅な時間を過ごしてほしい。



大阪木津営業所概要

名称：鴻池運輸(株)関西中央支店 大阪木津営業所

所在地：大阪市浪速区敷津東 2 - 2 - 8

大阪木津地方卸売市場内

【沿革】

2017年10月 営業所開設

2019年4月 食品加工工場 竣工

2020年4月 社内向け冷凍食品販売開始

2020年6月 オンラインストア「魚匠えびす」開店

飲食店・ホテルへの業務用製品提供開始

OEM案件を冷凍パンメーカー様より受注

2020年8月 OEM案件を冷凍弁当メーカー様より受注

2020年10月 保育園への給食具材提供開始

【食品加工工場】

敷地面積 496.0㎡

延べ床面積 992.0㎡

階層/床面 R C二階建て



【保有設備】

- ・エレベーター
- ・スチームオーブン
- ・フィレマシーン
- ・スライサー
- ・急速冷凍機
- ・鱗取り機
- ・皮むき機
- ・真空梱包機

【営業許可関係】

魚介類販売業、そうざい製造業、

食品の冷凍又は冷蔵業、冰雪製造業



当店ならではの強み

- ①長年魚の仕入れ業務に従事した仕入れ担当者が、**厳しい目で選んだ新鮮な魚**しか使っていません。
- ②ハイブリッドアイス急速冷凍を用いて**うま味をギュッと閉じ込めた**ドリップを出さない新鮮な調理
- ③世界の一流ホテルでシェフとして活躍した**元大使館付料理人が味を監修****公邸料理人の味を楽しめます！！**
- ④食品衛生に長けた経験者による衛生管理**JFS-B規格取得**



甲斐シェフ



サーモンのカルパッチョ

うおしょう

屋号：魚匠えびす

自社ブランド『魚えびす』

『osakana cucina』 *cucina…キッチンの意味

コンセプト：プチ贅沢

ターゲット：30代からの大人のお酒のお供に

匠の技が生きた和食
魚えびすシリーズ

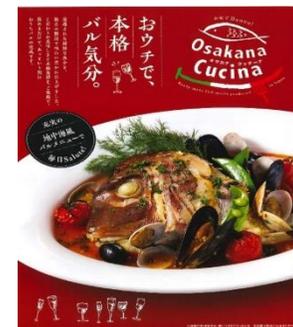
『温めるだけでおウチで
まるで割烹の味』



元大使館シェフが監修
地中海料理ベース

osakana cucina

『温めるだけで
おウチでバル気分』



うおしょう

『魚匠えびす』の由来とこだわり

創業の地 浪速（なにわ）は古来より魚の庭（なにわ）と呼ばれているほど魚の豊富な海でした。

近くの今宮戎神社には豊漁の神「恵比寿様」もあります。

私たちは、美味しい魚を集めて、匠の技を活かした逸品を作ることがを心がけています。

また、素材の鮮度を活かすことで美味しいものを作りたい
そのような気持ちもあり、長い歴史のある、
大阪木津市場の一角で創業致しました。



和風自社ブランド ^{うお} 魚えびす

生姜仕立て



とろ鯖煮付け

塩麴の香り豊かな



ブリカマ柚子胡椒焼き

食欲進むピリ辛タレ



ブリカマ照り焼き

上品な味噌の甘味



鮭の西京焼

ごぼう風味



真鯛のかぶと煮

柚子和風白だし



ブリ大根

和風自社ブランド うお 魚えびす

お品書き



生姜風味でふっくら
とろ鯖煮付け

冷たい海で育った、脂乗りが豊かなサバを、生姜の香りと共にふっくら炊き上げました。お酒のおつまみにも、ご飯のお供にもピッタリの本格的な割烹仕立てのサバの煮付けです。



塩麹の旨味豊かな
ブリかま柚子胡椒焼

ブリかまを、うま味豊かな塩麹に一晩じっくり漬けて焼き上げました。柚子胡椒の爽やかな香りとぴりっとした風味で大人の味に仕上がっています。



ピリ辛に仕立てた
ブリかま照焼

ブリのかまを香ばしく焼いて、食欲が進むピリ辛仕立てのタレを塗りました。健康に育ったブリだから、かまの部分もうま味たっぷりです。



京都西京味噌使用
鮭の西京焼

二百年の歴史を今に伝える「株式会社西京味噌」の西京白みそに、鮭をじっくりと漬けこみ、上品な甘みとうま味豊かな西京焼に仕上げました。



ごぼうの風味豊かな
真鯛のかぶと煮

瀬戸内の海で生まれた鯛は身も締まり、脂乗りも良く、まさに魚の王様です。真鯛のかぶとを贅沢に使用し、丁寧に下処理をして、ごぼうと一緒にふっくら炊き上げました。骨から出るうま味が味わい深い一品です。



柚子風味の和風出し
ブリ大根

あっさりだけど、しっかりコクとうま味のある「白だし」仕立てのブリ大根。柚子の香りがふわりと香る、本格的な割烹仕立ての逸品です。

洋風自社ブランド

オサカナ クッチーナ
osakana cucina

ガーリックトマトソース



鯖のマリナーラ

爽やかなレモンの香り



真鯛のカルパッチョ

バジルトマトソース冷菜



サーモンのカルパッチョ

オリーブオイルとバジル



鯖のジェバナーゼ

蜂蜜の優しい甘味と辛子



鮭のハニーマスタード

食べる贅沢なスープ



真鯛かぶとの
アクアパッツア

洋風自社ブランド

オサカナ osakana cucina

クッチーナ



太陽の恵みの真っ赤なトマトソース
鯖(さば)のマリナーラソース

マリナーラソースはイタリア語で「漁師風の」という意味です。トマト、ニンニク、バジル等を使った、イタリアらしい、シンプルで美味しいソース。その美味しいソースで、ふっくらジューシーな鯖を軽く煮込んだオシャレな一品です。



爽やかな香りを受けて
サーモンのカルパッチョ

脂乗りが豊かな新鮮なサーモンをカルパッチョ仕立てにして、瀬戸内レモンの爽やかな香りが広がるソースと合わせました。袋を開けるだけでオシャレな冷菜が楽しめます。



トマトとハーブの香り豊かに
真鯛のカルパッチョ

新鮮でプリプリした身質と、豊かなうま味のある、瀬戸内産の真鯛を地中海風のトマト&バジルソースと合わせました。袋を開けるだけでオシャレな冷菜が楽しめます。



バジルとオリーブオイルの華やかな香り
鯖(さわら)のグリル
ジェノヴェーゼソース

バジルの爽やかな風味とパルメザンチーズのうま味豊かな「ジェノヴェーゼソース」は、美食の国イタリアの都市、ジェノヴァ生まれのソースです。うま味たっぷりの脂の乗った鯖をふっくら焼いて合わせました。



蜂蜜のまろやかさと辛子の風味
サーモンのグリル
マスタード風味

香り華やかなフレンチマスタードに、蜂蜜の優しい甘みを加えた風味豊かなソースを、冷たい海で育ったアトランティックサーモンを香ばしく焼いて合わせました。うま味たっぷりの、脂乗り豊かなサーモンとマスタードの風味がピッタリです。



あふれる魚介の旨味を風味豊かに
真鯛かぶとの
アクアパッツァ仕立て

サフランとガーリック風味のスープで、瀬戸内産の真鯛のかぶとをふっくら炊き上げた、見た目も贅沢なご馳走スープ。真鯛の骨や皮から出る豊かなうま味と、ムールやアサリから出るうま味を楽しんでください。

詰め合わせギフトセット



ホテル、外食産業向けOEM商品



真鯛の昆布ぐめ



鯖のマリナーラ



とろ鯖煮付け

全量買い取りでのOEM商品の特徴

- ①パッケージの簡素化によるコストの削減
- ②個別梱包、サイズのオーダーメイド可能

ホテル、外食産業向けOEM商品



鯖のレモン風味



真鯛のロースト

全量買い取りでのOEM商品の特徴

- ①パッケージの簡素化によるコストの削減
- ②個別梱包、サイズのオーダーメイド可能
- ③味付け等についてのオーダーメイド可能

保育園・病院・介護の現場のOEM商品



保育園からの声

- ①園内での食中毒リスク低減
- ②保育士さんの負荷低減

介護現場からの声

- ①プレミアムな美味しい食事
- ②使う分だけ使えて保存が効く
- ③食事会などのイベントで

病院からの声

調理の不足の対応に

おいしさから笑顔の輪が広がっています！

とろ鯖煮付け
モンドセレクション
2020年度 獲得!!!

MONDE SELECTION®
International Quality Institute Since 1961

GRANTS THE COMPANY

KONOIKE TRANSPORT Co., LTD

A

Silver Quality Award

FOR THE PRODUCT

Uoebisu - Simmered Mackerel Soy Sauce & Ginger Flavor

PRESENTED AT THE

59th WORLD SELECTION OF FOOD PRODUCTS 2020

Jury President
Joseph Bessemans



Managing Director
Louis Poot Baudier



Managing Director
Dimitri Delloye



メリット（まとめ）

- ・ 簡単
湯煎するだけ
- ・ 安心
保存料はできるだけ少なく
- ・ 清潔
袋を開けてそのままお皿へ
- ・ フードロス削減
食べる分だけ解凍
あとは冷凍保存



みらいに向けて



魚匠えびすを世界中の人たちにお届けしたい



1. 世界の食文化発展に貢献
2. 冷凍食品の地位向上
3. 地域社会の活性化
4. 日本食のイメージアップ
5. プチ贅沢な時間の提供

魚匠えびすを通じて

世界中の人達を笑顔に！

魚匠えびすを世界中の人たちにお届けしたい



2 飢餓をゼロに

食品ロスを低減し、世界中から飢餓をなくしたい



14 海の豊かさを守ろう



9 産業と技術革新の基盤をつくろう

冷凍技術の革新により世界中にコールドチェーンを確立したい

魚匠えびすはSDGsの達成に貢献します

ご購入のご案内



検索

魚匠えびす



URL

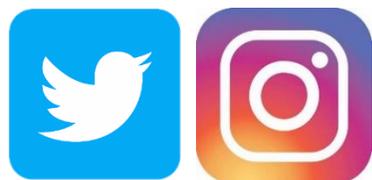
<https://uosyoebisu.com/>

E-Mail

shop@uosyoebisu.com

Tel

06-6630-6155



uosyoebisu



まいどおおきに！



**KONOIKE
GROUP**



魚匠えびす
うお しょう