



The Faith of  
“Fresh Foods”



食の安全に拘った  
水産加工製品を  
ご案内致します。



穴子と寿司ネタが自慢のHACCP認定工場  
株式会社 **フレッシュフーズ**



株式会社 **フレッシュフーズ**  
広島市安佐北区深川6-20-14  
**TEL:082-842-5020**  
FAX:082-842-0850

メールでのお問い合わせ  
**f.f.4008@crest.ocn.ne.jp**



<http://www.fresh-foods.jp>

FRESH FOODS

# The Faith of “Fresh Foods”

—フレッシュフーズの安心品質をお届けします—

## 代表挨拶

Salutation



平成十四年三月一日より、工場において導入したHACCPシステムを継続、改善する事を従業員一同全力を発揮し、お客様の要求である安全、高品質な魚介類、加工品を生産しています。  
また、多様化するニーズの対応を重視し、小ロットでのお客様の特注依頼も迅速に対応し、お客様の立場に立った供給体制を整えています。  
年々競争は激化し、お客様の製品に対する要求も厳しくなっている昨今ですが、価格のみならずお客様に納得して頂けるコストパフォーマンスの優れた製品作りを目指しております。  
正直に優る知恵はなしと考え、製品及び社員教育も一貫してこの方針を貫き、皆様の安心して使えるHACCP認定工場として成長していきたい所存です。

株式会社フレッシュフーズ  
代表取締役 前川清隆

## 会社概要

Company

会社名 株式会社フレッシュフーズ  
代表者 代表取締役 前川 清隆  
所在地 広島市安佐北区深川6丁目20-14  
創立 平成2年3月  
資本金 3,500万円  
事業内容 食品加工販売  
決算期 2月

## 取引銀行

Main bank

・広島銀行 ・広島信用金庫 ・もみじ銀行 ・みずほ銀行

## 会社沿革

History

平成2年3月 鮮魚加工業を目的として、広島市安佐北区に当社設立。  
平成12年5月 業務拡大の為、現在の安佐北区深川に移転。  
平成14年3月 HACCP(ハセツプ)を認証取得。  
令和2年1月 当社ロゴマーク・ホームページ・会社パンフレットなど刷新。現在に至る。

## 主要取扱品目

Main items

・寿司ネタ各種 ・冷凍食品 ・水産加工品

# 01 HACCP認定工場として 安全・安心品質の徹底

弊社はアナゴを中心とする水産加工品全般の取り扱いをしています。穴子の製造工程でHACCPを取得しており、安全で安心できる製品を供給しております。穴子製品以外の水産物に関しましてもHACCPシステムに準ずる手順で製造しており同等の品質を保証しています。お客様の個別対応に注力し小ロットで他品目と現代のニーズに即応できる生産体制です。皆様の期待に答えられる供給体制を施し、日々システムの改善及び品質の向上を目的とし顧客の要求に対応できる企業として成長しています。

加工製品への  
品質管理

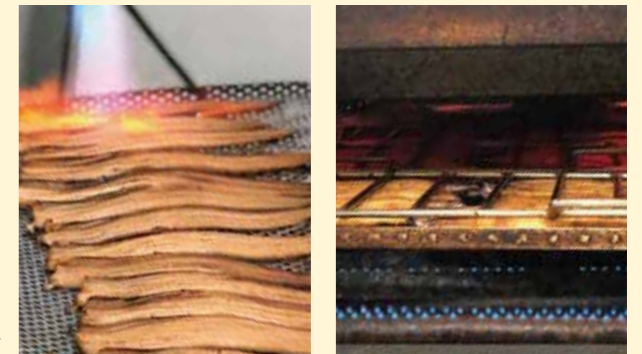
自社工場の  
衛生管理

従業員への  
健康管理

# 02 穴子は焼き・蒸し・煮こみ等 豊富なバリエーション

HACCPシステムに準じ、条件を満たす指定業者様からのみ仕入れをしています。状態の良好な穴子を使用し、コストのみならず、味、食感の追求をしています。原料は流水にて解凍し、丁寧に洗浄し穴子のぬめりや臭みを取り除き弊社独自の調味タレにて味付けし蒲焼、煮穴子、白焼きへと加工します。

自社加工の穴子▶



# 03 寿司ネタのご提案実績多数 国内外問わず対応致します

穴子以外の製品の中で特に注力しているのが、寿司ネタ製品のご案内です。人気の高い寿司ネタですが、当社の幅広い仕入れルートを活用して全国各地の厳選された食材をご提案させていただきます。また、当社加工の穴子を使用した穴子の寿司ネタや天ぷらなど、珍しい商品のご提案なども可能です。



弊社でご紹介できる寿司ネタ▶