



Aiming at being a "Global Good Company"

ごあいさつ

阪神低温は生産地から消費地までをコンセプトに高品質な商品の安定供給に心がけて参りました。ニーズが多様化し、より豊かなオリジナリティあふれる食生活へと変化する中で、ご購入を頂くお客様にとって最善である事、喜びをお届け出来る事を第一に努めてまいりました。

これからも地域社会の一員として、さまざまな社会貢献にも積極的に取り組むことで、『皆様に必要とされる企業』を目指し、新しい時代のさらなる発展に向け歩み続けています。

Hanshin Teion Co., Ltd. has focused on the stable supply of high quality products with the concept of "from the place of production to the place of consumption". In the current situation where people's needs are becoming more diverse and diets are becoming richer and imbued with ever more originality, we have pursued our business placing priority on what is best for our customers and with the aim of delivering happiness. We continually move toward the further development of a new age aiming to be "a company essential to everybody" at all times, while actively working on various forms of contribution to society.

President and Representative Director, *Shunichi Hasunuma*



代表取締役社長

蓮沼 俊一

Profile

安心・安全な「食」で日本を笑顔に。

阪神低温は、1950年学校給食・工場給食の食材納入を中心とした事業にてスタート致しました。

シーフードミックス・白身魚フライ・イカリングフライ・漬魚などを主力商品とする水産冷凍食品を中心に、冷凍食品メーカーとして着実に歩ませて頂いております。

Hanshin Teion Co., Ltd. started business in 1950 with the delivery of foodstuffs for school and factory meals. We are working steadily as a frozen food producer focusing on fishery frozen food including our main products of mixed seafood, fried white fish, fried squid rings and fish in marinade.

会社概要/Corporate profile

社名	阪神低温株式会社
設立	1967年(昭和42年) 4月8日
資本金	79,100,000円/非上場
代表者	代表取締役社長 蓮沼 俊一
事業内容	農水産冷凍食品事業 ドライアイス加工販売事業
本社	兵庫県西宮市神楽町12番19号 TEL.0798-36-1101 FAX.0798-23-6001
支店	東京支店・福岡支店・名古屋支店
工場	鳴尾浜工場・釜石工場
関連会社	株式会社かね吉 株式会社エス・ティ・フーズ

Company name	HANSHIN TEION CO.,LTD
Establishment	Apr. 8, 1967
Capital	79,100,000 yen/unlisted
Representative	President, Shunichi Hasunuma
Business	Agricultural/fishery frozen food business Dry ice processing/sales business
Head office	12-19, Kagura-cho, Nishinomiya-shi, Hyogo-ken
Branch offices	Tokyo Office・Fukuoka Office・Nagoya Office
Works	Naruohama works・Kamaishi works
Affiliated companies	Kanekichi Co., Ltd. ST Foods Co., Ltd.

沿革/Corporate history

- 1552年 現在の新潟県長岡市にて蓮沼吉右衛門が漁業・廻船問屋・魚問屋を始める
- 1909年 蓮沼水産商店設立(新潟県)
- 1950年 蓮沼水産商事株式会社 西宮市にて設立創業
- 1967年 阪神低温株式会社設立
- 1973年 東京営業所開設
- 1984年 鳴尾浜工場開設
- 1989年 株式会社エス・ティ・フーズ設立
- 1995年 釜石冷凍工場新設(岩手県) 福岡営業所・仙台営業所開設
- 2000年 本社ビル新設
- 2003年 鳴尾浜工場ドライアイス加工工場 新設
- 2008年 本社ビルキッチンスタジオ設置
- 2014年 鳴尾浜工場鮫蒸機製造ライン新規機械導入
- 2016年 ドライアイス オートカッター導入
- 2017年 東京支店移転・食品データベースソフト導入
- 2018年 システムソリューション課を設置
- 2019年 鳴尾浜工場 ドライアイス プレス機械導入
- 2019年 鳴尾浜工場 AI搭載X線異物検出機導入
- 2021年 株式会社エス・ティ・フーズ 袋詰真空包装コンピュータスケール導入
- 2021年 釜石工場 低温高湿度解凍機 ハイパーフレッシュ導入
- 2023年 新基幹システム導入(関連会社を含む)
- 2023年 名古屋支店開設

- 1552 Kichiemon Hasunuma founds fishery, shipping agency, a fish wholesale dealer in current Nagaoka city, Niigata
- 1909 Established Hasunuma Suisan Shoten Co., Ltd. (Niigata prefecture)
- 1950 Established Hasunuma Suisan Shoji Co., Ltd. in Nishinomiya city
- 1967 Established Hanshin Teion Soko Co., Ltd.
- 1973 Opened Tokyo office
- 1984 Opened Naruohama works (Hyogo prefecture)
- 1989 Established S.T.Foods Co., Ltd. (Niigata prefecture)
- 1995 Opened Kamaishi freezing works (Iwate prefecture) Opened Fukuoka office, Opened Sendai office
- 2000 Established new Head Office building
- 2003 Established new Naruohama dryice processing works
- 2008 Headquarters building kitchen studio installation
- 2014 Naruohama factory octopus steaming machine production line new machine introduction
- 2016 Dry ice automatic cutter introduction
- 2017 Tokyo branch office move. Food database software introduction
- 2018 Establishment of system solution section
- 2019 Introduction of dry ice press machine (Naruohama works)
- 2019 Introduction of AI-based X-ray foreign (Naruohama works)
- 2021 Introduction of Bagging Vacuum Packaging Machine (ST Foods Co.,Ltd)
- 2021 Introduction of anhydrous thawing machine (Kamaishi works)
- 2023 Introduction of Sales management system
- 2023 Opened Nagoya Office



<http://www.hanshinteion.co.jp>

▶ 取り扱い商品

- 魚切り身 -



カレイ

北洋のキレイな海で漁獲された鮮度の良い脂ののったカラスガレイを切身加工しました。煮物や焼き物などバラエティ豊かなメニューに使用していただけます。



タラ

脂ののったやわらかな白身と鮮度にこだわった良いものだけを一切れ一切れ丁寧に切身加工しました。味噌煮や照焼きなど、さまざまな料理に使用していただけます。



サーモン

美しい海で育ったトラウトサーモンは、身が厚く、ソテーやムニエルなど洋風料理に使用すると脂がジュシーでボリューム感のある料理が楽しめます。



サワラ

鮮度の良い脂ののったサワラを優しく丁寧に一切れ一切れ切身加工しました。塩焼き・ムニエルフライなど多くの料理に使用していただけます。

- イカ・エビ・タコ -



イカスティック

食べやすい様に切れ目を入れ、丁寧にスティック状に加工しました。和風なら和え物、洋風ならパスタ、中華なら炒め物等と幅広いお料理にご利用していただけます。



イカリング

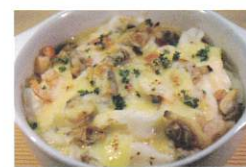
鮮度の良いイカを食べやすいリング状に丁寧に切身加工しました。パラパラにリング状に凍結してありますので、調理もしやすく、天ぷら・煮物などに使用していただけます。



ムキエビ

良質なえびだけを使用していますので、身のぷりぷりした風味、豊かな食感がお楽しみいただけます。炒め物などで少し臭いが足りないとき、大変便利です。

- シーフードミックス -



イカ・エビ・アサリ

鮮度の良い粒の大きいものだけを使用したシーフードミックスです。グラタンなどさまざまな料理に使用でき大変便利に使えます。



イカ・エビ・タコ

大粒のタコをシーフードミックスに入れました。パラ凍結なので、必要な分だけ取り出して、すぐに解凍・調理が出来ます。



イカ・エビ・ホタテ

新鮮なホタテをシーフードミックスに入れました。パスタ・グラタン・カレー・ピラフ等どんな調理にも使用出来ます。

- 調理(料理)冷凍食品 -



シーフードアヒージョ

凍ったままフライパンで炒めるだけで、本格的なアヒージョが出来上がります。魚介の旨味が広がったオイルがパンやパスタと良く合うため、様々なアレンジもお楽しみいただけます。



白身魚のフィッシュフリッター&フライドポテト

骨を取り除いてありますので、お子様でも食べやすい一品です。ご家庭にあるマヨネーズを添付のソースの素に混ぜれば、本格的なタルタルソースが出来上がります。



地中海風フイヤーベス

えびやあさりなどのたくさんの具材が入った華やかな一品が電子レンジで出来上がります。ワインと相性が良いため、友人や家族の集まりにぴったりのお料理です。



殻付きあさりのガーリックバターソース

フィルムを少し開け、電子レンジで温めるだけで簡単に一品が出来上がります。あさりの旨味がソースにたっぷり染み出ているため、パンを浸してもおいしく召し上がりがいただけます。



いかと茄子の地中海風トマト煮

柔らかいいかやじゃがいも、茄子がトマトソースとよく絡まり、食べ応え抜群です。電子レンジで温めている間にワインやチーズをご準備して、一杯をお楽しみいただけます。

▶ 安全・安心への取り組み - Strategies to improve safety and security -

すぐれた原料を厳選し、高品質の商品としてご提供

阪神低温では、すべてのお客様が安心安全で楽しい食卓を楽しんでいただけるように、選び抜かれた原材料を世界中から徹底した品質管理体制のもとで使用しています。現地での厳しい視点での鮮度と品質基準をクリアしたものだけを原材料として生産工場へと出荷され加工されます。社員ひとりひとりが日々品質向上に努め、お客様の信頼にお応えしたいと考え取り組んでいます。

An excellent raw material is selected carefully, and it offers it as a commodity of the high quality.

In "Hanshinteion", it uses it under the quality control system to persist in the raw material chosen to enjoy a safe, safe, happy table for all customers all over the world. Only the one that freshness and the quality criterion in a severe aspect in the locale were cleared is shipped to the production plant as a raw material and it is processed. It works by thinking that each one of the employee wants to improve the quality of the products every day, and to answer the customer's trust.

厳選された原料を生産工場ですらに厳しくチェック

The raw material selected carefully is checked with the production plant more severely.

- ▶ 異物混入を防ぐため、入場するすべての人に徹底した衛生管理
- ▶ 新鮮さと最上のクオリティを守る浄水システムを採用
- ▶ 自社に加えて第3機関での品質検査の実施

- ▶ To prevent the foreign body mixing, a thorough sanitary supervision to all the entering people.
- ▶ The clean water system that defends freshness and an uppermost quality is adopted.
- ▶ Execution of quality inspection in the third organization in addition to its company



▶ CSR活動 - CSR activities -

阪神低温では企業は社会の公器であるという理念のもと社会的責任をはたすため地域に根ざしたCSR活動をおこなっています。

HANSHIN TEION, companies will have carried out CSR activities rooted in the region in order to fulfill the original idea of a public institution, the social responsibility.

地域への貢献 - Contribution to region -

スポーツを愛する多くのお客様や子供たちと胸を熱くし「応援・感動」を共有したいと思い【釜石シーウェイブスラグビーフットボール】の公式スポンサーとして活動を応援しています。スポーツの素晴らしさを知ってもらう取り組みこそが日本中の子供たちに豊かな食生活を提案できる企業になるための活動だと考え、今後も積極的に取り組んでまいります。

Hanshin Teion shares the great emotion felt by many of our customers and children who love sports and we would like to support them in their "encouragement and excitement", so we have become one of the official sponsors of the Kamaishi Seawaves Rugby Football Club. We considers this effort to popularize the benefits of sport as a vital activity for us as a company that aims to propose a rich dietary life for children all over Japan, so we intend to keep working on this actively in the future, too.



環境への貢献 - Contribution to environment -

自然との共生をはかり、良き企業市民として地域環境の保全に十分配慮し豊かな社会の発展に貢献します。リサイクルや省エネに積極的に取り組んでいます。

The symbiosis with nature is aimed at, the maintenance of the regional environment is considered enough as a good corporate citizen, and it contributes to the development of the wealthy community. It positively works on recycling and conservation of energy.



子供たちへの支援 - Support to children -

子供たちが健康で楽しく育つための食文化の教育活動の推進や、子供たちが未来に夢や希望が持てる社会づくりを支援しています。

Promotion and children of the educational activity of the gastronomic culture for children to grow up rapidly healthily are supporting a social-making with the dream and hope in the future can.

