

# About OKABE

加工小魚生産量

## 日本一

※自社調べ

国内シェア約40%を誇ります。  
生産量は日本最大です。

創業

## 半世紀超

1974年(昭和49年)2月の創業以来、半世紀以上にわたって「自然の恵みを美味しく食べる技術」を磨き続けてきました。

実績多数

## PBブランド OEM商品

徹底した品質管理と、豊富な商品ラインナップで、あらゆるニーズにこたえます。オリジナル商品やOEM商品など、商品企画からご提案が可能です。

商号	株式会社オカベ (OKABE Co.,Ltd.)
所在地	本社 〒799-3195 愛媛県伊予市市場150番地 TEL:089-983-1230(代表) FAX:089-983-1239 五色浜工場 〒799-3111 愛媛県伊予市下吾川1693-11 TEL:089-983-5150 FAX:089-983-1983 東京営業所 〒105-0013 東京都港区浜松町1丁目12番11号 丸芝ビル3階 TEL:03-6435-8877 FAX:03-6435-8835
代表者	岡部 光伸
創業	昭和49年2月1日
設立	昭和60年1月4日
資本金	5,000万円(グループ計10,400万円)
営業品目	農水産物加工食品製造・販売 小魚加工製品、ロール製品、浜焼・ミリン製品、骨せんべい製品、佃煮製品、チーズ加工製品、味付け加工ナッツ、魚介類プレス食品等
グループ企業	[魚加工品製造] 株式会社 宇和海 〒799-3122 愛媛県伊予市市場150番地 TEL:089-983-1230 FAX:089-983-1239 [通販事業] 株式会社 伊予乃国 〒799-3122 愛媛県伊予市市場150番地 TEL:089-982-1492 FAX:089-983-1239 [包装] 株式会社 セトクイン 〒799-3122 愛媛県伊予市市場150番地 TEL:089-982-7116 FAX:089-983-1239 [海外拠点] THAI OKABE PROMOTION CO.,LTD. 230 Mu6 Soi Sinsamut Kram-Klang Rayong.21190 THAILAND TEL:+66-38657279 FAX:+66-38657622

磨かれた旨みを世界へ。オカベの代表的商品



五色煮

イワシ、アジ、キビナゴ、舌ビラメ、エビを独自製法の味付けで絶妙なバランスでブレンドしています。



そのまんまシリーズ

素材のおいしさをそのままプレス。サクサク食感がやみつきに。添加物・保存料不使用。国内外で圧倒的な人気を誇ります。



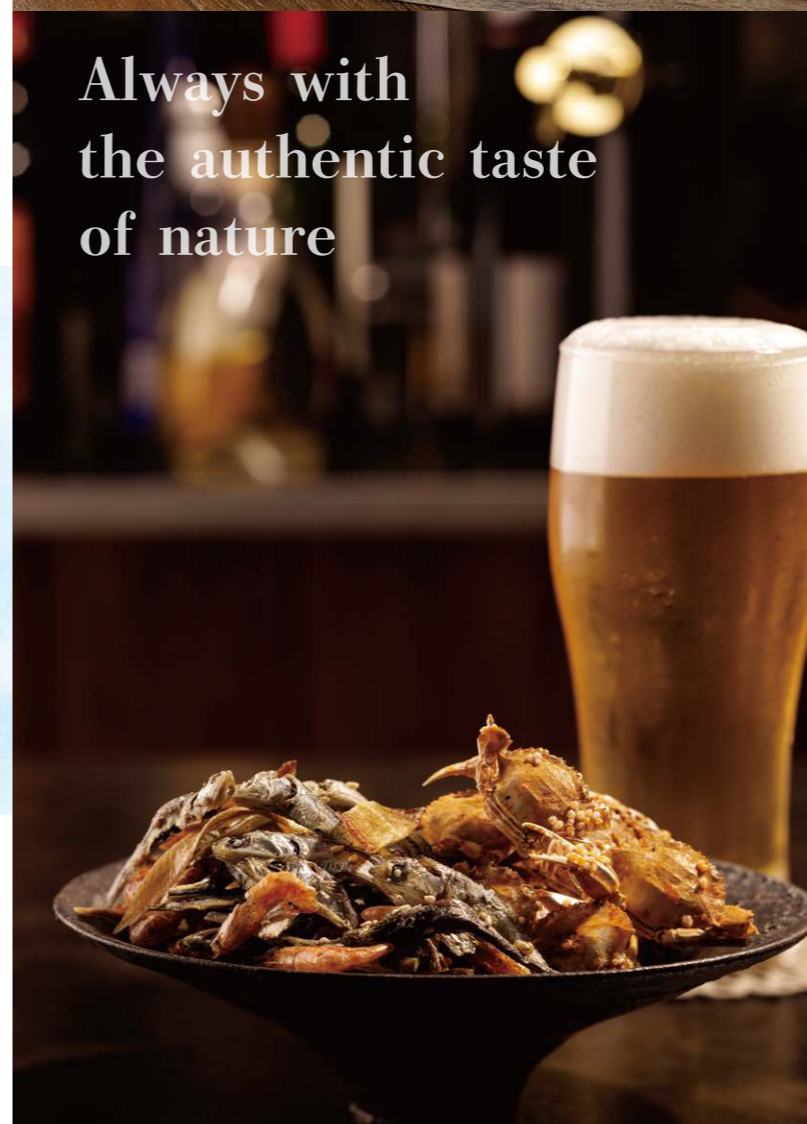
玉子ガニ

アカイシガニを甲羅ごとサクサクに加工。カルシウム豊富な間食としてグローバルなヘルスケアトレンドも合う商品です。

世界に向けて農水産加工品を製造・販売



〒799-3195 愛媛県伊予市市場150番地  
TEL 089-983-1230 FAX 089-983-1239  
0001@okabe-group.com <https://www.okabe-group.com>



Always with  
the authentic taste  
of nature



# No.1 生産量 JAPAN 量 加工小魚珍味



# 「素材を活かした味づくり」で 小魚の可能性を世界へ。

私たちは、瀬戸内海の水産物を中心に、おつまみから健康食品まで手掛ける、水産加工のトップランナーです。

自社製品のみならず、原料供給を通じて広く日本の食卓を支えています。

さらには水産加工で培った独自技術を農産加工へも展開。

既存の枠を超えた豊かな商品開発力で、食の新たな価値を創造し続けます。



五色浜工場



商品開発力と  
カスタマイズ

原料調達力で  
安定した供給

世界基準の  
品質管理体制

## 30年以上の実績をもつ海外展開



1992年にタイに生産拠点を設立。いかなる時も「安定供給」を絶やさない体制を構築しています。

## グローバル認証の取得

FSSC22000 FSSC 22000 JMA  
世界最高基準の食品安全規格  
大手企業PB案件の受注条件もクリア

ISO9001 JAB JET  
品質マネジメント体制の確立  
MS CM013 ISO9001 JET-0512

HACCP 認証取得  
食品衛生の国際基準  
水産食品加工施設HACCP認定  
一般社団法人日本食品認定機構

HALAL 認定工場  
イスラム圏に向けて  
※THAI OKABE PROMOTION CO.,LTD.で取得  
THE CENTRAL ISLAMIC COUNCIL OF THAILAND  
CICOTHL: B876/2011



100種類以上の商品！小魚はもちろん、大豆やナッツ類も。



## 現場の声から生まれる 毎月約20品の新商品

オカベの最大の強みは、徹底した現場主義が生み出す「商品開発力」です。営業や販売店を通じて、消費者の細かなニーズをリアルタイムにリサーチ。得られた情報は、企画・デザイン・ネーミングへ即座に反映されます。



じゃこをオリーブオイル漬にした「OLI-JACO」



お土産やギフトに「いそっこりめん」

## 珍味から健康志向の食品へ 全世代に、そして世界へ

「おつまみ」を「天然のサプリメント」へ。小魚が持つ豊富なカルシウムに着目し、学校給食への導入や、健康志向層向けに大豆たんぱく商品の展開など、全世代の健康に貢献しています。



給食でおなじみ！「カルちゃん」



カルシウム&たんぱく質たっぷり「大豆たんぱく小魚」

## 自然の恵みを活かす 驚きの独自製法

「そのまんまちりめん」は、素材をそのまま独自のプレス製法で薄く焼き上げた商品です。素材のおいしさをそのままお召し上がりいただけます。

「WASHOKU-Try Japan's Good Food」事業（農林水産省）における国内事業「世界が認める輸出有望加工食品40選」（2009年度）に選出されました。



素材の旨味が活きる  
独自製法

◀そのまんま実演風景  
素材をのせてプレスします

