

ひとつまみの幸せ。



NATORI

CORPORATE PROFILE

新おつまみ宣言

素材の風味を活かし、手軽に食べられ、 楽しさを演出するおつまみをお届けします。

ご挨拶

私どもなとりグループは、1937年の創業以来、いかをはじめとした水産加工品を中心とし、「珍味」とよばれる製品の開発・販売によって着実に成長を遂げてまいりました。急激に変化しつつあるライフスタイルに対応し、マーケットトレンドとそのニーズを的確に把握し、食文化の創造に向けた新たな研究や開発、グローバルな原料調達と革新的な生産技術によって、より高い企業成長を遂げるために、常温流通製品にとどまらず、冷蔵品にも取り組み、「チルドおつまみ」の分野も開拓しております。それは、今までの「おつまみコンセプト」をさらに発展させ、「進化し続けるおつまみコンセプト」として「新おつまみ宣言」を制定し、新たなおつまみの可能性をさらに追求することで、酒の肴からおやつ、お茶請け、オードブル、惣菜まで、お客様の様々な食シーンに対応すべく「おつまみ食文化の創造」という当社グループの熱い思いがあります。

お客様の笑顔がある、楽しくて豊かな食シーンを創造していくことで、これからも当社グループは「安全でより豊かなおつまみ食文化の創造」を目指して、時代のトレンドをしっかりと見据え、更なる飛躍を遂げるために挑戦し続けてまいります。今後ともより一層のご支援、ご愛顧を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。



代表取締役会長兼社長

名取三郎

経営理念

株式会社なとりとそのグループは、自由闊達にして公正で節度ある企業活動により、食文化の創造と発展を通して、顧客満足・株主還元・社会貢献の実現を図り、社会的に価値ある企業として、この会社に係わるすべての人が誇りを持てる会社を目指します。

ミッション

素材の風味を活かし、生産・流通・販売において温度帯にとらわれず、手軽に食べられ、様々な食シーンにマッチする、楽しさを演出に欠かせないおつまみをお客様にお届けします。

企業ビジョン

なとりグループは持続的成長の為に挑戦と革新を続け、“おつまみ”の真のNO.1企業を目指します。



様々な技術を駆使した研究開発

おいしさと、安全・安心な製品を追求するために
様々な研究開発に取り組んでいます。

食品総合ラボラトリー

食品総合ラボラトリーでは、「開発」「製品評価」「基盤研究」の3つの機能を持ち活動しています。おつまみ市場を維持・拡大させていくために、新製品開発のスピードアップと品質向上に取り組みながら、お客様にとって安全・安心でおいしい食品の開発を推進しています。



食品総合ラボラトリー

■ 開発

様々な原材料の特性を活かし、独自の加工技術を駆使した製品の開発・改良を行っています。



■ 製品評価

理化学・微生物検査による、原材料や製品の安全性確保や、おいしさの視覚化について研究しています。



■ 基盤研究

新たな加工・保存技術開発に取り組み、製品開発や安全・安心に有用な情報を創出しています。



お客様のニーズに合わせた商品の開発

多様化する消費者ニーズを的確に把握し、変化する時代のトレンドを
しっかり見据え、新しいマーケットの創造に挑戦しています。

■ 市場調査

刻々と変化する消費者トレンドをタイムリーに捉え、新たな発見を製品開発につなげます。



■ 製品開発

市場調査のニーズと研究開発のシーズを結びつけて、付加価値の高い製品を生み出します。

■ マーケティングコミュニケーション

消費者との双方向のコミュニケーションを深め、当社ブランドの浸透と商品プロモーションを推進します。



安全・安心なものづくり

安全・安心で高品質な製品を提供するために、なとりグループは最先端の食品加工技術や包装技術、体制づくりに取り組んでいます。

日本国内生産拠点

本工場は「^{たら}チーズ鱈」など酪農加工製品の専用工場として2017年5月に稼働開始しました。「衛生管理の徹底」「セキュリティの高度化」「設備の自動化」「生産性の向上」を目指して最先端の技術を導入した、なとりグループの成長を牽引するフラッグシップ工場です。



(株)なとり 埼玉第二工場：酪農加工製品
延床面積：約16,084㎡(約4,865坪)



(株)なとり 埼玉工場：畜肉加工製品、ナッツ製品
延床面積：約16,039㎡(約4,851坪)



メイホク食品(株)：いか製品、鮭製品、レトルト製品
延床面積：約14,455㎡(約4,372坪)



(株)函館なとり：チーズかまぼこ製品、昆布製品
延床面積：約8,716㎡(約2,636坪)



(株)全珍：揚げ物製品
延床面積：約6,085㎡(約1,840坪)

お客様品質を実現するために

なとりグループでは、全工場(上記5工場)で食品安全マネジメントシステムの国際規格であるFSSC22000の認証を取得しております。



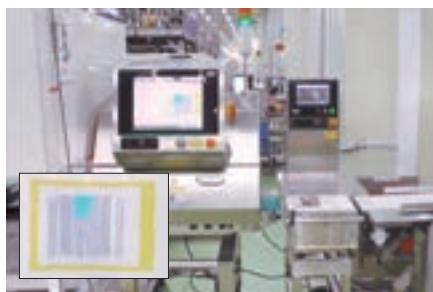
※FSSC22000とは食品安全マネジメントシステムの国際規格であり、世界的な食品の小売・流通・メーカーで設立されたGFSI(国際食品安全イニシアチブ)が承認する食品安全のグローバルスタンダードです。

■ フードディフェンス



カラーバーコードによる入退室管理

■ 製品検査の高精度化



X線を利用した製品の安全確認

■ ロボットによるオートメーション化



製品を箱詰めするロボット

私たちは安全・安心・高品質な製品を生産するために最新鋭の技術やシステムをタイムリーに導入し、お客様により一層ご満足いただける製品をお届けするために努力してまいります。

社会貢献、食育への取り組み

社会貢献と食育活動

「食文化の創造と発展を通して、社会貢献の実現を図り、社会的に価値ある企業を目指す」という経営理念のもと、豊かで健全な食生活の実現に向けた「食育活動」に取り組んでいます。地域の子供たちを対象にした「いかセミナー」では、いかの生態や噛むことの大切さについて、理解を深めてもらう活動を展開しています。また、国技である大相撲への協賛、各種地域活動への協賛や寄付など、様々な社会貢献活動に取り組んでいます。



いかセミナー

いかセミナーでは「いか博士」から、クイズを交えながらいかの生態や種類、咀嚼の大切さについて説明をしています。



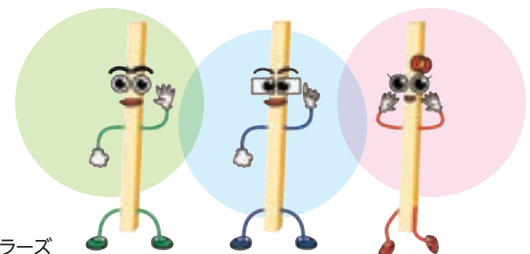
「チーズ鱈」セミナー

いろいろな体験を通して、楽しみながら食について学べるセミナーを行っています。

なとり埼玉第二工場(チーズファクトリー)工場見学



なとり埼玉第二工場では、安全・安心なものづくりを体験していただくために見学コースを備えています。工場見学では、工場の合理化・省人化された生産ラインを一望できる見学通路の他、「チーズ鱈」の製造工程やクイズ形式で楽しみながらチーズと鱈の知識などを学べるコーナー、なとりの歴史を学べる年表展示を見ることができます。見学の最後には体験試食として「チーズ鱈」の試食などもあり、子どもから大人まで楽しめる空間となっています。



チータラズ

NATORI CORPORATE PROFILE

ひとつまみの幸せ。



株式会社 **なとり**

〒114-8611 東京都北区王子5丁目5番1号
TEL.03-5390-8111 <https://www.natori.co.jp/>