

商品のご案内

ご依頼をいただければ、送料込みでのお見積りをお出しします。
通常の出荷単位は右の写真のように2箱をバンドで留めたもの(2合)となりますが、単箱でもお出できます。
※通常リードタイムは3~5営業日となりますが、在庫がない場合にはお時間をいただく場合がございますのでご了承ください。



夢コロッケ

ライオン (ポテト豚肉) 1個30g 10個×20袋×2合

ホクホクポテト&甘い玉ねぎと豚挽肉のみんな大好き定番コロッケ

油で揚げる

クマ (かぼちゃ) 1個30g 10個×20袋×2合

かぼちゃの煮物のような和風の優しい甘さのコロッケ 乳・卵不使用

油で揚げる

ウサギ (コーン クリーミー) 1個30g 10個×20袋×2合

お子様にも大人気! 甘いコーンたっぷりのクリーミーコロッケ

油で揚げる

ハート (スイートポテト) 1個30g 10個×20袋×2合

さつまいもの甘さが口いっぱいになりおやつにも楽しめます

油で揚げる

定番商品

信州産牛肉 スティックコロッケ 1本95g 10本×6袋×2合

信州産黒毛和牛をたっぷり使用した贅沢なコロッケ 1本でボリューム満点

油で揚げる

たっぷりコーンコロッケ 1個40g パラ100個×2合

甘いコーンがたっぷりのクリーミーコロッケ 珍しいレモン型も特徴です

油で揚げる

ジャンボ焼売 1個40g 25個×4袋×2合

グリーンピースをのせた焼売 あっさりジューシーなチキンを使用し、ゴマ油の風味が特徴

電子レンジOK

つくね串 1本45g 10本×6袋×2合

3玉串打ちされた鶏つくね シンプルな味付けなので塩やタレなどお好みで

電子レンジOK

信州きのこの商品

※当社にはきのこマイスターがおります

えのきたっぷりメンチカツ 1個60g 10個×10袋×2合

長野県中野市のえのきをたっぷり使用。冷めてもふわっと柔らかい、美味しくてヘルシーなメンチカツ

油で揚げる

イラスト入りえのきたっぷりメンチカツ 1個40g 10個×15袋×2合

えのきたっぷりメンチカツにイラストを載せました見た目にも可愛いメンチです

油で揚げる

きのこたっぷりコロッケ 1個70g 10個×10袋×2合

エリンギ、ブナシメジ、エノキをたっぷり使ったコロッケ きのこの香りと味を満喫できます

油で揚げる

きのこたっぷりクリームコロッケ 1個50g 10個×12袋×2合

エリンギ、ブナシメジ、エノキを使用 チーズも入り、きのこシチューのような濃厚なクリームコロッケ

油で揚げる

ジビエ (鹿肉) 商品

※当社にはジビエマイスターがおります

鹿肉コロッケ 1個40g 10個×15袋×2合

醤油やワインで味付けした鹿肉をじゃがいもに合わせた少し甘めの優しいコロッケ

油で揚げる

鹿肉メンチ 1個40g 10個×15袋×2合

鹿肉に玉葱とキャベツを混ぜ込み、アケセントでんにくを利かせたパンチのあるメンチカツです

油で揚げる

鹿肉焼売 1個30g 50個×4袋×2合

鹿肉の旨味を活かしながらもゴマ油を利かせた中華風の味付けでも美味しい焼売です

電子レンジOK

ジビエメンチ (りんご入り) 1個60g 10個×10袋×2合

臭みのない鹿肉使用のメンチ 信州産のりんごを隠し味にしどでも食べやすい一品

油で揚げる

会社概要

- ◆会社名 株式会社大福食品工業
- ◆所在地 〒382-0017 長野県須坂市大字日滝2247-1
- ◆電話番号 026-245-8561
- ◆FAX番号 026-245-6585
- ◆E-mail korokke@korokkeland.com
- ◆代表者 門脇一郎
- ◆設立 1972年(昭和47年)12月
- ◆資本金 2,000万円
- ◆事業内容 コロッケ、焼売など冷凍食品製造。オリジナル(OEM)冷凍食品製造。
- ◆営業許可証 そうざい製造業、食品の冷凍または冷蔵業、乳製品製造業、食肉処理業、食肉販売業、飲食店営業



- ◆社是 **花を咲かそう**
感動ある商品には花があります。夢と使命感を持って生きることには花があります。私たちが光となって社会に貢献することには花があります。花とは命の輝きです。
- ◆企業理念 わが社は、社員の幸せを願い、お客様に楽しく喜んでいただける食品の製造を業とし、食文化の発展と豊かな社会づくりをめざします。
- ◆経営理念 わが社は、お客様に喜ばれるために花ある商品を座右の銘とし、社員がともに助け合い、学び合い、この社員が花を咲かせる職場環境作りと、地域社会に信頼される会社をめざします。
- ◆行動指針
 - 一、お客様第一主義をつらぬきます。
 - 一、常に品質の向上をはかり、安全な商品を作ります。
 - 一、商品開発に力をそそぎ、オンリーワン企業をめざします。
 - 一、明るく元気な生きがいのある会社をめざします。



衛生管理・品質管理

- ◆認定工場 一般社団法人日本冷凍食品協会 認定工場(国際基準であるCODEXのHACCP7原則に則る品質管理体制)
- ◆異物混入対策 金属検出器 X線検査機 前処理段階での触手、目視による異物のチェックなど
- ◆細菌検査 製造された全商品についてロットごと出荷前の検査 食品衛生検査BACtを導入
- ◆書類対応 商品規格書、栄養成分表、細菌検査書、製造工程表、各種証明書、PL保険写し、衛生監視表写し 等



株式会社大福食品工業

〒382-0017 長野県須坂市大字日滝2247-1
TEL 026-245-8561 FAX026-245-6585
E-mail korokke@korokkeland.com



業務用URL
<https://www.korokkeland.co.jp/>

一般向けURL
<https://www.korokkeland.com/>



世界一楽しいコロッケ 食卓に笑顔を



夢と感動ある商品をお届けします



株式会社大福食品工業



「夢」と「楽しさ」を込めた美味しいそして花ある商品を日本全国にお届けします

お客様だけの オリジナルコロッケ・メンチカツ

どこにもないオリジナルのコロッケやメンチカツの商品化をお考えの方

- ★基本ロット 3,000個 (より小ロットや大ロットも対応可能ですのでご相談ください)
- ★対応重量 (1個あたり) 20g~200g
- ★①成型機 (山中食品機械) 金型使用 ※丸型、楕円型、三角など大小様々な金型を揃えております
- ★②成型機 (レオン自動機) ※手作り感のある商品や、中に餡を包んだ包餡の商品など

お客様だけの オリジナル焼売

- ★基本ロット 30g...3,450個 40g...2,500個
- ★対応重量 (1個あたり) 30g、40g
- ★成型後、生のまま凍結or蒸し後に凍結



お客様だけの オリジナルハンバーグ・つくね

- ★対応ロット...グラムによりますのでご相談ください
- ★対応重量 (1個あたり) 15g~200g
- ★成型後、生のまま凍結or蒸し後に凍結 ※焼目は付けられません

OK 地元の特産や地域の食材を使用したい

※食材の内容や状態によってはお受けできない場合もございますので事前にご相談ください

OK イメージだけ伝えるのであとはお任せしたい

商品開発のプロにお任せください!! 美味しい商品をお作りします!!

OK 指定のレシピで商品を作りたい

※機械成型が出来るように若干調整させていただきます

NG 作った商品を使う分だけ送ってほしい

Sorry!! 製造数量全量の一括納品をお願いしております

開発事例

信州の名物である「おやき」をイメージした、ゴロゴロ茄子味噌コロッケ

肉汁たっぷり和牛と黒豚のシュウマイメンチカツ

中からとろけるチーズが出てくるライスコロッケ

肉の旨味を活かした粗挽きブランド豚のハンバーグ

オイスターソースと胡麻油香る豚肉と鶏肉の薄皮焼売

ごぼうがアクセントちまもと変わった豚肉の林つくね

※商品は冷凍でのお届けとなります。写真は調理後のものです

イラストコロッケ・メンチカツ

学校給食で
学校単位など小ロット対応 (400個~ ※ご相談ください)

乳・卵不使用対応

地元や地域の食材を使う事もできます子供たちの食育に!

校章 月 日 曜日

創立〇〇年記念

入学、卒業、運動会などの行事

地域のキャラクター 学校のキャラクター

生徒さんが描いたイラストなど

冷凍でお届け

観光地・外食・ホテルなど

お子様プレートやコースメニューの一品で

地域おこし 町おこしにも

バイキングで

オリジナルイラストOK
オリジナルデザインOK

ファストフードとして

おみやげに

プリント商品

データをお送りいただければ商品にお付けできます
※著作権等の確認等はお客様にお願いしております

レジャー施設で

遊園地 動物園 水族館

テーマパーク スポーツ観戦

ゲレンデ 映画館

縁取りがありハッキリしている文字やイラストをおすすめします

お子様にも安心

天然着色料使用

クチナシとベニコウジから作られています

※天然着色料のため、いただいたデータ通りの色で印刷できないこともございます

印刷部分のシート素材

春巻の皮 or ピザシート

価格、アレルギー、デザインの映え方などによってお選びいただけます

プリントチーズ・プリントシート

スライスチーズにプリントができます

載せるだけで簡単に 解凍させてそのままお召し上がりいただけます

ゴダスライス、チェダースライスなどチーズの種類や大きさ、形などもご相談ください

ハンバーグに ピザに ドリアに グラタンに サラダに オードブルに

その他プリントシート

春巻の皮にプリント ピザシートにプリント

クレープにプリント

ジビエバーガー

鹿肉つくねそば

ジビエ加工品

鹿肉、猪肉などを使った、ジビエの加工品も多く製造しております。ジビエマイスターもおりますので、気軽にご相談ください

農作物や自然を守り

近年、野生鳥獣生息数の増加等により深刻な農作物被害が発生しています。ジビエを食べる人が増えることで鳥獣被害や環境保全の問題解決につながります

美味しく食べて

衛生ガイドラインに基づいて狩猟、解体され、国産ジビエ認証を取得した清潔な施設で安全に加工されたジビエ肉は、臭みもなくとても上質な食肉となります

大人も子供も健康に

高たんぱく低カロリー、かつビタミン、鉄分、亜鉛の含有量が高いジビエ肉ならではの様々な効果が期待できます

鹿肉には青魚に多く含まれるDHAも含まれています

※ジビエは環境の変化等により流通の状況が変わりますので、ご希望の商品製造が難しい場合がございます。詳細は担当者までお問い合わせください。

大豆ミートなど植物性代替肉商品

まるでお肉なのに肉は不使用 健康志向の方やベジタリアンの方、ビーガンの方にも