



株式会社 都食品

代表取締役 よしどめ 吉留 かずゆき 一幸さん (52歳)

住 所 大崎町永吉 1202
電 話 76 - 0540

「時代をになう健康のパイオニアを目指して」

どんな会社ですか？

当社では、お菓子や料理に用いる本葛・並葛を製造しており、全国に向けて販売しています。

会社の歩みとしては、現会長（吉留計都さん）が昭和32年からでんぶんの製造・販売を開始し、昭和41年に葛の製造・販売に着手しました。また、平成9年からは焼芋事業部も設立し、(株)コーセンにおいて、冷凍焼芋やペーストも製造しています。平成元年には組織と社名を変更し、平成15年には第2工場を新設しました。

約6ヘクタールある自社保有の畑では、さつまいもを栽培しており、安心・安全をお届けしたいという気持ちから、化学肥料を使用しない有機農法を取り入れています。

また、現在HACCP（ハセツプ・総合衛生管理製造過程の承認制度）を申請中です。

あなたの夢（抱負）は？

会社は生き物ですので、成長し続けなければなりません。そのためにも、新商品開発やお客様に喜んでいただける商品づくりを目指しています。また、会社の発展を通じて社会貢献につなげていければと思っています。

最後にひと言

私どもの会社では、新卒者を採用するなど、若い社員も増えてきており、会社全体の若返りを図っています。みんなが一丸となつてがんばって成長しているのが、会社の誇りです。

めまぐるしく変化する社会情勢に伴う商品の多様化、ニーズの変動に因應するため社員一同一丸となり、より良い製品づくりに取り組んでいます。



▲広々とした自然乾燥室



▲くずの精製室



▲社員みなさん。朝礼のあと集まっていただきました。

葛（くず）とは…

秋の七草の一つでもある葛は、マメ科の双子葉植物。つる性の多年草で木にからみつき、地をはって生い茂ります。

葛は万葉集や枕草子などにも現れる昔ながらの天然食材です。この天然食材の葛粉を美味しい水で溶き、じっくりと時間をかけて練り上げ、煮込んだものが『葛もち』です。

葛には、イソフラポノイドという成分が多く含まれており、血行促進、筋肉の緊張緩和、炎症や熱を下げるなどの効果があるそうです。



▲掘り起こされた葛（くず）の根