



突撃
会社訪問

昔ながらの手作りにこだわり、
素材本来の
おいしさを食卓へ届けます

本町永吉で浅漬の製造
卸業を営む有限会社小松
食品にお邪魔しました。

たくあん漬の製造から
スタートした小松食品は、
現在2代目の小松民夫さ
んのもと、高菜漬、朝鮮
漬などを中心に多様な浅
漬を製造しています。

原料となる野菜は、自
社農園で育てたものや市
場などから取り寄せたも
ので、新鮮な野菜を素早
く加工することを心がけ
ておいしい浅漬作りに取
り組んでいます。

また、加工場では、昔

ながらの手作りにこだわ
り、ふるさとの味を大切
に守り続けています。

もちろん、製品は、無
添加で防腐剤を一切使用
していません。健康や環
境にも配慮し安心・安全
もお届けしています。

主力製品の刻み高菜は、
自社で生産された原菜を
使用し、味付けは、塩味
をベースに素材本来の味
を生かし、おにぎり、寿
司ネタ、ピラフなどに最
適です。

また、朝鮮漬は、塩味
をベースに、にんにく、

アミノ酸などで味付けし、
素材をストリートに引き
出した浅漬です。ほのか
に香るにんにく風味が特
徴です。

浅漬は、一夜漬とも呼
ばれるように、仕込み作
業後、翌日に出荷されま
す。

主な販売先となる鹿児
島、宮崎のスーパリーや商
店には、毎日トラックで
配達されます。また、県
内の大手コンビニエンスス
トアーにも毎日配達され
ているそうです。

小松さんから、「昔なが

らの手作り製法にこだわ
り、素材本来の持つ味を
引き出した浅漬を販売し
ていきます。浅漬のこと
ならお任せください。浅
漬は、水分が減ると凝縮
され野菜と同じ量でも
多くの食物繊維をとるこ
とができます。ぜひ、サ
ラダ感覚で食卓に取り入
れてみてください。」とP
Rいただきました。

同食品では、四季折々
の旬の野菜を活かす浅漬
作りに取り組んでいます。
ぜひ、食卓へ一品添えてみ
てはいかがでしょうか。

同食品では、四季折々
の旬の野菜を活かす浅漬
作りに取り組んでいます。
ぜひ、食卓へ一品添えてみ
てはいかがでしょうか。

会社概要

事業内容

○浅漬製造卸業

設立 平成6年

代表者 代表取締役 小松民夫

従業員数 22名

所在地 大崎町永吉7962番地1



▲代表取締役の小松民夫さん



▲加工場では韓国キムチのパック詰め作業が行われていました。味付けには、韓国産唐辛子、函館産イカの塩辛等使用して中辛に仕上げています。



▲にんにく風味が特徴の朝鮮漬