

「売る側を理解できる作り手」

自社工場にて調理・加工。
あなたのお店のセントラルキッチンとして
お手伝いをいたします。

創業から四半世紀以上、料理一筋でやってまいりました。
素材から丹念に吟味し、安心・安全、真心込めた
手作りで調理しております。
小ロット&短納期、そして納得いただける
安定した品質のお料理を製造致します。

美味
求真

営業品目



■お料理の下ごしらえ（半製品・完成品）

時間と手間とコストのかかる下ごしらえ。
人手不足、熟練調理人がいない場合、弊社工場をセントラルキッチンと
考えてご利用ください。レシピ通り、弊社の調理人が再現し納品いたします。
レシピがなくても、イメージをお伝えくだされば弊社で試作させていただきます。



■各種そう菜の製造

手作りをモットーに、安定した製造・納品が可能です。
旅館、料理店向けのおせち用そう菜、冷凍・チルドそう菜など。
幅広いお客様のニーズに合わせておつくり致します。
材料持ち込みで、工賃のみのお仕事も当社では対応可能です。



■瓶詰め商品等

佃煮、味噌製品、各種調味料、その他。
主に小ロットのプライベート商品を承っております。



■おせち料理 企画・製造・販売

- ・自社オリジナルおせち
二十年の実績のある、格調高い、伝統的な本格手作りおせちです。
- ・外注おせち製造
ニーズにあったおせちを企画・製造・販売しております。
- ・外注おせち食材の製造
おせちパーツのみの製造も承っております。

ごあいさつ

川京フーズでは、日本全国の旅館・ホテル・食品メーカー様向けに、オーダーいただいた各種惣菜や瓶詰めなどの製品を製造しております。

弊社の理念として「売る側を理解できる作り手」になることをモットーとしており、お客様にもご満足いただけるよう、素材から丹念に吟味し、安心・安全、真心込めた手作りで調理いたします。

めまぐるしく変化する 食の志向やトレンドに応じて、多種多様な製品が必要とされており、そのようなニーズをうけて、短納期や小ロットの製造にも柔軟に対応できる体制を整えております。

皆様とともに「食」に携わる企業として、たゆみない努力を続けて参ります。

これからも末永くご愛顧いただけますよう何卒よろしく願いいたします。

料理長紹介

池内 正浩 (いけうち まさひろ)

兵庫県日本調理技能士会 (常任理事)
厚生労働省認定日本料理専門調理士
職業訓練指導員
ひょうごの匠 認定

会社概要

会社名	株式会社 川京フーズ
代表者	代表取締役会長 <small>ほら</small> 洞 勝美 代表取締役社長 <small>ほら</small> 洞 祐一郎
設立年月日	昭和63年(1988年)4月
資本金	1000万円
業務内容	業務用食品の企画開発、そう菜の製造販売
取引銀行	三井住友銀行 藤原台支店
本社及び加工工場	〒651-1412 兵庫県西宮市山口町下山口5丁目15番10号 TEL (078) 903-5843 (代) FAX (078) 903-5846
床面積	第一工場 418.81㎡ 第二工場 246.74㎡
定休日	水曜日 (会社指定日のみ) 日曜日・祝日



第一工場 機械化をすすめ、小ロットでも安定した品質と、短納期での製造が可能です。



- 01 スチームコンベクション×2台
- 02 蒸し器 ×2台
- 03 ショックフリーザー ×1台
- 04 自動充填機 ×1台
- 05 フライヤー ×2台

その他
ガスコンロ ×5台
真空梱装機 ×1台



保管室 (冷蔵・冷凍) ~材料、商品の安定した保管が可能です~



第二工場 作業場 1

【各種瓶詰め、大量そう菜製造ライン】
衛生的な環境で一貫製造。

- 01 作業場全景
- 02 レトルト蒸気殺菌釜 ×1 台
- 03 蒸気釜 ×1 台
煮炊攪拌釜 ×1 台
- 04 自動キャップしめ機 ×1 台
- 05 ショックフリーザー ×1 台
- 06 真空包装機 ×1 台

その他 ガスコンロ ×4 台
蒸し器 ×1 台



作業場 2

【試作・下処理ルーム】

品質・原材料管理の安定させるため
室内を規定の温度（15℃）に設定し
調理、加工致します。



下ごしらえ済みの半製品・完成品から
販売用のプライベート商品の製造まで
オーダーどおり製造致します。

クライアント様のご希望にお応えできるよう、
弊社担当者が打ち合わせをさせていただきます。
打ち合わせで決まったレシピ通り製造したものを
ご試食、ご確認いただいた上で、
製造となります。

お問合せ・ご依頼



打ち合わせ・レシピ決定



試作品製造



試食会



製品決定



価格決定



製造



納品

