

THE COMPANY GUIDE

クール・マックス

グローバル流通に対応する最大級の物流スケールと情報化を極めた
オペレーションシステムが、パーフェクトな「コールド・チェーン」を実現します

食文化の発信

企画

集荷

管理

出荷

食の安全を追求する業務用食材の専門商社

食の多様化、味の国際化にともない、食品の安全性が何より求められています。日進食品では冷凍食品時代にいち早く対応し、幅広いマーケットを開拓するとともに、情報化をきわめた最大級のコールドセンターを完備。21世紀型の業務用食材の専門商社として歩んでいます。



パワフル&スピーディ主義の物流システム

冷凍食品から冷蔵・ドライ食品まで収納する食材の総合ターミナル・コールドセンター。最大級の物流スケールを背景に、搬入から搬出までの工程をシステム化。あらゆるオーダーに迅速に対応しています。

- 1階冷凍庫435.2㎡ 冷蔵庫213㎡
- 2階ドライ倉庫500㎡



一歩先の食トレンドを提案するプランナー

京都発の企業として歴史や伝統に培われた食文化を大切にすると同時に、新しい食文化にグローバルにチャレンジ。食品の卸売りだけでなく、一歩先の食トレンドを敏感にキャッチしながら市場調査や商品開発、販売戦略まで提案するプランナーとして新たな役割を担っています。



100%IT導入によるたしかな品質管理

温度コントロールから商品在庫や賞味期限のチェック、さらに発注・仕入れ・荷受けといった物流システムの管理まで100%のIT化を実現。確かなコンピュータネットワークの構築でユーザーサポートをリアルタイムで行い、商品情報やサービス提供を繰り返しています。



1°の差も見のがさない徹底した温度管理

冷凍食品のグルメ化、グローバル化が進む今、1°の温度差が風味や安全を損ないます。0～10°で保たれた外気に触れないドッグシェルターで入荷・検品・出荷を行い、冷凍庫は-20°以下に常にコントロール。他に類を見ない温度管理で美味しさをお届けしています。



循環型社会実現をめざす環境テクノロジー

いま私たちは待ったなしで地球環境保全への取り組みが求められています。オゾン破壊係数ゼロの新冷媒を採用した空調機や、省エネ性能・低騒音化を追求したスクロール冷凍機を導入。機能性や効率性はそのままにリサイクル可能率を高めた循環型社会の実現に努めています。



沿革

1951年5月	当社の母体である京都食品工業（株）設立。天ぷら、フライ、惣菜、佃煮の製造販売会社として発足。
1972年	冷凍食品の普及に伴い、一部冷凍品の製造に着手。
1973年9月	他業種へ販売先を拡張するため、現、日進食品株式会社を設立。
1977年4月	本社ビル（鉄筋コンクリート造4階建）を建設。
2003年2月	京都市南区久世東土川町に新社屋を建設。本社を移転、同時にコールドセンターを新設。
2012年6月	日本外食品卸協会加盟。
2015年1月	本社社屋の増築。（冷蔵庫、常温倉庫、荷捌場、プラットホームの増設）
2020年9月	大阪府豊中市に大阪営業所を開設

概要

商号	日進食品株式会社
所在地	本　　社　京都市南区久世東土川町297番地 大阪営業所　大阪府豊中市上津島1丁目1-12
連絡先	TEL 075-925-1222　FAX 075-932-1557
設立年月日	昭和48年（1973年）9月1日
資本金	30百万円
営業品目	冷凍調理食品、冷凍魚介類、肉類、水産加工品、畜産加工品、農産品、乾物、缶詰、惣菜、佃煮、酒類、生鮮野菜、非食品、その他の業務用食材全般
年商	5,800,000,000円
役員	代表取締役社長　野村　浩一 専務取締役　　　西本 永作
従業員	営業・配送関係　52名
	事務関係　　　　18名
取引銀行	京都中央信用金庫、京都銀行、滋賀銀行
主要取引先	外食産業、スーパー、惣菜、ホテル、旅館、工場給食、学校給食、テイクアウト（すし・弁当など）
主要仕入先	（株）ニチレイフーズ、（株）マルハニチロ、（株）大冷、（株）スギヨ、ケイエス冷凍食品（株）、ケンコーマヨネーズ（株）、テーブルマーク（株）、日東ベスト（株）、日本水産（株）、三菱食品（株）
設備概要	本社　敷地2500㎡ ・1階　冷凍庫435.2㎡　冷蔵庫213㎡ ・2階　ドライ倉庫500㎡ 大阪営業所　敷地1095㎡ ・1階　冷凍庫304㎡　冷蔵庫44㎡ ・2階　ドライ倉庫377㎡
車両	冷凍車2t×28台　営業車18台
コンピュータ	富士通



 日進食品株式会社

本 社 京都市南区久世東土川町297 TEL : 075-925-1222 FAX : 075-932-1557
大阪営業所 大阪府豊中市上津島1丁目1-12 (受注業務本社 : TEL : 075-925-1222)