

食 品 関 連 製 造 企 業

N S W 株 式 会 社
有 限 会 社 北 庄 司 酒 造 店
辻 茂 製 菓 有 限 会 社
株 式 会 社 向 新
も ん く た れ 本 舗
株 式 会 社 安 儀 製 餡 所



エヌエスダブルカブシキガイシャ

NSW株式会社

新しいアイデアでみなさまの食卓を彩ります

会社紹介

泉州の地場産業ワイヤーロープから、泉州の水なすや玉ねぎを使ったピクルス、フルーツピクルス、香りを楽しむアロマドレッシングを製造・販売しています。

主な製品・加工技術・設備機械等

■泉州野菜を使用したピクルス

射手矢さんちの玉ねぎピクルス、里芋のピクルス、ふきのピクルス、木積の白たけのこのピクルスなど代表商品である水なすピクルス和風mixは、平成30年農林水産省食料産業局長賞を受賞いたしました。

■国産野菜を使用したピクルス

長芋、パプリカ、セロリときゅうり、ズッキーニ、難波ネギ、マッシュルームなど。

■フルーツピクルス

リンゴ酢とはちみつレモンをベースにした甘酸っぱいデザート感覚のピクルス。オレンジ、グレープフルーツ、パイナップル、ミックスタイプ、季節の果実(桃、梨、大阪みかん)。

■アロマドレッシング

アロマテラピーの様に香りを楽しむ、新感覚ドレッシング。泉州玉ねぎを50%以上使用し、安心安全な保存料・香料・化学調味料・合成着色料無添加のドレッシング。

ハーブとアロマテラピーの資格を持った料理研究家の方が監修、かけるだけで高級フレンチの味。ただいま全9種。



平成30年農林水産省食料産業局長賞

看板商品 水なすピクルス和風mix



あざやかなフルーツピクルス



新次元のアロマドレッシング

代表者名 ● 代表取締役社長 西出 喜代彦

所在地 ● 〒598-0071 大阪府泉佐野市鶴原1291-1

電話番号 ● 072-462-8186 FAX 番号 ● 072-462-6089

E-mail ● pickles@idsumi.com

ホームページ ● <https://idsumi.com>



▲ ホームページ

ユウゲンガイシャキタショウジシュヅウテン

有限会社北庄司酒造店

創業100年、伝統継承と革新が調和する泉佐野唯一の地酒蔵

会社紹介

日本遺産認定「日根荘」の風景が息衝く恵まれた地にて大正10年創業、関西国際空港の対岸、泉佐野市唯一の醸造蔵。

1921年と1925年建立の大型木造蔵2棟を有し、先人たちから継承された技術は、現在の銘柄すべてに生かされています。

“量より質の酒造り”を信念とし、外部から蔵人を雇わず、社員杜氏を中心に、「全社員が、全工程を、昔ながらの手作業にて造る」愛溢れる、高品質な特定名称酒を中心に扱っております。

大阪府下最大規模の「酒蔵祭り」や、地元食材を使用した「泉佐野酒蔵B B Q」、酒蔵見学、レンタルホールなど、地域コミュニティとしての酒蔵もお楽しみいただけます。

主な製品・加工技術・設備機械等

■主な製品などなど

- 清酒 荘の郷
- 清酒 しょうのさと北シリーズ
- 清酒 都娘
- 清酒 泉州路
- 清酒 上神谷
- 酒粕加工食品
- 菰樽（鏡開き用、飾り用）
- 記念オリジナルギフト、オリジナルラベル
- 酒蔵見学
- レンタル多目的ホール



代表者名 ● 代表取締役 北庄司 貞久

所在地 ● 〒598-0021 大阪府泉佐野市日根野3173

電話番号 ● **072-468-0850** FAX 番号 ● **072-467-2455**

E-mail ● info@kitashouji.jp

ホームページ ● <https://www.kitashouji.jp/>



▲ ホームページ

ムカシツクリツジモ（ツジモセイカユウゲンガイシャ）

昔造り辻茂（辻茂製菓有限公司）

昔ながらのこだわり製法で造った、おかき・せんべいの製造販売をしています。

会社紹介

泉佐野市内では、いこらも〜る泉佐野店、イオン日根野店で直営店を構えています。阪南市に本店と工場があり、直営店は合計4店舗あります。店頭には、おかき・せんべい・昔なつかし菓子など、多種多様に商品を取り揃えております。是非、お好みを見つけてください。

主な製品・加工技術・設備機械等

おかき造りは、国産餅米を100%使用し、職人が昔ながらの製造を受け継ぎ、辛抱強く丁寧に製造しております。代表商品は、創業以来1番人気の「田舎焼」です。素朴さと素材の旨みを追求し、白餅、海老、青のり、金ごま、黒ごまと5つの味をお楽しみいただけます。また泉州地域で水揚げされる、泉ダコや、ちりめんじゃこを用いたおかき「大阪産(もん)」商品など、地元食材を使った新商品の開発にも力をいれています。その他には、辛党の方からご指示いただいている「ラー油せんべい」や、定番人気商品の「海老サラダ」（泉州海老を使用）、「丹波サラダ」（丹波種黒豆を使用）、「マヨネーズあられ」（特選濃厚マヨネーズ味）など、その他気分やお好みに応じて沢山のラインアップがございます。



代表者名 ● 代表取締役 辻野 恵勸

所在地 ● 〒599-0202 大阪府阪南市下出728-1

電話番号 ● **072-471-4545** FAX 番号 ● **072-471-4546**

E-mail ● info@tsujimoseika.com

ホームページ ● <http://www.tsujimoseika.com/index.html>



▲ ホームページ

ムカシン（カブシキガイシャムカシン）

むか新（株式会社 向新）

夢は千年企業。

「人にあげたいお菓子」×「自分へのご褒美」でお茶の間のひとときをつくる。

会社紹介

創業明治25年。おかげさまで2022年で創業130周年を迎えます。

創業当時からのお菓子「むらしぐれ」はもとより、様々なお菓子を取り揃え大阪泉州を中心に和歌山など全20店舗にて営業しております。2021年からは、パン事業も展開しております。

主な製品・加工技術・設備機械等

【こがしバターケーキ】

オーストリア人マイスター直伝の製法でつくる「こがしバター」をつかい、和菓子製造のノウハウでつくる生地は、コクと風味が凝縮された濃厚なバターの風味が特徴です。

2020年に商品デザインを一新しています。

【元祖大阪みたらしだんご】

食べると中からみたらしのタレがお口の中にあふれ出す、「逆みたらしだんご」。

歯切れの良いだんご生地の中に甘辛いみたらしのタレをとじこめました。

【いろは蔵】

食野家が建てたいろは四十八蔵から名前をとった最中、「いろは蔵」。2020年より泉佐野産のもち米をつかった皮（最中種）になりました。

【HUG BAKERY】

2021年9月10日に羽倉崎にオープンしたベーカリーです。

むか新の自慢の粒餡をつかった「HUGの自家製つぶあんパン」など、約100種類のパンとオーダー後焼き上げるピザも用意しております。



代表者名 ● 代表取締役社長 向井 新将

所在地 ● 〒598-0046 大阪府泉佐野市羽倉崎1-5-10

電話番号 ● 072-462-0706 FAX 番号 ● 072-462-6620

E-mail ● info@mukashin.com

ホームページ ● <http://www.mukashin.com>



▲ ホームページ

モンクタレホンポ

もんくたれ本舗

大阪泉州秘伝の味 焼肉通がうなった もんくたれ

会社紹介

市販の“たれ”に満足できず「焼肉した時にご飯が欲しくなる 日本一 美味しい“たれ”を作りたい!」その想いから、焼肉店を数え切れぬ程訪ね歩き、いろんな“たれ”を食し生みだした独自のノウハウとこだわりによる大阪泉州秘伝の味、フルーティで芳醇な香りが自慢の焼肉のたれ『もんくたれ』をご堪能ください。

主な製品・加工技術・設備機械等

看板商品の『もんくたれ(甘口)』は素材の味を引き出す醤油ベース、多汁で優しい甘さのふじりんごにこだわり、独自の手づくり製法で炊き上げています。お肉に絡めて口に入れたときに残る果肉のシャキシャキ感は『もんくたれ』の特徴です。また、野菜や魚介類にもマッチし、ご飯がすすむ“たれ”を目指して素材からこだわって作っています。『もんくたれ』シリーズは、「甘口・辛口・みそだれ」の三種類あり『もんくたれ三兄弟』として、高価な肉はもちろん、安価なお肉ほど真価を発揮する、泉州で美味しい焼肉のたれと評判になっています。

焼肉のたれはもちろん、自社製のだし香る手作りぽん酢、ゆず香るクリーミーな口当たりのごまだれと濃厚な香りとコクの金ごまだれもおすすめですよ。

“たれ”でみなさんを笑顔にしたい!そのために、これから研究をつづけ美味しさで食卓に喜びと笑顔をお届けしてまいります。



代表者名 ● 代表 藤原 信昭

所在地 ● 〒598-0021 大阪府泉佐野市日根野3300番地

電話番号 ● 072-467-2529 FAX 番号 ● 072-467-2567

E-mail ● info@monkutare.com

ホームページ ● <https://www.monkutare.com>



▲ ホームページ

カブシキガイシャヤスギセイアンショ

株式会社安儀製餡所

泉州の人々に愛されつづけている“安儀のあんこ”

会社紹介

弊社は、安儀製餡所として昭和の初めから、大阪は泉州泉佐野で製餡業を営み、設立より和菓子業界、洋菓子業界、製パン業界の様々な店舗に生餡、加糖餡、くるみ餡などを卸してまいりました。安儀製餡所のこだわりは、大きく2つあります。一つは、利用する小豆。北海道産で、特別栽培により栽培されている小豆を中心に仕入れており、安心・安全を意識しています。そして、もう一つのこだわりは、甘みの付け方。砂糖と水飴のみを用い、添加物などは利用せず味付けをしている為、甘くすっきりとした昔ながらの懐かしい味を提供しています。

2012年より、安儀製餡所がつくる餡を一般の方々に味わっていただこうと、少しの量ですが、販売をスタートすることとなりました。ご家庭、料理教室での和菓子づくり、パン作り、あるいは餅つきなどのイベントなどの日常でご利用を頂ければ幸いです。

主な製品・加工技術・設備機械等

■一般の方向け

商品名：つぶあん

原材料：北海道産特別栽培小豆・砂糖・水飴

価格：1000円（税込） 内容量：1kg

その他、赤こしあん・白こしあんを販売しています。

■業者の方向け

【生あん】赤あん・白あん 【加糖あん】つぶあん・こしあん 【その他】黒豆あん・マロンあん・抹茶あん・桜あん 【かのか】大納言かのか・黒豆かのか 【くるみあん】
【つぶあん】用途に応じて加工いたします 【こしあん】赤、白とも上記生あんよりご注文に応じて加工いたします

■一般の方向け



つぶあん



こしあん



白あん

■業者の方向け



赤あん(生あん)



白あん(生あん)



つぶあん(加糖あん)



こしあん(加糖あん)



くるみあん



大納言かのか・黒豆かのか



桜あん

原材料：北海道産特別栽培小豆・砂糖・水飴

代表者名 ● 代表取締役 安松谷 義郎

所在地 ● 〒598-0053 大阪府泉佐野市大宮町13-21

電話番号 ● 072-462-0407 FAX 番号 ● 072-461-2051

E-mail ● info@yasugianko.com

ホームページ ● http://yasugianko.com



▲ ホームページ