

唐辛子専門メーカーの伝統と革新

沿革

- 1923 年 初代 吉岡源四郎が、東京・新宿に緑屋商店（現・吉岡食品工業株式会社）を創立し、カレー粉及び唐辛子製品の製造販売に着手
- 1941 年 営業本拠地を栃木県大田原町（現・大田原市）へ移転
- 1950 年 吉岡食品工業株式会社を設立
- 1955 年 栃木改良三鷹（通称：栃木三鷹）の品種改良に成功
- 1961 年 茨城工場（現・茨城倉庫）を建設・操業開始
- 1978 年 唐辛子の原料調達の一環として、中国に種を持ち込み、栽培開発を始める
- 1988 年 中国の天津で栃木改良三鷹の栽培が盛んとなる「天」津で栽培された栃木三「鷹」であることから、俗に「天鷹」と称され、輸出用唐辛子のブランド品種となる
- 1997 年 本社に塩蔵・佃煮工場を新設・操業開始
- 2002 年 地元 栃木県大田原市の団体と協力し、唐辛子をテーマにした町おこしに取り組み始める
- 2007 年 本社に乾燥工場を新設・操業開始
- 2014 年 唐辛子主要原料の調達先として、中国だけでなく、東南アジア、中央アジア、中南米などへ開発の手を広める
- 2017 年 栃木県大田原市の唐辛子産地化を再スタート
- 2019 年 栃木県大田原市の唐辛子生産量日本一

会社概要

- 会 社 名 吉岡食品工業株式会社
- 本 社 工 場 〒324-0051 栃木県大田原市山の手2丁目16番地10
TEL 0287-23-5555 FAX 0287-23-5557
- 茨 城 倉 庫 〒319-2135 茨城県常陸大宮市石沢 1655
- 代 表 者 代表取締役 吉岡博美
- 資 本 金 2,000 万円
- U R L <https://y-food.jp/>



製品のご紹介

国産唐辛子



国内の契約農家が丹精込めて育てた、純国産の唐辛子製品です。果実そのままのホール、丹念に焙煎・粉碎した粉製品を取り扱っております。

鉄釜一味・鉄釜七味

栃木県大田原産の栃木三鷹を使用した一味唐辛子と七味唐辛子です。一味は鉄釜による焙煎で唐辛子の辛さと美味しさを際立たせました。七味は全ての原料をこだわりの国産で配合した自信の逸品です。缶入りと袋入りを各種取り揃えております。

乾燥唐辛子



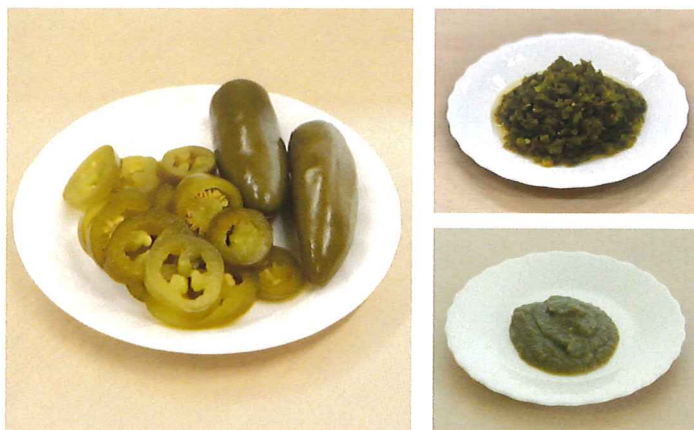
収穫された生の唐辛子を乾燥させ、保存性を高めた製品です。果実そのままの形でお届けするホール、粒度の選べる粉製品、均一にカットされた荒切・輪切・糸切の他、じっくりと焙煎した一味、弊社厳選の薬味と調合した七味を取り扱っております。

塩漬唐辛子



生の唐辛子を塩で漬け込んだ製品です。用途に合わせて、青・赤それぞれの唐辛子を用意してございます。果実の形状を残したホール、調理・加工が容易なカットやペーストを取り扱っております。

酢漬唐辛子



生の青唐辛子を酢で漬け込んだ製品です。カット品の他、調味料の原料に適したペースト品の対応も可能です。

佃煮



刻んだ青唐辛子を弊社独自の製法で炊き上げた製品です。ご飯はもちろん、パンや麺類にもよく合うこだわりの佃煮です。