

履歴書

2018年 10月 1日現在



| | | | |
|--------------------------|--------------------|-----------|-----------------------------|
| ふりがな かぶしきがいしゃ はんしんふーど | | | |
| 氏 名 | | | |
| 株式会社 阪神フード | | | |
| 生年月日 | 明治・大正・昭和・平成 | 性別 | |
| | 51年 8月 11日生 (満42歳) | 法人 | |
| 電話番号 | 072-757-7717 | HP | http://www.hanshinfood.com/ |
| ふりがな ひょうごけんかわにししかも6-89-1 | | 電話 (072) | |
| 本社 〒666-0025 | | 757-7717 | |
| 兵庫県川西市加茂6-89-1 | | FAX (072) | |
| | | 757-5232 | |
| ふりがな おおさかしふくしまくのだ4-5-13 | | 電話 (06) | |
| 大阪営業所 〒553-0005 | | 6465-0411 | |
| 大阪市福島区野田4-5-13 | | FAX (06) | |
| | | 6465-0414 | |

| 年 | 月 | 学歴・職歴 (各項目ごとにまとめて書く) |
|-----|----|---|
| S51 | 8 | 有限会社 阪神フードサービス 設立 |
| | 11 | 小僧寿し宝塚小林店を開店 S57には6店舗 |
| S58 | 9 | 川西市久代にセントラルキッチン移転 寿司ネタの加工・販売を開始 |
| S63 | 1 | 宝塚市小林に米飯加工センター設立 米飯加工品の販売を開始する |
| | 4 | 小僧寿し5店舗を(株)小僧寿し関西地区本部に譲渡 寿司ネタ・米飯加工販売に集中 |
| H2 | 8 | 米飯加工・販売を終了 |
| H7 | 7 | 資本金 300万円に増資 |
| H8 | 7 | 大阪中央市場オフィスを開設 |
| | 9 | 株式会社 阪神フードに組織変更 資本金1000万円に増資 |
| H10 | 11 | 川西市加茂に本社工場設立 |
| H14 | 6 | 大阪営業所 開設 |
| H24 | 7 | 北田 祐一 二代目 代表取締役役に就任 |
| H26 | 3 | 和菓子及び米飯の製造販売を開始 (H29年8月冷凍和菓子からは一部撤退) |
| H27 | 3 | フリーズドライ製造装置導入 (20kg/バッチ) ペットフード製造 |
| | 3 | 関連会社 グローイング株式会社 (障がい福祉サービス) 設立 |
| H30 | 8 | 兵庫県川西市加茂に本社工場新設に伴う移転 |

記入上の注意 1:鉛筆以外の黒または青の筆記具で記入。2:数字はアラビア数字で、文字はくすさず正確に書く。

3:※印のところは、該当するものを○で囲む。

| 年 | 月 | 免許・資格 |
|------|----|---------------------------------------|
| | | 【本社 営業許可】 |
| | | 食品の冷凍又は冷蔵業 そうざい製造業 魚介類販売 |
| | | 【大阪営業所 営業許可】 |
| | | 食品の冷凍又は冷蔵業 そうざい製造業 飲食店営業 魚介類販売 ふぐ販売営業 |
| 2012 | 12 | 盛和塾 大阪 入塾 |
| 2017 | 8 | 食品加幸業 (R) 商標登録取得 |

| | | | |
|------------------------|-------------|---------|-------|
| 本社最寄駅: JR川西池田又は阪急川西能勢口 | 社員数 | パートスタッフ | PL 保険 |
| 大阪営業所最寄駅: JR野田駅 | (パートを除く) 10 | 38名 | 有・無 |

特技・趣味・得意科目等

寿司ネタ・巻き寿司用冷凍芯の企画・製造
 ギフト (冷凍・冷蔵・常温) のアソート・梱包・ピッキング・発送全般
 手作業で行う作業全般
 うなぎ・ハモなどの季節商材
 冷凍寿司・冷凍惣菜
 寿司ネタ・惣菜の卸販売
 フリーズドライ商品の開発・製造

会社のアピールポイント

小ロット多品種の製造を得意としております。
 反対に、大量生産・低価格商品については苦手です。生食の衛生管理の下、熟練のスタッフが作業を行います。小ロットからのPB商品の開発・製造も請け負います。

【導入設備】 福島工業製プラスチックラー、レビソニック冷凍機 (イオン・超音波式)、AIHO社シャリプロ、ウォーターフライヤー、Rational社スチームコンベクションオープン、スチーム機、真空包装機、フリーズドライヤー

【冷凍設備】

本社 32㎡ (製品庫)、他凍結庫等
 大阪 24㎡ (製品庫)、凍結庫

【工場】

本社 製造エリア 116㎡ ピッキング場 61㎡
 大阪 製造エリア 1階47㎡ 2階70㎡

経営理念

私たちは
 ありがとうの心を大切に、食品加幸業®を通じて
 共に成長し
 未来の環境を守り生活を豊かにします。