



## 株式会社 小田原屋

福島県郡山市富久山町久保田字郷花4-20(郡山食品工業団地内)

TEL.024-943-0300 FAX.024-943-4719

<https://sennyogurume.com/>



## 全国に、親しみやすい味わいを！

地元のキュウリや大根のほか、中国の契約農場直送の野菜を用いて各種漬物を生産しています。近年では「食べるラー油」「塩麴」を発売するなど他分野にも積極的に商品展開を行い、全国に出荷しています。

### 会社概要

社名 株式会社 小田原屋

創業年度 1933年(昭和8年)

資本金 700万円

従業員数 50人

代表者 代表取締役 芝田 机太郎

本社 〒963-8071

福島県郡山市富久山町久保田字郷花4番地20(郡山食品工業団地内)

TEL.024-943-0300 FAX.024-943-4719

H P <https://sennyogurume.com/>

特色 当社は新たな食文化の創造をモットーとし、2010年度は加工食品事業へと進出し、2011年度には通販事業へと挑戦しました。

事業内容 漬物製造販売、加工食品製造販売

### 主要商品



#### あっさり茄子

やわらか小茄子をあっさりとし漬けた当社人気ナンバーワン商品！

248円



#### 仙女キムチ

当社が研究開発した独自のキムチダレを使用。ラーメン・チゲ鍋にも。

298円



#### ぱりっこ漬

古くから愛され続けるぱりっこ漬はしょうがの風味とパリッとした歯ごたえが人気の秘密。

248円



#### サクサク食べる チョイ辛ラー油

大粒サクサクのフライドガーリックに、ラー油の風味。食べ方いろいろお好みに合わせて。

398円



#### 塩麴

「新万能調味料」。肉を漬けても、魚を漬けても。

398円



#### 醤油麴

醤油麴は旨みが違います。野菜につけても、卵かけご飯にも。

398円