



会 社 案 内

CORPORATE PROFILE

Iwatani

イワタニフーズ株式会社

選び抜いた食品を 安全、安心と共に お届けする

冷凍の野菜や惣菜、水産品、肉製品といった幅広い
ラインアップの商品を取り揃え、旬のおいしさを確かな
技術とノウハウ、さらに国内外のネットワークを活かし、
安全、安心な食品をさまざまな食のシーンにお届け
しています。

切り抜き



イワタニフーズ6つの強み

お客様のご要望に応える豊富なラインアップと安全性、長年培って
きた商品開発力、国内だけでなく海外にまで供給網を構築した輸入・
販売体制と、イワタニフーズには独自の強みが多数あります。

01

多様な商品ラインアップ

国内だけでなく海外からも広く食材を取り
揃え、お客様のご要望に沿ったさまざまな商品
を提供しています。冷凍前に原料の水分・
養分のバランスを保持する処理を行い、収穫
したての食感とみずみずしさを実現している
イワタニフーズオリジナルの冷凍野菜シリーズ
「フレッシュアイ」も好評です。

02

安全・安心な食をお届け

日本へ輸入される冷凍食品には微生物・残留
農薬などに関する厳しい基準を設けています。
イワタニフーズでは専任の担当者による協力
工場の監査・点検、輸入した商品の抜き取り
検査の実施など、厳重な品質保証体制を
確立し、安心してお使いいただける安全な
商品の提供を目指しています。

03

商品開発力

長年にわたり培ってきた高い開発力と国内
外にある協力工場とのネットワークを活かし、
小ロットから各種冷凍食品の企画・開発・
製造・供給までを一貫してお手伝いします。
販売実績も豊富なため、さまざまな用途に
対しての商品提案が可能です。



04

仕入れ・供給体制

中国やタイなどのアジア地域を中心に、アメリカ、ヨーロッパ、オセアニアなど世界各地に社員を派遣し、安定的な商品の仕入れ・供給体制を構築しています。そのため冷凍食品の取り扱い量は業界有数のポジション。大手メーカーや商社と同等規模のボリュームとなっています。

05

4センターで3温度帯を完備

横浜、厚木、所沢、館林に物流センターを持ち、関東圏一帯への食品物流サービスを展開。大手食品スーパーを中心に、冷蔵・冷凍・ドライの3温度帯に対応した商品管理、仕分け、日配サービスを提供し、徹底した品質保持に努めています。

06

催事事業

独自に構築した多様なネットワークとノウハウにより、大手食品スーパー向けに「全国駅弁大会」、「横浜中華街フェア」など、集客アップを目指した催事の企画・運営を実施。お正月やクリスマスには季節商品も販売し、同業他社と一線を画した販促サービスを提供します。



地球はフーズランド 選び抜いた食材を 安定してお届けします。

フーズランドは、「いいものをいつでも、いいものをたっぷりと……」を理念としたイワタニの“食”のプライベートブランドです。国内外に位置する供給基地の積極的な支援を得て、総合食品の輸入販売体制を確立。現地スタッフと緊密に連絡を取り、厳しいチェックで旬の食材を買い付け、高品質を維持するための技術を活かして新しい食の開発にも取り組んできました。冷凍野菜からスタートしましたが、現在では商品ラインが拡充。水産加工品や食肉加工品の分野にまで広がっています。

取り扱いジャンル

野菜

国内外問わず鮮度にこだわり、とれたてのおいしさをそのままに産地から工場へ直送されます。ラインアップも豊富で、冷凍食品の中でも6割強を占める主力ジャンルです。



きのこ

軽く湯通してから冷凍した、しいたけやエリンギも便利にお使いいただけます。



豆類

えだまめ、グリーンピース、インゲン、さぬさや、空豆など種類も豊富です。



惣菜

肉じゃがや筑前煮などの定番をはじめ、45品目程度を取り扱っています。





とれたて野菜のようにみずみずしく、 調理にも便利な冷凍野菜

フレッシュアイは「フーズランド」の中でも、旬の時期のとれたて野菜を使い、冷凍前に水分・養分のバランスを保持する独自の鮮度保持処理加工を行うことで、素材そのものの食感とみずみずしさをキープした、冷凍野菜特化のブランドです。

「フレッシュアイ」のなにが良い？

1 -収穫-

みずみずしい旬の
とれたて野菜を使用

2 -鮮度保持処理加工-

独自の技術で水分バランス・
栄養バランスを保持できるように加工

3 -冷凍-

鮮度とおいしさをしっかり
キープした冷凍食品が完成

水産品

鮮度にこだわった食材を厳選し、丁寧に加工・下処理を行っています。



食肉

鶏のもも肉、胸肉、ささみと、それぞれ使いやすい大きさにカットしています。



フライ品

フレンチフライは太さも形状も多彩で、10種類以上がそろっています。



ミックス野菜

カットの仕方も組み合わせる素材もいろいろ。料理に合わせてお選びいただけます。



加工品

保存に便利なロールキャベツや肉まん、お好み焼きやたこ焼きもご用意しています。



OEM製品の製造

ご希望の規格に合わせた商品の設計でOEM製品を製造できます。



品質保証体制

安全・安心を守り抜く徹底した管理体制

食の安全・安心をお届けするために、営業部門とは別に品質保証担当を設けており、食品事故・違反の未然防止に努めております。イワタニグループの品質方針に則り、強固な品質保証体制を構築しています。

輸入時の行政検査

1	命令検査
2	モニタリング検査
3	自主検査（指導検査）および その他の行政検査



品質保証担当によるチェック機能

国内での販売に際して弊社が自主的に行う取り組み

1	中央研究所での自主検査
2	「食品品質保証基準」に基づく品質保証活動
3	定期的な工場監査・点検



欧州

冷凍野菜

商品開発力

お客様の多様な要望に応える、小回りの効く製品づくり

多様なジャンルの冷凍食品は国内外の複数の工場で生産を行い、予算と希望により産地や工場を選定することができます。特にOEM製品開発においては、製造・輸入におけるロットの小ささが強みです。小回りの効いた商品開発・輸入が可能でラベルやパッケージのデザインについてもご要望にお応えします。お客様の課題を解決する製品づくりのサポートを、ぜひイワタニフーズにお任せください。

ネットワーク

アジアを中心に アメリカ、ヨーロッパ、オセアニアなど 世界各地にネットワークを構築

世界各国に散らばる供給基地の支援を得て、原料や加工品など総合食品の輸入、多様な販路・販売体制を確立しました。商品の供給国は、中国とタイを中心に世界中にネットワークを展開。近年では新たな仕入ソースとして、オランダなどヨーロッパの冷凍野菜の取り扱いを開始しています。



食品の物流・販売だけに留まらない 付加価値サービスを通じ、 “お客様から選ばれる流通事業者”へ

社会環境の変化に対応すべく、主に関東圏の食品スーパー向けに3温度帯（冷蔵・冷凍・ドライ）日配物流サービスによる商品の配送を行っています。また、「全国駅弁大会」、「横浜中華街フェア」などの催事の企画・運営といった集客サービスを提供するなど、“お客様から選ばれる流通事業者”を目指しています。



01



食品配送請負業務

食品スーパーに向けては、各種商品の荷受・在庫保管・各店仕分け配送を、それぞれ冷蔵・冷凍・ドライの3温度帯で提供しています。

02



受発注代行業務

各種食品事業者向けに、受発注業務・納品伝票の発行を代行しています。

03



食品卸売業務

卸売業ならではの付加価値を提供できるように、お客様のニーズに合わせた多様な商品の提案を行っています。

04



食品加工業務

厚木物流センターにはトレーパック・袋詰め加工・調理用ボイラ釜などの設備があり、これらを活用してお客様のご要望に応える食品加工業務を行っています。

05



催事の企画・運營業務

食品スーパーでは集客力アップを目指した各種催事の企画・運営を行っています。また、おせちやクリスマスケーキなどの季節商品の販売も提案しています。

取り扱い商品

特別感のある商品をそろえた催事を企画

名店の出来たて弁当、有名ホテル・老舗レストランのクリスマスケーキやおせち料理など、通常の食品スーパーでは販売しない特別な商品も取り扱っています。また、「全国駅弁大会」、「横浜中華街フェア」などでは、当社の限定商品もご用意いたします。



横浜中華街フェア

横浜中華街発展会協同組合賛助会員に加入しており、通常外販していない名店の商品もご用意が可能です。



有名ホテルクリスマスケーキ・おせち料理

人気ホテルやレストランのクリスマスケーキ・おせち料理は直接現地まで引き取りに伺い、お取引先への納品まで行います。



ヨコハマ グランド
インターコンチネンタル ホテル



日比谷 松本楼

全国駅弁大会・うまいものいち

お客様を呼び込むイベント性の高い全国駅弁大会の開催は、20年以上の実績があります。



当日出来立て弁当

「本物」にこだわり、「監修」ではなくお店で実際につくった商品を出て来た状態でお届けします。



日本橋弁松総本店

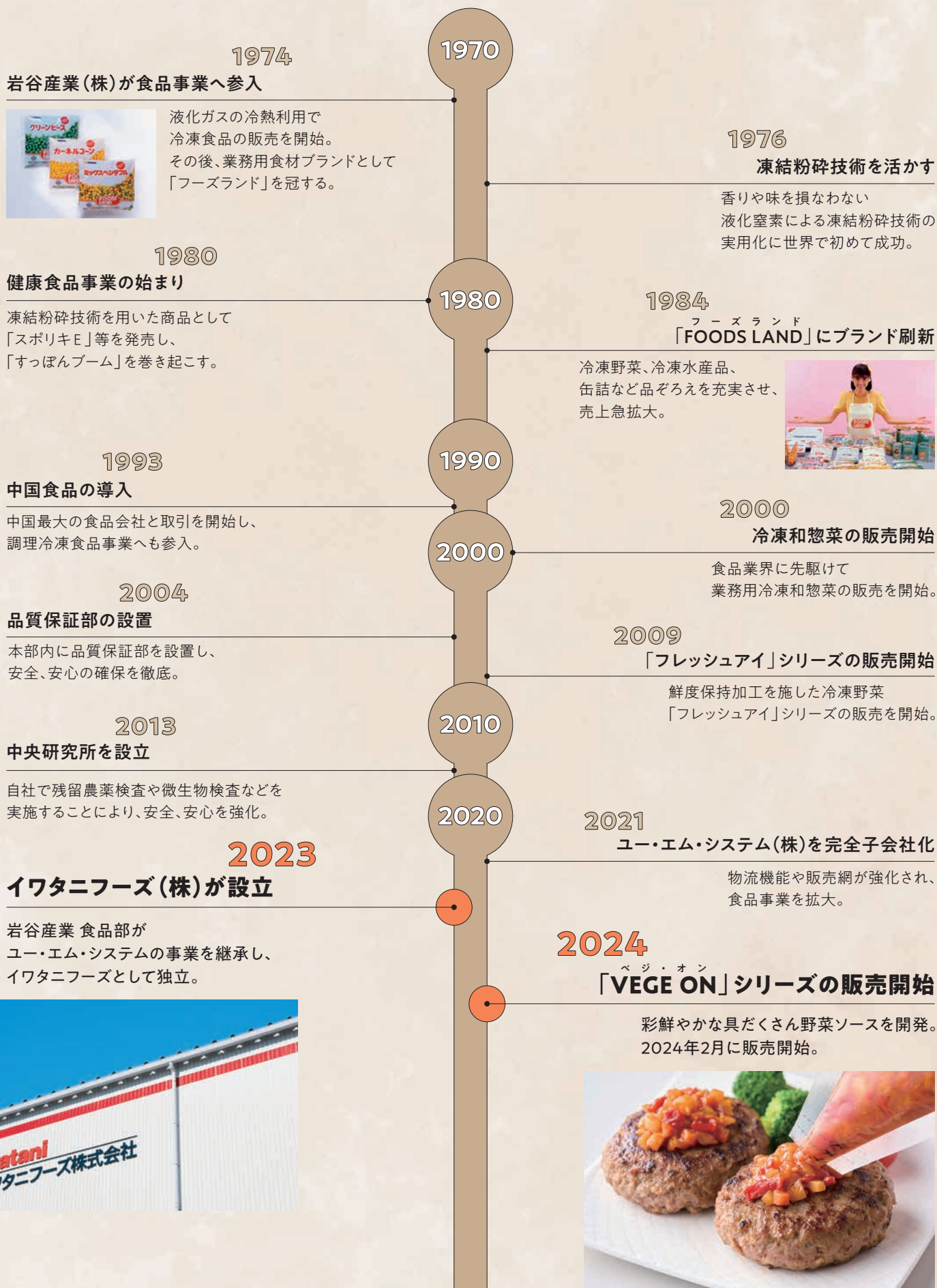


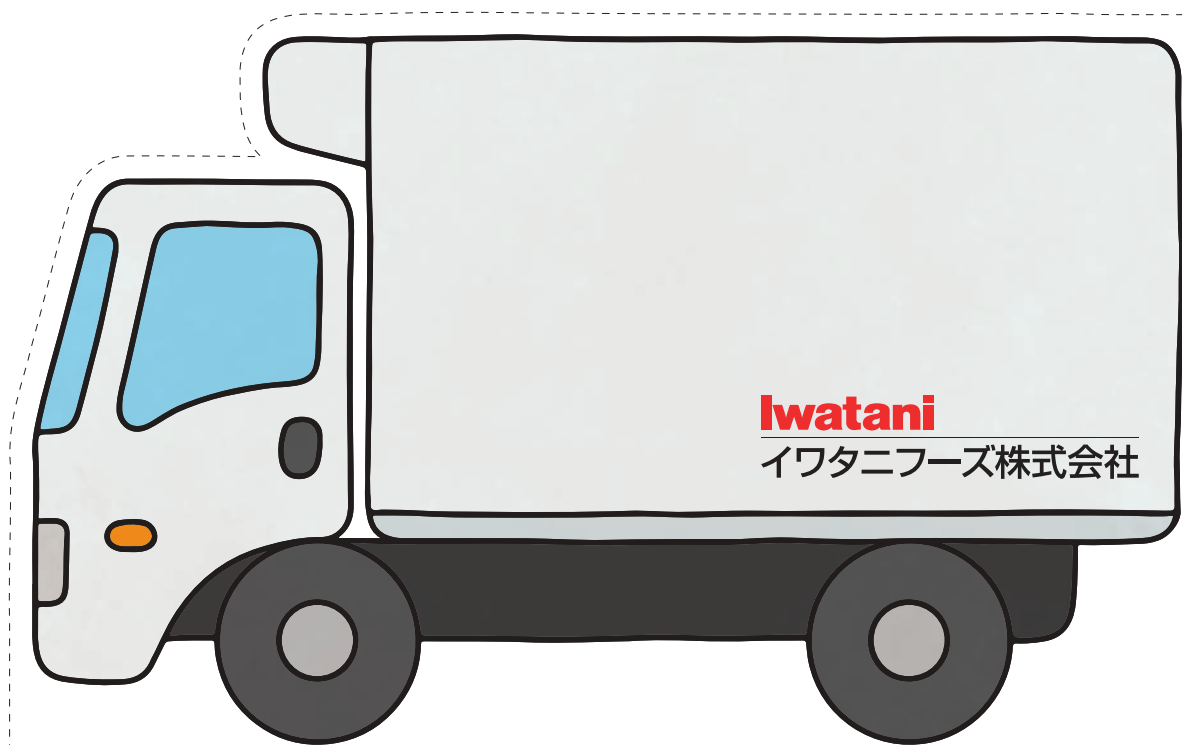
オーベルジーヌ



岩谷産業の企業理念の下、 衣食住で最も必要な「食」に注目し 食品事業を開始

食品事業は、「世の中に必要なものこそ栄える」という岩谷産業の企業理念を衣食住に当てはめたととき、「最も必要なものは“食”である」という考えから始まりました。“選び抜いた食材を安全、安心とともにお届けする”を理念に掲げ、外食産業や病院給食など業務用ルートのみならず、一般消費者に向けても商品を販売しています。





Iwatani
イワタニフーズ株式会社

お問い合わせ

● 食品事業部

📞 東京 03-5405-5855

📞 大阪 06-4256-4816

● ユー・エム・システム事業部

📞 045-778-1005



公式ホームページ

商品検索で
ご希望の冷凍食品を
お探しいただけます！