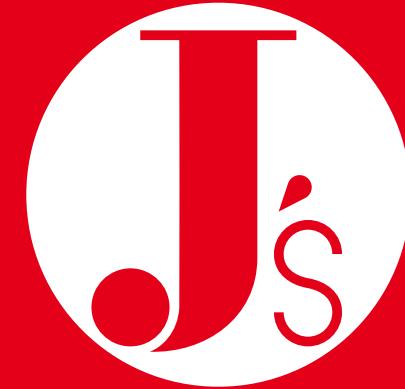


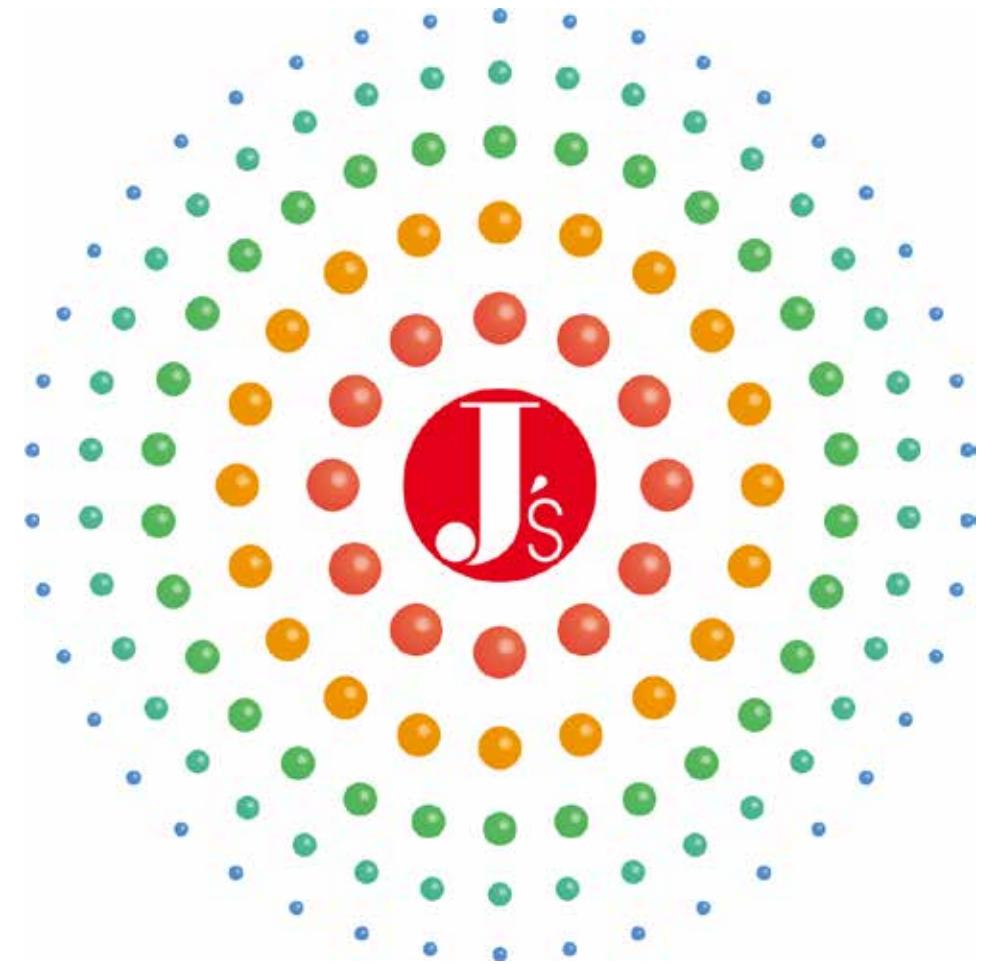
FACTORY



J'sファクトリー株式会社



会社案内



# ごあいさつ

食品開発一筋に目指してきたのは、「子供に食べさせたい」食品づくりです。製品が店頭に並んだ時、安全・安心・美味しいことで、子供たちの喜ぶ顔が目に浮かぶ、そういう食品をたくさん生みだしたい。この夢のためなら、どんなことも乗り越えられると信じています。

開発に没頭し、世の中にはない製品を追い求めているうちに、製品づくりに足りない情報やノウハウがあることが見えてきました。

そこでグループ会社の関東食研はレシピ開発や原料開発に業務を特化して、強いレシピ作りのみを担当。製品開発企画や販売企画、個々の製造プラントの開発、生産管理の実現まで、トータルで最善の提案ができる組織をつくりました。

一貫したシステムで、「お客様の会社に合ったオンリーワン製品を生み出すことができる」。これこそが、私たちの最大の強みです。

共存共栄を胸に、これまで関係各社と信頼関係を築いてきました。そして培われた、限りない選択肢と柔軟な発想。それらを基に、顧客満足度の高い製品を開発し、より良い食品社会形成に貢献できる企業として、果敢に挑戦しアクションし続けてまいります。



代表取締役社長  
鷺谷一雄

# 企業理念

## 原点をACTIONに 顧客満足を追求します

私たちは「食品」を新しいテーマに「顧客満足」を追求します。



### J's+TRIO J'sRIOを実現します

私たちは「製品・原料開発企画」「販売コスト企画」「製造・生産管理企画」これら3つ(TRIO)の食品問題へ積極的に取り組み、ビジネスチャンスを開拓し、「安心」「安全」「安価」な食品社会の形成を実現します。

### A CTIVITY

私たちは積極的、能動的に行動します。

### C OMMUNICATION

私たちはお客様とふれあい、コミュニケーションを大切にします。

### T ECHNOLOGY

私たちは技術を磨き、「確実」を目指します。

### I NFORMATION

私たちは国内外の情報を敏感に受け止め、仕事に活かします。

### O RIGINALITY

私たちは絶えず独創的に考え、個性を發揮します。

### N ETWORK

私たちは関係各社を大切にし、その輪を広げ共栄を目指します。

# 会社概要

商 号 J'sファクトリー株式会社

設 立 平成24年3月14日

所 在 地 〒135-0002 東京都江東区住吉1-19-1  
ツインタワーすみとし住吉館202号室  
Tel 03-5638-0188(代) Fax 03-5638-0189

千葉工場 〒276-0047 千葉県八千代市吉橋1076-2  
Tel 0474-55-3804 Fax 0474-55-3805

資 本 金 1,000万円

役 員 代表取締役 鶩谷 一雄  
取締役 孫 麗娜

事業内容 ●食品販売●食品に関する情報提供サービス業●食品の研究、開発、企画●日用雑貨品、衣料品の販売●中国、東南アジアにおける前各号の事業●中国、東南アジアとの食品、食品原材料の輸出入、販売●包装業務●化粧品の企画、製造委託、販売

取引銀行 足利銀行 真岡支店 阿波銀行 東京支店  
群馬銀行 上野支店 京葉銀行 東陽町支店  
商工中金 渋谷支店 三井住友銀行 錦糸町支店

## 沿革

- 平成24年 3月 J'sファクトリー株式会社を江東区毛利に設立
- 平成24年10月 ライフコーポレーション粉末コーンスープ、ポタージュスープ発売
- 平成25年10月 J'sブランド小麦粉、ミスターMAXXスリーブドリ発売
- 平成26年 3月 本社を現在の江東区住吉に移転
- 平成26年10月 りんごのケーキ、粉末カフェオレ発売
- 平成27年 8月 資本金1,000万円に増資
- 平成27年 9月 ツインタワーすみとし住吉館108号に事務所移転
- 平成28年 5月 株式会社エイティロジテックと業務提携を締結
- 平成28年 6月 ツインタワーすみとし住吉館202号室へ移転
- 平成28年 8月 工場稼働開始(完成10月予定)
- 平成29年 9月 J's FACTORY(Cambodia) CO.,LTD. 設立
- 平成30年11月 J's FACTORY(Cambodia) CO.,LTD. プノンペン工場完成

## 製品・原料開発企画 食品全般の開発を行う専門家集団

「関東食研」と共に、開発専門知識と技術で、  
新しい発想を提案します。

原料知識と製造技術を合わせて、  
お客様のニーズにお応えします。

食品市場と工場の双方を意識した上で  
テーブルテスト品を作り、  
同じ食味を再現できる製品企画を提案します。



## 販売・製品コスト企画

食品全般の「独案コスト」を  
可能にする専門家集団

●  
食品市場とお客様のターゲットを理解し、  
「独案コスト」を提案します。

●  
原料用途の多様化と製造知識を合わせて、  
「独案コスト」を実現します。

●  
食品素材を活かす最適な製造プロセスで、  
「独案コスト」を実現します。



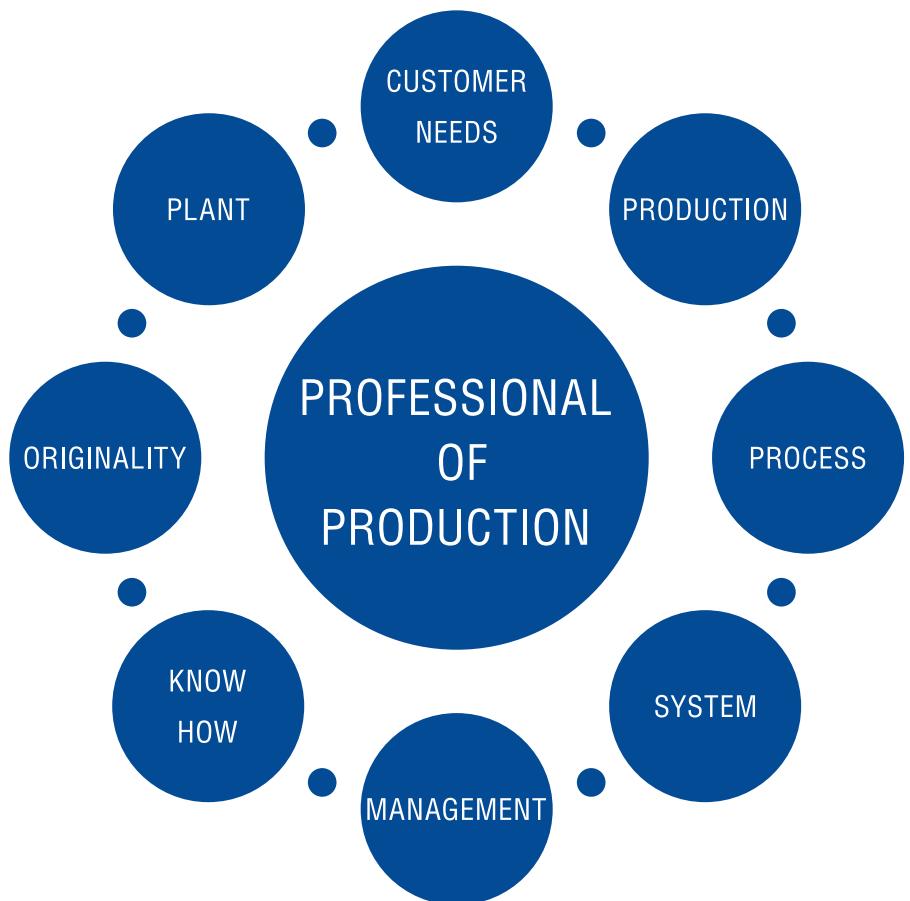
## 製造・生産管理企画

食品全般の工場の  
製造と生産に精通する専門家集団

開発製品に特化した「独案プラント」を提案します。

食品素材の特徴に最適な製造設備と  
生産管理システムを提案します。

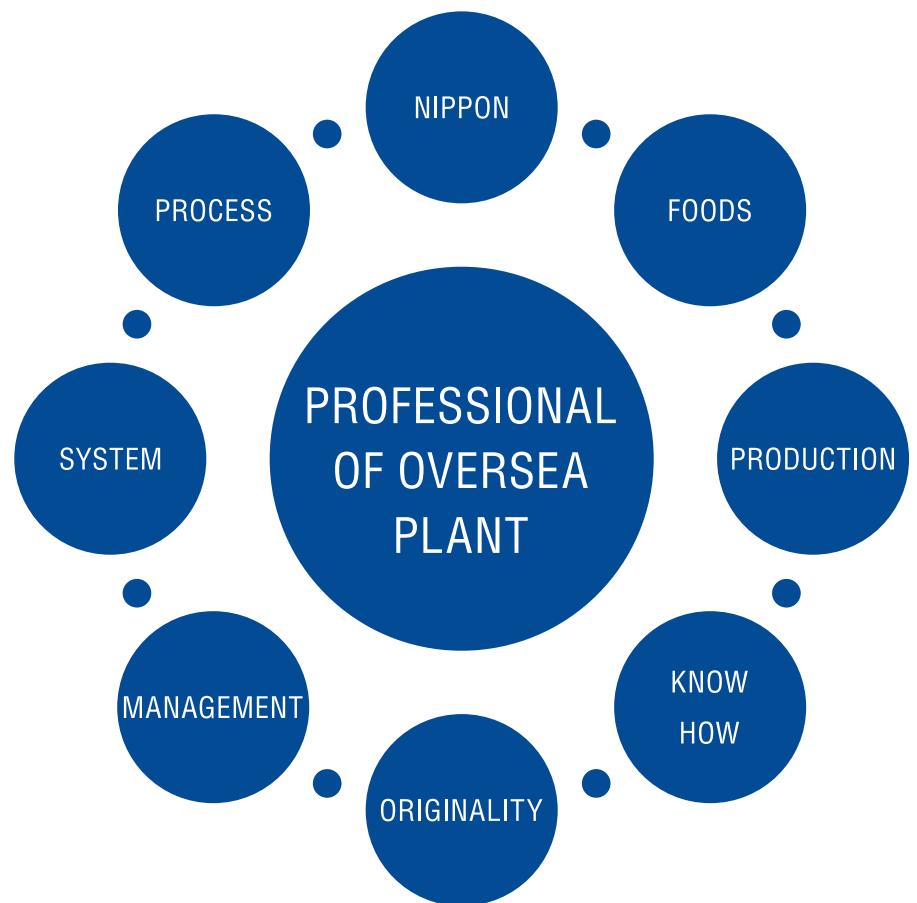
お客様のニーズに沿った製造プロセスと  
生産管理システムを提案します。



## 海外製造システム企画

日本の食品基準と同様の  
「独案プラント」を提案する専門家集団

- 製造プロセスに合わせ、  
プラントから建物の設計までを企画します。
- 製品・素材に合わせた生産管理システムを提案します。
- 食品素材の栽培から加工まで  
「独案システム」を企画します。



# 特許紹介

## 特許紹介

特許番号	登録年月日	発明の名称
3944402	2007/4/13	抹茶を用いた飲食物の製造方法
4217080	2008/11/14	果実加工品の製造方法、 果実加工品及び糖果
4523956	2007/8/30	乳製品およびその製造方法
5166979	2012/12/28	飲食品用ホワイトナー
5848893	2015/12/4	植物性たんぱく質含有菓子



研究所

## 研究所

お客様のニーズを元に  
「物性」「温度帯」「味覚」を調整し、  
レシピの提案から  
テーブルテスト品の作成まで行います。



• 国内工場

## 千葉工場

ペットフードの小詰包装・セットアップ。  
アレルゲン室を設けた  
混合・コーティング加工・充填を行なっています。



海外工場

## カンボジア工場

粉末混合製品、食品添加物などの  
国内外向けの  
製造を受託します。



# 液体製品紹介

## 液体製品紹介 (常温・冷蔵・冷凍)

ホットパック

レトルト

無菌充填

加圧殺菌

常温充填



# 液体製品紹介

## 液体製品紹介 (常温・冷蔵・冷凍)

ホットパック

レトルト

無菌充填

加圧殺菌

常温充填

常温充填



# 粉体製品紹介

## 粉体製品紹介 (常温)

スプレードライ

ドラムドライ

バキュームドライ

フリーズドライ

押出造粒

流動層造粒

スプレードライ



ドラムドライ



バキュームドライ



フリーズドライ



# 粉体製品紹介

## 粉体製品紹介 (常温)

スプレードライ

ドラムドライ

バッキュームドライ

フリーズドライ

押出造粒

流動層造粒



# 個体製品紹介

## 個体製品紹介 (常温・冷蔵・冷凍)

打錠

カプセル

成型

レトルト

焼成

調理

打錠



カプセル



成型



レトルト



# 個体製品紹介

## 個体製品紹介 (常温・冷蔵・冷凍)

打錠

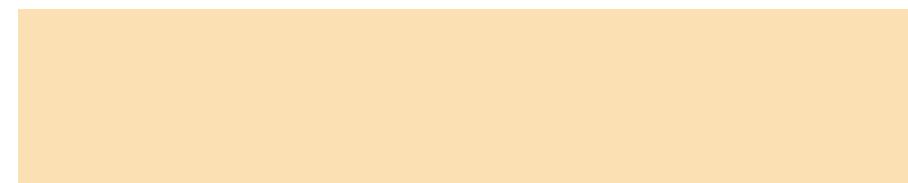
カプセル

成型

レトルト

焼成

調理



# 海外製品紹介

## 海外製品紹介 アンコール・モリンガ

アンコール・モリンガの原産地であるラン・タ・エク・エコ・ビレッジはアンコールワットから約20kmに位置する。アンコールワット遺跡群は1955年12月に世界遺産登録に指定されたが、遺跡だけではなく、森(自然)、村(住民)も含めた面として保護されている事が特徴である。遺跡を管理しているAPSARA機構は、農薬などの環境汚染や無秩序な開発を防ぐための緩衝地帯としてエコ・ビレッジを設けた。また遺跡周辺の人口を増やさない目的で耕作地付の居住区を設置して遺跡周辺からの移住推進を図っている。自然遺産地帯から住民を移住させながら、生活基盤を確立させるために有機栽培農業を行っている。そのために大学の農業学部を出た専門チームが中心となり有機土壌設計・植物忌避剤利用・栽培地に張りめぐらされたイリゲーション・システムの設置(乾季でも安定して栽培出来る)・栽培物の選定・販路開拓などを行っている。収入を図るための栽培物の第一弾が「奇跡の木」と言われているアンコール・モリンガである。

