

# 株式会社 栄田



## 「食」を通じて心と体の健康をお届けします

### 「電子部品製造」から「食品製造」へ

操業から約40年間、時代のキーデバイスとして世界トップレベルのセラミックチップコンデンサを製造してきた弊社であります。2016年度から新事業として「畜肉エキス調味料製造」に挑戦しております。畜肉エキスとは、鶏・豚の骨や肉から抽出されるエキスで、これを工業的に抽出し、外食産業や加工調味料メーカーなどへお届けしています。

新工場は、にかほ市象潟の鳥海山麓の国定公園内にあり、地下約60mから汲み上げた大自然の恵みである「鳥海山の伏流水」を全ての商品に使用しております。原料は国内産のみにこだわり、商品には添加物を一切使用せず、冷凍状態で安全・安心・ピュアな本格志向の商品をお客様にご提供いたします。

品質管理におきましても、これまで電子部品製造で培った「管理・改善」のノウハウを畜肉エキス製造にも応用し、徹底した衛生管理とともに、さらなる安心・安全な商品をお届けいたします。



上記写真は2016年3月にかほ市象潟に完成したエキス調味料製造工場です。大自然の中の工場で、製品に使用される水には特に自信を持っております。ご要望に合わせた濃縮が可能で、厳しい品質検査の後、冷凍でお客様にお届けいたします。



まいにちを創る

株式会社 栄田

本社：〒018-0402 秋田県にかほ市平沢字井戸尻68

TEL：0184-36-3785 FAX：0184-36-3784

象潟工場：〒018-0153 秋田県にかほ市象潟町小滝字麻針塚14

TEL：0184-44-8715 FAX：0184-44-8716