

生産者さまの想いと
素材本来のおいしさを

大切に、丁寧に、
お届けします。



株式会社 **コジマヤ**
COMPANY PROFILE

会社概要 COMPANY

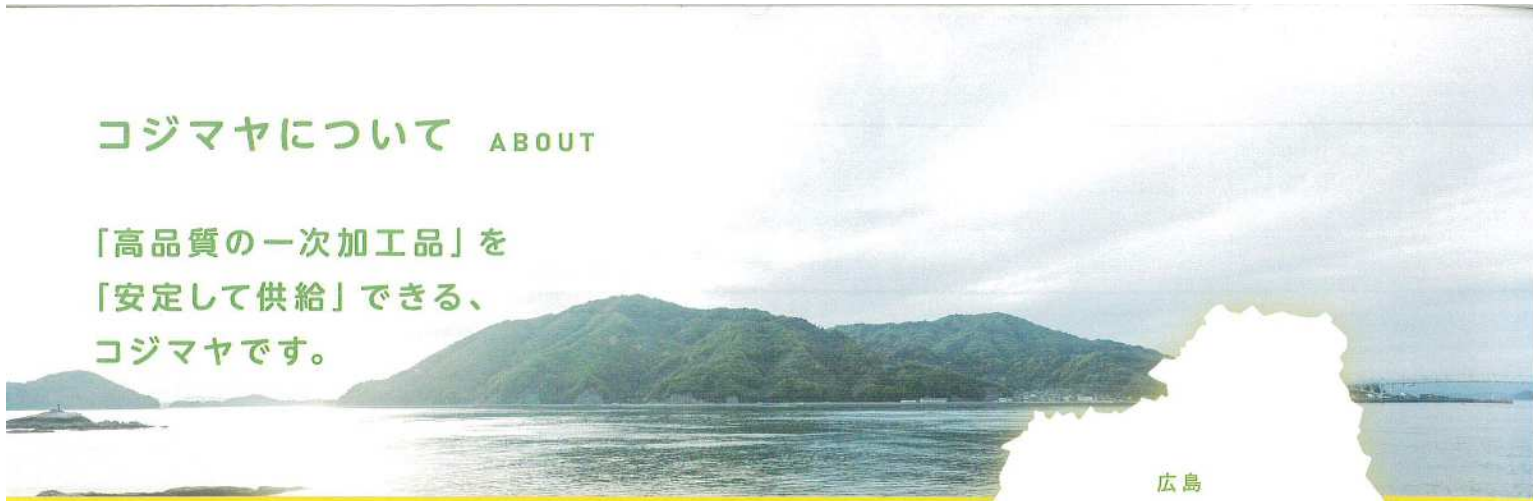
社名	株式会社コジマヤ
設立	1993年7月
本社所在地	〒678-0221 兵庫県赤穂市尾崎3161-13
加工工場	〒678-0229 兵庫県赤穂市大橋町5-20・21
連絡先	TEL: 0791-45-3777 FAX: 0791-45-3778
代表者	代表取締役 児島 史忠
資本金	2,500万円
従業員数	20名(パート含) ※2022年10月現在
取引銀行	中国銀行 赤穂支店 みなの銀行 赤穂支店

KOJIMAYA
<https://kjmy.jp>



コジマヤについて ABOUT

「高品質の一次加工品」を
「安定して供給」できる、
コジマヤです。



広島

株式会社コジマヤでは、瀬戸内産レモンの一次加工を中心に担っています。国内でも有数の産地である広島県から仕入れた瀬戸内産レモンを、主に食品や菓子などの食品用原料として、また香料用原料の素材として、自社工場内で搾汁・濃縮などを行ってレモンの外皮の加工品やレモン果汁を製造しています。

レモンを仕入れる

安心安全な瀬戸内産レモンを仕入れます。

生産者さまと直接取引することで、生育状況や収穫状況からの入荷数等の詳細な情報も確認しています。



仕入れた食品を一次加工する

搾汁とトリミングによって一次加工品を生産します。機械による自動化とこれまで培ってきた手作業による丁寧な作業のハイブリッドで、高品質な製品のより効率的な生産を図りつつ、対応しています。
その他柑橘の搾汁受託や、手搾り、輪切りやミンチなどの加工から、海産物の抽出や濃縮加工についての様々なご要望にも幅広く柔軟にお応えしています。



多様な商品へ

コジマヤから取引業者さまへ発信します。

これによりコジマヤの一次加工品は、多様な商品に姿を変えて、みなさまの下に届けられています。



代表挨拶 GREETING

レモンを通して
世の中をハッピーにする。

私たちは国内でも有数の産地である広島県から仕入れたレモンを、自社工場内で搾汁・濃縮などを行ってレモンの外皮の加工品やレモン果汁を製造しています。これらの製品は、主に食品や菓子などの食品用香料として利用されます。

レモンは酸っぱい果物ですが、その酸味を活かして様々な食品や飲料などに使われており、無限の可能性を秘めた食材であると私は思っています。

弊社で手作業によって丁寧に加工したレモンを日本全国の皆様のお口に届けたい。口にされた皆様の笑顔を想像しながら、私たちは今日も爽やかなレモンの香りと幸せの黄色に囲まれて仕事をしています。

代表取締役
児島 史忠



事業紹介 SERVICE

レモンの加工事例



冷凍ストレートレモン10kg・20kg



冷凍ストレートレモン1kg



レモン果皮



レモン果皮 (ダイスカット)



レモン果皮 (スライス)



レモンオイル100ml

その他の加工事例

柑橘類 柚子・八朔・清美オレンジ・ライム

その他果物 イチゴ (あまおう)・シャインマスカット・宮崎マンゴー・白桃 (清水白桃)

その他原料 和栗

海産物エキス製造 調味料や鍋つゆの素などに使用される広島県・岡山県・兵庫県の瀬戸内海産の「牡蠣エキス」日本海で水揚げされた紅ズワイガニを使用した「蟹エキス」等

設備紹介



柑橘搾汁機



300Lタンク



蒸気回転釜



柑橘果皮スライサーA



柑橘果皮スライサーB



ダイサー



金属検出機



遠心式薄膜真空蒸発装置 (濃縮装置)



圧力釜

瀬戸内産レモンオイル (広島県)

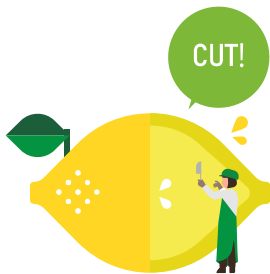
香りにこだわった工法で
高品質なオイルを抽出しています。

コジマヤが作るレモンオイル

水蒸気蒸留を用いたレモンオイルの生産・加工を行っています。
瀬戸内産レモン果皮を低い温度で蒸発させることで
レモンの爽やかな香りが漂う、良質なオイルを抽出します。
食品や化粧品、香水など様々なものに活用されています。

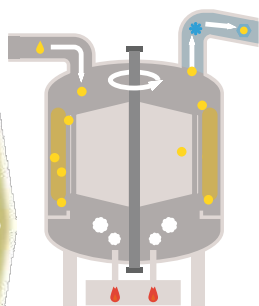


加工から出荷までの流れ



原料となるレモン果皮を
蒸留釜に入れる

1



蒸留釜を低温で加熱し
蒸発した精油粒子を採取
冷却する

2



精油粒子を貯蓄し、
レモンオイルと芳香水に
分離させる

3



採取したレモンオイルを
包装し、出荷する

4

食品だけでなく
化粧品や香水にも



※本紙掲載画像はすべてイメージです。

株式会社 **コジマヤ**

〒678-0221 兵庫県赤穂市尾崎3161-13
TEL: 090-5249-5803 FAX: 0791-45-3778
<https://kjmy.jp>



企業が取り組む SDGs

1つのレモンから
捨てることのない
仕組みがあれば。

生産工程

- 1 レモンを搾汁し、
レモン果汁とレモン果皮
に分ける。
- 2 レモン果皮の綺麗な
部分をお菓子等に使用し
お菓子等に利用できない
部分を除去。
- 3 除去したレモン果皮を
利用し、水蒸気蒸留を
用いて抽出。
- 4 抽出後レモンオイルと
レモン芳香水に分離。
- 5 レモンオイルと
レモン芳香水を
丁寧に包装し、出荷。
- 6 今まで利用できなかった
レモン果皮を利用し
良質なレモンオイルに
形を変えて、
皆様にお届けします。

食品ロスの削減に役立つ
レモン果皮を有効活用した
レモンオイル

進まない日本の食品ロス問題。
私たちは、通常なら廃棄されるレモン
果皮を食品や香料用原料の素材として
一次加工し、製造段階から食品ロスを
生まない仕組みを実現しています。

株式会社コジマヤの加工事例



冷凍ストレートレモン10kg・20kg



冷凍ストレートレモン1kg



レモン果皮



レモン果皮(ダイスカット)



レモン果皮(スライス)



レモンオイル100ml



レモン果皮(ダイスカット)糖漬品



レモン輪切り糖漬品

