

J GROUP

J GROUP

おいしい笑顔のある明日へ

事業所一覧

J GROUP 株式会社ジャパン・フード・サービス

■ 本 社 〒662-0044 兵庫県西宮市平松町2-32
 [加工食品部] [海外開発部]
 TEL:0798-36-7159 / FAX:0798-36-7192 TEL:0798-36-7160 / FAX:0798-36-7175
 [営 業 部] [水産食品部]
 TEL:0798-36-7157 / FAX:0798-36-7191 TEL:0798-36-1717 / FAX:0798-36-5310

■ 東京支店 〒105-0012 東京都港区芝大門1-6-10 芝大門RUビル3階
 [1 部] [2 部]
 TEL:03-3438-4898 / FAX:03-5776-0834 TEL:03-6459-0516 / FAX:03-5776-0834
 [開発事業部]
 TEL:03-6459-0834 / FAX:03-5776-0834

■ 東北営業所 〒981-3121 宮城県仙台市泉区上谷刈1-3-20-506
 TEL:022-344-7252 / FAX:022-344-7252

J GROUP 株式会社ジャパン・トレーディング

[営業推進部] [企画営業部]
 TEL:0798-36-7176 / FAX:0798-36-7168

J GROUP 株式会社ジャパン・デリカ

TEL:0798-36-9678 / FAX:0798-36-5348

J GROUP 株式会社ジャパン・ファイン・フード

TEL:0798-36-9678 / FAX:0798-36-5348

J GROUP 株式会社ジャパン・フード・クリエイト

TEL:0254-62-7116 / FAX:0254-62-2158



Make Your Smile
 おいしい笑顔のある明日へ

フライドチキン

サクサク
ジューシー

チキンの旨みたっぷり！

ジューシーなもも肉の骨を外して、
食べやすくしたフライドチキンです。

骨なしフライドチキン 100g

【調理方法】
170℃で5分フライ
【荷 姿】
100g×10個×10袋
【加工国】
中国



▶サクうまチキン 150g プレーン・ガーリック

ジューシーな手羽元と柔らかな胸肉を同時に味わえる贅沢なフライドチキンです。

【調理方法】
170℃で5分30秒フライ
【荷 姿】
150g×6個×10袋
【加工国】
中国



▶若鶏フライドレッグ 200g

骨付きもも肉を丸ごと使用した、薄衣で和風仕立ての唐揚げです。

【調理方法】
170℃で5分30秒フライ
【荷 姿】
200g×5本×6袋×2合
【加工国】
中国



▶骨なしフライドチキン(もも肉) 80g

ジューシーで弾力感たっぷりの若鶏上もも肉を使用。骨なしタイプで食べやすく仕上げました。

【調理方法】
170℃で5分フライ
【荷 姿】
80g×10個×6袋×2合
【加工国】
中国



▶骨なしフライドチキン(むね肉) 80g プレーン・辛旨

鶏むね肉を米粉入りのクラッカーパン粉で仕上げた、サクサクのフライドチキンです。

【調理方法】
170℃で4分30秒フライ
【荷 姿】
80g×10個×6袋×2合
【加工国】
中国



▶フライドチキン(ドラム) 100g

若鶏もも肉のフライドチキンです。
※ドラム単品商品

【調理方法】
170℃で5分フライ
【荷 姿】
100g×10個×4袋×2合
【加工国】
中国



▶フライドチキン(サイ) 100g

若鶏もも肉のフライドチキンです。
※サイ単品商品

【調理方法】
170℃で5分フライ
【荷 姿】
100g×10個×4袋×2合
【加工国】
中国



▶サクっと! デリチキ(オリジナル)

買いやすい、使いやすい骨なしフライドチキンです。70gのお手軽サイズにサクサクの衣をつけて、「軽さ」を求めました。

【調理方法】
170℃で4分30秒フライ
【荷 姿】
840g(12枚)×6袋×2合
【加工国】
中国



▶チキンナゲット(プレーン)

衣はサクッと、中の肉はしっかりとした食感があり、冷めても美味しく食べられます。

【調理方法】
170℃で3分30秒フライ
【荷 姿】
1kg×10袋
【加工国】
中国



唐揚げ/竜田揚げ



若鶏のもも肉を使用し、やわらかくて肉汁があふれるうす衣タイプの和風から揚げです。弊社自慢の商品です。

自慢の唐揚げ

〔調理方法〕
170℃で3分30秒フライ

〔荷 姿〕
1kg×10袋

〔加工国〕
中国



鶏むね肉をスティック状にカットし、サクサク衣に仕上げました。薄味仕立てですので、色々な料理にアレンジしてお使いいただけます。

サクッと スティックチキン

〔調理方法〕
170℃で3分フライ

〔荷 姿〕
1kg×6袋×2合

〔加工国〕
中国



＞自慢の唐揚げ串 80g

若鶏の唐揚げをジャンボサイズの唐揚げ串に仕上げました。

〔調理方法〕
170℃で3分30秒フライ
〔荷 姿〕
80g×10本×6袋×2合
〔加工国〕
中国



＞鶏もも唐揚げ

若鶏のもも肉を使用し、醤油味ベースで味付けした薄衣タイプの唐揚げです。独自配合によりジューシーに仕上げました。

〔調理方法〕
170℃で3分30秒フライ
〔荷 姿〕
1kg×10袋
〔加工国〕
中国



＞自慢の竜田揚げ

食欲をそそるキツネ色の揚げ色と、程よい粉吹き感が特徴の竜田揚げです。

〔調理方法〕
170℃で3分30秒フライ
〔荷 姿〕
1kg×6袋×2合
〔加工国〕
中国



＞骨なしチキンフィレ(スティックタイプ)

鶏むね肉をスティック状にし、食べやすく仕上げました。スナック感覚でお楽しみいただけます。

〔調理方法〕
170℃で2分30秒フライ
〔荷 姿〕
1kg×6袋×2合
〔加工国〕
中国



＞ぼんじり唐揚げ

1羽からひと粒しか取れない希少部位を使用した唐揚げです。

〔調理方法〕
170℃で2分フライ
〔荷 姿〕
1kg×12袋
〔加工国〕
中国



＞ヤゲン軟骨唐揚げ

希少な「ヤゲン軟骨」を醤油風味の唐揚げ粉で仕上げた商品です。

〔調理方法〕
170℃で2分フライ
〔荷 姿〕
500g×10袋×2合
〔加工国〕
中国



＞竜田揚げ 90g

鶏むね1枚肉をステーキカットした竜田揚げです。チキン南蛮などに最適です。

〔調理方法〕
170℃で4分30秒フライ
〔荷 姿〕
90g×10枚×6袋×2合
〔加工国〕
中国



＞鶏もも竜田揚げ 160g

鶏もも肉の肉厚な部分のみを使用した大判サイズの竜田揚げです。

〔調理方法〕
170℃で5分30秒～6分フライ
〔荷 姿〕
160g×5枚×6袋×2合
〔加工国〕
中国



本格・炭火焼やきとり

一本ずつ丁寧に
焼きあげました。



炭火の香ばしさを、
味を楽しめるように

素焼き焼鳥

下味のみをつけた、炭火焼の素焼焼鳥です。

[調理方法] オープン
[加工国] 中国

炭火焼やきとり素焼 50g

[荷姿] 50g×40本×6小箱

50g



23 cm 鉄砲串

もも



(+ももにんにく)

炭火焼やきとり素焼 35g

[荷姿] 35g×50本×6小箱

35g



18 cm 角串

もも



たれ焼鳥

タレ付きで冷凍のまま調理が出来る、便利な炭火焼鳥です。

[調理方法] オープン
[加工国] 中国

40g

炭火焼やきとり
タレ付

(醤油タレ)



もも

ねぎま

かわ

レバー

つくね

17 cm 角串

37g

炭火焼やきとり
タレ付



もも

ねぎま

かわ

18 cm 平串

22g

炭火焼やきとり
タレ付



もも

ねぎま

かわ

15 cm 鉄砲串

[荷姿]
40g×50本×6小箱



[荷姿]
37g×50本×6小箱



[荷姿]
22g×50本×6小箱×2合



鶏肉加工品

水産加工品

その他加工品

06

05

ロースト



手作り感のある形と、炭火焼きが特徴です。オーブンで焼くだけで本格的な炭焼つくねをお楽しみいただけます。

じっくり仕込んだ炭火焼つくね70(軟骨入り)

【調理方法】
オープン
【荷 姿】
70g×15個×6袋×2合
【加工国】
中国



良質のたんぱく質が摂れる、ヘルシーメニューへの汎用性が高いローストタイプのサラダチキンです。一口サイズにカットした商品もあります。

ローストサラダチキン(ハーブ)

【調理方法】
オープン
【荷 姿】
200g×6個×5袋×2合
【加工国】
中国



＞こんがりコロコロチキン

皮つき鶏もも肉をひと口サイズにカットし、オーブンで焼き上げました。うす味なので多彩なメニューアレンジが可能です。

【調理方法】
170℃で1分フライ、またはオープン
【荷 姿】
500g×12袋×2合
【加工国】
中国



＞スチームカットチキン

皮つき鶏もも肉をひと口サイズにカットし、スチームで中心まで加熱しています。

【調理方法】
170℃で1分30秒フライ、またはオープン
【荷 姿】
1kg×6袋×2合
【加工国】
中国



＞手羽元あぶり焼き 40g タイ産:ブレン・ガーリック 中国産:ブレン

ジューシーな若鶏手羽元を食べやすく開き、オーブンであぶり焼きにしました。

【調理方法】
170℃で2分30秒フライ
【荷 姿】
40g×20個×6袋×2合
【加工国】
タイ/中国



＞鶏はらみ焼き

希少部位であるはらみを焼き物に仕上げました。

【調理方法】
170℃で1分フライ、またはオープン
【荷 姿】
500g×10袋×2合
【加工国】
中国



＞タイ産 炙り焼風カットチキン

皮つき鶏もも肉をひと口サイズにカットし、オーブンで焼き上げました。

【調理方法】
170℃で1分30秒フライ、またはオープン
【荷 姿】
1kg×6袋×2合
【加工国】
タイ



＞タイ産 ローストカットチキン25

新鮮な若鶏のもも肉を大きくカットして、柔らかく焼き上げました。

【調理方法】
オープン
【荷 姿】
1kg×6袋×2合
【加工国】
タイ



＞チキンステーキ 140g

もも正肉使用、素焼(焼き目付き)タイプのチキンステーキです。

【調理方法】
オープン
【荷 姿】
140g×6枚×6袋×2合
【加工国】
中国



＞骨なしジューシーチキン(トマト味)

骨なしの鶏もも肉を旨味たっぷりトマト味に仕上げました。お子様も好きな辛味チキン風です。

【調理方法】
170℃で1分30秒フライ、またはオープン
【荷 姿】
1050g(30個)×6袋×2合
【加工国】
中国



バラエティ



鶏皮から脂を取り除いているので、パリパリ食感が長持ちします。もも皮のみを使用してる為、分厚いのが特徴です。

鶏皮チップス

【調理方法】
170℃で1分30秒フライ
【荷 姿】
500g×8袋×2合
【加工国】
中国



ささみをあっさりとし柔らかく仕上げた鶏天です。ひとつの食材で様々なメニューに展開できます。

鶏天(ささみ)

【調理方法】
170℃で2分30秒フライ
【荷 姿】
1kg×6袋×2合
【加工国】
中国



タイ産 甲子園ヒーロー揚げ

手羽中ハーフを食べやすいサイズに調理しました!衣のサクサク感にもこだわって、パーティーやお弁当に入れても映える一品です。

【調理方法】
170℃で3分30秒フライ
【荷 姿】
300g×12袋×3合
【加工国】
タイ



おつまみかわ串 20g

醤油味の下味が付いた鶏皮串をスチームして仕上げました。フライ調理でパリパリ食感を楽しめる商品です。

【調理方法】
170℃で3分30秒フライ
【荷 姿】
20g×60本×8小箱
【加工国】
中国



彩り野菜のつくね巻き 35g

鶏もも肉・むね肉・皮を独自配合し、柔らかいつくねに仕上げています。彩り豊かな野菜で味覚だけでなく、視覚でも楽しめる1品です。

【調理方法】
オープン
【荷 姿】
35g×30個×6袋×2合
【加工国】
中国



蒸し鶏(ほぐし)

薄味でアレンジ自在、あっさりした塩味に仕上げています。3種類の商品をご用意しています。

【調理方法】解凍
【荷 姿】
300g×20袋×2合/
500g×10袋×2合/
1kg×6袋×2合
【加工国】中国



ごまささみカツ 25g

鶏のささみをサクサクのパン粉と白ゴマで包みました。

【調理方法】
170℃で2分30秒フライ
【荷 姿】
25g×120個×3合
【加工国】
中国



サクサクささみカツ

鶏のささみをサクサクのパン粉で包みました。

【調理方法】
170℃で2分30秒フライ
【荷 姿】
20g×40個×6袋×2合
【加工国】
中国



スチーム砂肝

砂肝を食べやすい一口サイズにカットしました。癖になる歯ごたえをお届けできる商品です。

【調理方法】
170℃で1分フライ
【荷 姿】
500g×10袋×2合
【加工国】
中国



肝煮

新鮮さにこだわった鶏レバーを臭みをとるようにしっかりと煮込みました。

【調理方法】
解凍
【荷 姿】
1kg×10袋
【加工国】
中国





新鮮なマアジを使用し、サクとした生パン粉で仕上げた商品です。

アジフライ

40g・50g・60g・80g・90g・100g

〔調理方法〕40g・50g:170℃で3分30秒フライ
(60g:4分/80g:5分/90g:5分30秒/
100g:6分)

〔荷 姿〕40g×100枚×3合/
50g×100枚×2合/60g×100枚×2合/
80g×50枚×3合/90g×50枚×2合/
100g×50枚×2合

〔加工国〕
中国



フィーレ加工したマアジに粉付けした商品です。油で揚げて南蛮漬けなどのメニューにご使用頂けます。

粉付アジフィーレ

45～50枚入・55～60枚入・65～70枚入

〔調理方法〕
170℃で3分フライ

〔荷 姿〕
1kg(45～50枚)×10袋
1kg(55～60枚)×10袋
1kg(65～70枚)×10袋

〔加工国〕
中国



＞アジフィーレ梅しそフライ

アジのフィーレに梅肉と青紫蘇を入れて食感の良いパン粉を付けました。

〔調理方法〕
170℃で3分30秒フライ
〔荷 姿〕
1kg(40枚)×6袋×2合
〔加工国〕
中国



＞ししゃもフライ 1kg

卵たっぷりのししゃもをサクとした生パン粉で仕上げました。

〔調理方法〕
170℃で3分30秒フライ
〔荷 姿〕
1kg×6袋×2合
〔加工国〕
中国



＞白身魚フライ 30g・40g・50g・60g・80g・100g

新鮮な白身魚を使用し、サクとした生パン粉で仕上げた商品です。骨を取り除き食べやすくしています。

〔調理方法〕30g・40g:170℃で3分30秒フライ
(50g・60g:4分/80g:4分30秒/100g:5分)
〔荷 姿〕30g×100枚×4合/40g×100枚×3合/
50g×100枚×2合/60g×100枚×2合/
80g×50枚×3合/100g×50枚×2合
〔加工国〕中国



＞柔らかいかカット(粉付)

アカイカを下処理後、カットして粉付けしました。

〔調理方法〕
170℃で3分フライ
〔荷 姿〕
1kg×10袋
〔加工国〕
中国



＞イカフライ 30g・50g・70g・90g

1枚もののイカを切り身にしてパン粉を付けました。

〔調理方法〕30g:170℃で4分フライ
(50g:4分30秒/70g:5分/90g:5分30秒)
〔荷 姿〕30g×120枚×3合/
50g×100枚×2合/70g×50枚×3合/
90g×50枚×2合
〔加工国〕中国



＞いかリングフライ

食べやすいサイズにカットし、パン粉で仕上げました。

〔調理方法〕
170℃で3分フライ
〔荷 姿〕
1kg×6袋×2合
〔加工国〕
中国



＞さば竜田揚げ 20g・30g・40g

新鮮な中国産のマサバを竜田揚げのタレに付け込みました。

〔調理方法〕20g:170℃で2分30秒フライ
(30g:3分/40g:3分30秒)
〔荷 姿〕20g・40g:1kg×6袋×2合
30g:900g×6袋×2合
〔加工国〕
中国



＞いか丸ごと唐揚げ

イカをカットし、しょうゆ風味の唐揚げ粉で仕上げました。
(胴:リングカット 耳:短冊カット ゲソ:2pカット)

〔調理方法〕
170℃で3分フライ
〔荷 姿〕
1kg×6袋×2合
〔加工国〕
中国



エビフライ

獲れたての新鮮なえびを産地で加工し、エビフライに仕上げました。

〔荷姿〕

7L

75g×5尾×10袋×2合

5L

72g×5尾×10袋×2合

4L

55g×5尾×20袋×2合

3L

40g×10尾×10袋×2合

NL

38g×10尾×10袋×3合

NM

29g×10尾×10袋×3合

NS

20g×10尾×10袋×3合

〔加工国〕
ベトナム

〔調理方法〕

- ・NS/NM/NL/3L
170℃で3分30秒フライ
- ・4L
170℃で4分フライ
- ・5L/7L
170℃で4分30秒フライ

えび背開きのフリット

鮮度の良いえびの背ワタを取って背開きにし、サクリ衣で包み上げた、ボリュームのある製品です。

〔調理方法〕

170℃で2分30秒フライ

〔荷姿〕

18g×20尾×12袋×2合

〔加工国〕

ベトナム

いか焼き100g

大阪粉もん名物、いか焼です。もっちりとした、懐かしの下町の味を再現しました。

〔調理方法〕

電子レンジ／オープン

〔荷姿〕

100g×6枚×10袋×2合

〔加工国〕

中国

串フライ

〔加工国〕中国

豚玉ねぎ串
柔らかく加工した豚肉と玉ねぎを串打した定番の串フライです。



35g

40g

〔調理方法〕
170℃で3分30秒フライ
〔荷姿〕
100本×3合

じゃがいも串
乱切りにしたじゃがいもを串に3個刺しパン粉付けしました。
ほくほくしたじゃがいもの食感をお楽しみください。



50g

〔調理方法〕
170℃で4分フライ
〔荷姿〕
30本×4小箱×2合

れんこん串
輪切りにしたれんこんと半月に切ったれんこんを組み合わせて串打ちしました。シャキッとした食感が絶妙です。



40g

〔調理方法〕
170℃で3分30秒フライ
〔荷姿〕
30本×4小箱×2合

えび串
天然のピンクえびを串打ちし、サクとした生パン粉で仕上げました。



23g

〔調理方法〕
170℃で3分30秒フライ
〔荷姿〕
30本×4小箱×2合

うずら卵串
うずら卵を3個、または5個串に刺し、サクとした生パン粉で仕上げました。



45g

〔調理方法〕
170℃で3分30秒フライ
〔荷姿〕
45g:30本×4小箱×2合
75g:30本×2小箱×2合



75g

絶品カニ

ぜっぴん

カニ身、味噌、やわらかい殻の旨みをまるごとサクッと！と食べられる



調理動画はこちら



ソフトシェルクラブ

バングラデシュの世界遺産マングローブ林で漁獲した天然のカニを自社工場内の池で生育しています。



ホールラウンド

カニを1匹ずつ個包装しました。

〔調理方法〕

解凍後170℃で3分30秒～4分フライ

〔荷姿〕

1kg×10小箱



カットタイプ

1匹を1/2または1/4カットしました。

〔調理方法〕

解凍後170℃で2分30秒フライ

〔荷姿〕

1kg(500g×2袋)×10小箱

料理にトッピングすればインパクト抜群



ソフトシェルクラブで差のつくアレンジレシピ♪

ブーパッポンカレー



ソフトシェルクラブと野菜の天丼



スパイダーロール



soft shell crab's menu

まるごとカニを使ったメニュー

ソフトシェルクラブバーガー



鶏人 2017

レシピ検索

クックパッドでアレンジメニューをご提案しています！

鶏肉加工品

水産加工品

その他加工品



新鮮なタコと生地にはやまいも
を入れ、手焼きで丁寧に仕上げま
した。

たこ焼き 20g・30g

〔調理方法〕
170℃で4分フライ
〔荷 姿〕
20g×50個×10袋
30g×30個×10袋
〔加工国〕
中国



皮はパリッと、中身はジューシー、彩り
野菜の餃子あんを旨味たっぷり、ジュー
シーな鶏かわで丁寧に包みました。

鶏かわぎょうざ (業務用／家庭用) 25g

〔調理方法〕
170℃で5分フライ、またはフライパン
〔荷 姿〕
25g×20個×10袋×2合
25g×10個×20袋×2合
〔加工国〕
中国



家庭用



業務用

販促シールつき!



天ぷら：様々な素材を天ぷら用商品に仕上げました。

〔加工国〕中国

なす肉挟み天ぷらキット

〔調理方法〕天ぷら粉→165℃で約5分フライ
〔荷 姿〕天ぷら:30g×30個
タレ:150g)×5袋×2合

小イワシの磯辺天

〔調理方法〕170℃で4分フライ
〔荷 姿〕1kg×6袋×2合

しいたけ海老詰め 天ぷら30g

〔調理方法〕160℃で2分フライ
〔荷 姿〕30g×30個×6袋×2合

まいたけ天ぷら

〔調理方法〕170℃で3分30秒フライ
〔荷 姿〕1kg×5袋×2合

いか原料

〔加工国〕中国

加熱調理向けのいか原料です。他規格のイカ原料なども
取り扱っています。

♪いかリングI QF

〔調理方法〕加熱してお召し上がりください
〔荷 姿〕1kg×10袋



♪天ぷら用イカ切身等

〔調理方法〕
加熱してお召し上がりください
〔荷 姿〕
15g×50枚×4袋×4合
40g×25枚×4袋×3合



子持ちからふとししゃも

〔加工国〕中国

北欧や北米で獲れた子持ちからふとししゃもをしっかりと
干して旨味を引き出しました。



〔調理方法〕
加熱してお召し上がりください
〔荷 姿〕
540g(40尾〜)×20袋



野菜フライ：様々な素材にパン粉を付けました。

〔加工国〕中国

しいたけ海老詰めフライ 30g・40g

〔調理方法〕30g:170℃で5分フライ
(40g:5分30秒)
〔荷 姿〕30g×30個×6袋×2合/
40g×30個×5袋×2合

れんこん肉詰めフライ 40g

〔調理方法〕170℃で3分30秒フライ
〔荷 姿〕40g×30個×5袋×2合

れんこん海老挟みフライ 40g

〔調理方法〕170℃で5分フライ
〔荷 姿〕40g×30個×5袋×2合

ピーマン肉詰めフライ 38g

〔調理方法〕170℃で4分30秒フライ
〔荷 姿〕38g×30個×5袋×2合



チキンロール(野菜巻)85g

〔加工国〕中国

にんじん、いんげん、ごぼうを鶏もも肉で巻き、オーブンで
仕上げました。



〔調理方法〕
電子レンジ/オープン
〔荷 姿〕
85g×10本×6袋×2合



塩ゆで枝豆

〔加工国〕中国

新鮮な枝豆をゆで、塩味を付けました。

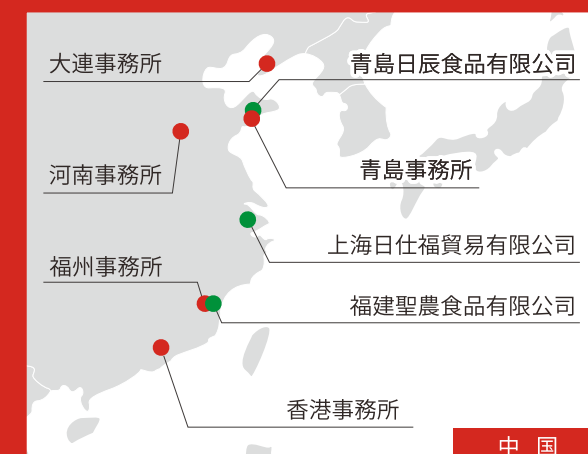


〔調理方法〕
自然解凍
〔荷 姿〕
500g×20袋



おいしい 笑顔のある 明日へ

ジャパングループはグローバルに発展し
お客様の新しいニーズにも積極的に
お応えできる企業を目指します。



● 本社・支店、海外事務所
● 関連会社、海外協力会社

海外事務所

ジャパングループの積極的な海外進出を支える海外事務所は中国本土に4か所、香港、タイに展開しています。生産委託工場の生産・品質管理を監督すると同時に、リアルタイムに情報を発信し、各エリアの状況をより迅速、全面的に把握することで、お客様により良いサービスの提供を図っています。

青島事務所(中国) 大連事務所(中国) 福州事務所(中国)
河南事務所(中国) 香港事務所(香港) バンコク事務所(タイ)

関連会社

TFF ノース・ジャパン・フーズ株式会社
RSF 上海日仕福貿易有限公司

海外協力会社

QINGDAO RICHEN 青島日辰股份食品有限公司
SHENG NONG 福建聖農食品有限公司

ジャパングループ

◆株式会社ジャパン・フード・サービス

国産・輸入の鶏肉、鶏肉加工食品を中心に、水産関連商品等、メイン料理からサイドメニューまで幅広く取り扱っています。

◆株式会社ジャパン・デリカ

バングラデシュ産のかに(ソフトシェルクラブ等)や、米粉調製品(アメリカ産、タイ産)等を取り扱っています。

◆株式会社ジャパン・フード・クリエイト

新潟県に食品加工工場を設立。山と海に囲まれた自然豊かな土地で、天ぷら等の加工食品を製造しています。

◆株式会社ジャパン・トレーディング

中国産の鶏肉加工品を中心に取り扱っています。タイ産原料、加工品の商品企画・開発にも力を注いでいます。

◆株式会社ジャパン・ファイン・フード

バングラデシュに水産加工工場を設立。自然の力を活かした粗放養殖を行い、かに・かに加工食品、その他水産加工食品を製造しています。