

藍の海と浪漫の地で菓子材料づくり

1.天草の恵み

日本の西端に位置し、天然の良港に恵まれた天草には、古くから海を越えて様々な文化がもたらされ、キリスト教や南蛮文化が入り、時の執政に翻弄され「天草・島原の乱」でその名を深く記憶にとどめた時代がありましたが、現在は多くの海産物、農産物に恵まれ、またイルカウォッチング、海鮮グルメ、サンセットライン、天草陶磁器など、多くの観光客を魅了する宝島としてその名を全国にアピールしています。

2.株式会社京まろん天草工場

昭和52年に正栄食品工業株式会社グループの三栄食品として発足、平成10年に株式会社京まろん天草工場に名称変更し、現在に至っております。

3.生産商品

工場の特長として大型レトルト殺菌装置を4機保有しており、加圧加熱殺菌商品製造を得手としています。主力商品のマロンペースト、栗甘露煮、プルーン製品やジャム・フィリング缶詰、ドライフルーツ包装製品など多岐にわたる菓子材料加工が可能です。また筍、冷凍よもぎなどの地場農産物を加工して地域貢献に一役買っております。

4.あまくさ晩柑ピールのご紹介

特に天草地域振興局、正栄食品工業株式会社、株式会社京まろん天草工場 三者で柑橘(あまくさ晩柑)を広める取組みを実施中ですが、それを使用した晩柑ピール(スティック、ダイス、ミンチ)は、従来のオレンジピールには無い風味、ほろ苦さがあり、特長のある製品となっています。チョコ菓子や和菓子、シリアル商品に幅広くご利用いただいております。



あまくさ晩柑の実



スティック



ダイス



ミンチ



使用例:チョコ掛け



「良い印象でお客様にお帰りいただく」ことを合言葉として、従業員一同、明るい挨拶と笑顔を心がけています。皆様のご来場を心よりお待ちしております。