

我が社の特徴

当社は昭和23年創業の漬物製造・卸売の会社です。主な自社製品として浅漬や甘口の糖漬けにした大根製品である糖絞り大根（生一本の商品名）、キムチ製品を扱っています。仕入商品としては全国の有力な漬物製品を食品スーパーや卸売業者へ販売しています。

また、上記のような事業を通じ「協働してうまい漬物・総菜をつくり日本の食文化を支えている米穀類、発酵食品を守り育てること」を理念としています。

「食の欧米化」や「生活習慣病の増加」「食糧自給率の低さ」といった社会課題に対し、事業を通じ「「医食同源」健康国家の建設」といった未来の実現に向けて、鋭意事業に取り組んでいます。

愛知のふるさと食品コンテスト
最優秀賞受賞



あいち知多半島メッセ出展商品

所在地 東海市富木島町東広52

愛知のキムチ

TEL 052-604-1487

「2022年度

愛知のふるさと食品コンテスト」

最優秀賞受賞商品です！！

2021年度に最優秀賞を受賞した『鰻能』を加えることでさらに味わい深いキムチにリニューアルいたしました。

また愛知の味噌蔵由来の乳酸菌も加え、さらに愛知県への愛溢れる愛知応援キムチです。

QRコード

Twitter

Instagram

HP



URL

<http://www.dainichi-foods.co.jp/>

新鮮生一本糖しぼり大根

新鮮な国産大根を心地よい歯ざわりと程よい甘さに漬け上げ、手軽に食べられるようにスライスしました。

姉妹品として、国産のゆずを加え爽やかな味わいに漬け上げた「ゆず入り」も好評です。

かりもりしょうゆ

尾張地方に昔からある「あいちの伝統野菜」。

その一つである「かりもり」を使用しています。

歯切れよい食感を引き立たせる淡口醤油ベースのあっさりとした味付に仕上げた、愛知県特産品のお漬物です。

愛知のキムチで 人・モノがつながる

愛知で安心安全な商品づくりに
取り組む地元企業ダイニチ食品が
地元を応援したい一心で
キムチを作りました。
愛知の特産品を使った
「あいち旨エコ素材」をブレンド。
おいしいだけではなく
環境に配慮した素材を使用。
家族みんなで食べられる
子供も大人も好きなあまうま味
作る人、食べる人、食材、環境を
つなげる愛されキムチが誕生。



