



株式会社 郡山製餡

福島県郡山市富久山町久保田字郷花4-16(郡山食品工業団地内)

TEL.024-943-5200 FAX.024-944-9204

http://k-seian.com/ E-mail:mail@seian.co.jp



こだわりが生む美味しさと品質

精選された原料と職人氣質の調和からバラエティ豊かな美味しさを生み出します。

会社概要

社名 株式会社 郡山製餡

創業年度 1974年(昭和49年)

資本金 8,000万円

従業員数 28人

代表者 佐藤 文吉

本社 〒963-8071

福島県郡山市富久山町久保田字郷花4-16(郡山食品工業団地内)

TEL.024-943-5200 FAX.024-944-9204

H P <http://k-seian.com/>

特色 厳選した原料を使用し、安定した品質と安心、安全へのこだわりを持って、日々努力している会社です。
商品は、レトルト装置により殺菌を行う為、生菌数を低いレベルに抑えて出荷が可能です。

事業内容 生餡・練餡の製造・販売、菓子・惣菜の製造・販売、製菓・製パン材料の製造・販売

主要商品



生餡

細メッシュを使用し、確実な工程管理を経て製造しており、餡の滑らかな練り上がりが特徴です。



業務用練餡

饅頭・焼菓子・パン・団子・今川焼きなどそれぞれの用途に応じて、品目を取り揃えており、ご注文に応じてオリジナル品への対応も可能です。



家庭用練餡 (赤練・粒練・ずんだ・ゴマ)

ご家庭で、用途に応じて、気軽にあんこの味を楽しむことができます。



あんみつ

「あんこ屋が作るあんみつ」です。北海道十勝産小豆を使用したあんこに寒天とフルーツを合わせたロングセラーの人気商品です。



ゆで小豆

北海道十勝産小豆を使用し、丁寧に炊き上げた小豆と、小豆を漬け込んだシロップの絶妙な味わいが特徴です。いろいろな用途にご使用いただけます。



星形杏仁・ハート型杏仁

学校給食等のデザートにの資材として、幅広く、いろいろな用途にご使用いただけます。



ダイスカット

学校給食等のデザートにの資材として、幅広く、いろいろな用途にご使用いただけます。