

会社のあゆみ

1924年10月 創業者堀川兵三郎(故人)が、新潟市西湊町に蒲鉾製造販売店を開業。
 1938年12月 本店を新潟市柳島町に移転。
 1948年12月 堀川蒲鉾工業株式会社を設立。
 資本金100万円。
 1963年4月 北海道稚内市に工場を新設。
 1965年10月 本社・工場を新潟市下場到新築移転。
 資本金3,000万円に増資。
 1971年7月 本社第2工場完成。資本金4,500万円に増資。
 10月 稚内工場を恵庭市に移転、北海道工場として竣工。
 1976年7月 北海道工場を独立し、株式会社北海道堀川を設立。(資本金3,000万円)
 1978年9月 本社に総合事務所を新設。関東地区の販売強化を目的に株式会社東京堀川を設立。(資本金1,000万円)
 1980年3月 惣菜を主力とした堀川総合食品株式会社を設立。(資本金4,500万円)
 1981年9月 資本金7,200万円に増資。
 1982年9月 資本金8,000万円に増資。
 1987年6月 新潟県北蒲原郡聖籠町に東港工場を新設。
 1989年3月 堀川蒲鉾工業株式会社、堀川総合食品株式会社、株式会社北海道堀川、株式会社東京堀川の4社合併、新会社を設立。資本金9,800万円。
 1993年9月 本社・本社工場を新潟市下場から新潟県聖籠町到新築移転。堀川蒲鉾工業株式会社から株式会社堀川に社名変更。
 2004年10月 創業80周年式典挙行。
 2011年3月 本社工場にてHACCP認証取得。
 2013年9月 北海道工場を建替え。
 2014年6月 北海道工場にてHACCP認証取得。

会社の概要

創業 業 大正13年
 会社設立 昭和23年
 合併会社設立 平成元年3月
 資本金 9,800万円
 従業員数 500人
 主要取引銀行 第四銀行、日本政策金融公庫
 事業内容 水産ねり製品、惣菜等の製造販売
 関連会社 株式会社ニイガタキャリイ

本社・本社工場／〒957-0196 新潟県北蒲原郡聖籠町位守町160番地19
 ☎025-256-4321(代) FAX.025-256-2557
 北海道事業部・北海道工場／〒061-1493 北海道恵庭市北柏木町3丁目89番
 ☎0123-32-3221(代) FAX.0123-32-3303
 北海道支店／〒061-1493 北海道恵庭市北柏木町3丁目89番
 ☎0123-32-6601 FAX.0123-32-3303
 東北支店／〒984-0015 宮城県仙台市若林区卸町5丁目2番地10号
 卸町斎喜ビル403
 ☎022-236-0575(代) FAX.022-236-0585
 新潟支店／〒957-0196 新潟県北蒲原郡聖籠町位守町160番地19
 ☎025-256-4350(代) FAX.025-256-4345
 関東支店／〒135-0033 東京都江東区深川2丁目7番地5-3F
 ☎03-3630-0691(代) FAX.03-3630-3652
 関西支店／〒658-0031 兵庫県神戸市東灘区向洋町東4丁目15番地1号
 ☎078-857-9140(代) FAX.078-857-9142
 営業所／札幌・旭川・秋田・盛岡・仙台・新潟・長野・金沢・高崎・東京・名古屋・大阪

ホームページアドレス <http://www.horikawa-corp.co.jp/>

企業スローガン

おいしさはコミュニケーション

私たちが作り出す「おいしさ」は、おいしい時間、おいしい空間であり、顧客・生活者・地域社会などさまざまなものを結ぶ「コミュニケーション」だと考えています。

企業目標

食生活提案型企业

価値ある企業として、21世紀の食生活を考え総合食品企業としての提案を行ってまいります。



本社・本社工場



北海道事業部・北海道工場



おいしさはコミュニケーション

「みんなといっしょ」が
 なによりのごちそうです。

株式会社 堀川

堀川は、安心・安全をお届けするために、 さまざまな努力を続けています。

堀川は製造現場から配送に至るまで徹底した品質管理を行い、みなさまの食卓に確かな製品をお届けするよう努めています。堀川が食の安心・安全に関して行っている取り組みについてご紹介します。



食の安心・安全

おいしさはコミュニケーション

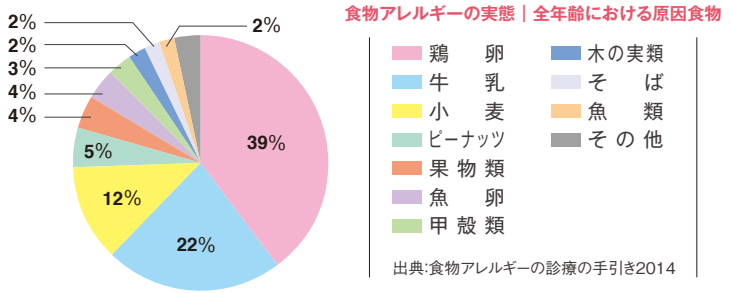
私たちが作り出す「おいしさ」は、おいしい時間、おいしい空間であり、顧客・生活者・地域社会などさまざまなものを結ぶ「コミュニケーション」だと考えています。それには安心・安全な商品を提供する事が必要不可欠だと考えます。

食物アレルギーの取り組み

食生活や生活環境の変化により、食物アレルギーを持つ人が増えていと言われています。食物アレルギーを持つ方やそのご家族がみんなで同じものを食べていただけるようにという願いから、「みんなと一しょ」がなによりのごちそうです。をテーマに、食物アレルギーに配慮した商品作りに取り組んでいます。

加工食品のアレルギー表示

平成13年より、加工食品のアレルギー表示制度が始まりました。現在では、鶏卵・牛乳・小麦・ピーナッツ・甲殻類(えび・かに)・そばの7品目が特定原材料に指定されています。
当社では、特定原材料である卵・小麦・乳を使用していない商品にはマークをパッケージ表面に大きく表示しています。また、当社ホームページでは特定原材料7品目とそれに準じて表示が推奨される20品目のアレルギー物質が商品に含まれているかどうかを調べることができます。



食物アレルギーの検査体制

アレルギー検査の実施

- 原料の魚のすり身の卵アレルギー検査
- 成形する前のすり上がり身の卵アレルギー検査
- 製品の卵・小麦・乳のアレルギー検査

HACCP認定工場

検査体制、品質の保証、社員教育で社員への商品の安全に対する意識の向上を促しており、自信を持って安心・安全な商品を社員一同提供しております。

コンタミネーションを防ぐ工夫

- 原材料由来のコンタミネーション防止策
原材料由来のコンタミネーションを防止するため、原材料メーカーよりアレルギー確認書を提出してもらい確認しております。
- 製造におけるコンタミネーション防止策
卵を使う製品と使わない製品の製造時に、使用する道具にわかりやすく文字と色で識別しています。

社員教育

社員は、外部講師を招いての社内講習会に参加し、食品衛生や食物アレルギーに関して常に教育を受けています。

トレーサビリティ

食の安全に対する信頼を保証します

食品に関するトレーサビリティとは、商品の生産・加工・流通などの各段階で原材料の生産地や仕入先、在庫日などの記録を行い、食品とその情報を追跡できるように管理することを指します。北海道工場では、原材料の入荷から箱詰めまでの各段階でバーコードラベルの発行・貼付・確認を行い、原材料の管理を徹底しています。これからも、食の安心・安全を守るためにトレーサビリティの強化に努めてまいります。

フードディフェンス

人為的な異物混入、不審者の侵入を防ぎます

フードディフェンス(食品防御)とは、食品への意図的な異物混入を防ぐ取り組みを指します。北海道工場では、センサーによる入退室管理システムの運用により、出退勤・エリアごとの従業員の入退室管理を徹底しています。これにより、不審者の侵入を防ぎ、各従業員の担当以外のエリアへの出入りも制限。さらに、従業員の導線を把握することによって人為的な異物混入を未然に防ぐことにもつながっています。

社会貢献

工場見学を通して、地域に貢献します

当社は、地域貢献の一環として小学校の社会科見学を積極的に受け入れています。新潟が誇る食文化の一つである練り製品の製造工程を紹介しながら、魚の産地や栄養素についても解説。子どもたちの食に対する関心に応えるとともに、食の安全の大切さを伝えます。工場見学を通して、未来ある子どもたちへの食育活動に貢献いたします。

パッケージの表面にマークで表示します

※一部製品を除く

本社製品ではパッケージに大きくマークを表示しているので、安心して購入していただけます。他の製品もパッケージの表面に卵・小麦・乳アレルギーの使用状況を分かりやすく表示しています。

登録商標第5367227号



このマークの製品は卵・小麦・乳を使用しておりません。



アレルギーに配慮した商品を開発しています

当社では、食物アレルギーに配慮した商品づくりに積極的に取り組んでいます。卵・小麦・乳を使用せずに満足感を得られる味を出せるよう、研究・開発を行っています。

特許第4721145号
卵を使わずに豆乳で作った伊達巻

特許出願中
乳製品を使わずに豆乳と魚肉で作ったイミテーションチーズ



▲豆乳伊達巻(和)