



 **キムタ** 乳業株式会社

C o m p a n y P r o f i l e

ごあいさつ

キムラヤ乳業株式会社は…

夏はアイスクリーム（冷菓）により涼しさと癒しを
冬は豚まん（包餡品）生産開発により暖かさと温もりを
四季を通じ、癒しと温もりを製品に込めて生産している製造会社でございます。
アイスクリームや饅頭と言うアイテムを通じお客様の気持ちやニーズに
一歩でも近づけられるよう経営理念の基、従業員一同成長の歩みを続けます。

キムラヤ乳業株式会社 代表取締役 木村 忍



会社概要

社名	キムラヤ乳業株式会社
所在地	埼玉県児玉郡上里町大字神保原 274-1
電話番号	0495-33-2171
ファックス	0495-33-0831
E-mail	info@kimuraya-dp1963.com
URL	http://kimuraya-dp1963.com
創業	昭和 38 年 2 月
事業内容	1. アイスクリーム製造業 (主な商品名 パピコマルチ パティーナ) 2. 食品製造業 (豚まん・包餡製品) 3. 食品の冷凍冷蔵業 4. 不動産賃貸業

代表取締役	木村 忍
資本金	1500 万円
社員数	40 名 パート 100 名
取引銀行	埼玉りそな銀行 他
主要取引先	江崎グリコ株式会社
品質保証	FSSC22000 認証取得
加盟団体	関東アイスクリーム協会 埼玉県冷凍設備保安協会 埼玉県高圧ガス協会
関連会社	関東フローズン株式会社

食品安全マネジメントシステム
FSSC22000 認証取得工場



経営理念

「お客様の笑顔と幸福 そして 従業員全員の笑顔と幸福」

笑顔

いつも笑顔でいたい、笑顔は心から湧き出る幸福の泉

幸福

いつも幸福でありたい、幸福は誠心の元に行動し得た成果

行動規範

お客様に笑顔と幸福を与えるためには

- ① まず従業員全員が笑顔でなければならない
- ② お客様が何時、何を求めているか理解しなければならない
- ③ 責任のある品質の確保された物品を提供せねばならない

従業員の笑顔と幸福を与えるためには

- ① 従業員の絶対安全を確保せねばならない
- ② 従業員一人一人が充実感、達成感が感じ取れる社風でなければならない
- ③ 誠心、前向きな姿勢、思考こそが地域から恩恵(幸福)を受けると考え行動せねばならない

沿革

- 昭和21年 7月 神保原駅前において八百牧商店として青果業兼冷菓の製造販売を開始
- 昭和23年 2月 青果業を廃業し冷菓の製造販売業として発足
- 昭和38年 2月 キムラヤ乳業株式会社を設立
- 昭和39年 3月 本社工場を新築
- 昭和39年10月 江崎グリコ株式会社と提携（生産販売契約）
- 昭和43年 1月 国道17号沿線に冷蔵庫を開業
- 昭和46年 3月 中山道沿線に第二冷蔵庫を開業
- 昭和49年 3月 中山道沿線に第三冷蔵庫を開業
- 昭和58年 1月 本社事務所建て替え
- 昭和60年 2月 工場敷地内に冷蔵庫を設立
- 昭和62年 1月 工場改修工事及び硬化室新設 ポイラ設備更新
- 昭和63年 2月 排水処理設備完成
- 平成4年 8月 キムラヤ乳業株式会社社員寮新築
- 平成12年 2月 HACCP 認証取得（アイスクリーム）
- 平成16年 7月 国道17号冷蔵庫解体（老朽化）
- 平成18年 3月 HACCP 認証更新承認（アイスクリーム）
- 平成20年 9月 HACCP 認証更新承認（アイスクリーム）
- 平成23年 1月 まんじゅう・包餡製品生産開始
- 平成23年 6月 HACCP 認証更新承認（アイスクリーム）
- 平成25年 1月 本社住所変更（修正 267-17 → 274-1）
- 平成26年 5月 営業許可書更新
- 平成26年 7月 HACCP 認証更新承認（アイスクリーム）
- 平成27年 1月 アンモニア冷凍設備更新（スクルー冷凍機 2基）
- 平成27年 2月 アンモニア冷凍設備更新（レシプロ冷凍機 1基）
- 平成27年 7月 新工作室完成
- 平成27年10月 太陽光発電システム導入（24.6kw）
- 平成28年 2月 アイスクリームフリーザ更新（IFM 製 4基）
- 平成28年 8月 ホームページ開設
- 平成28年12月 アイスクリームフリーザ増設（IFM 製 1基）
- 平成28年12月 高効率ポイラ導入（2基）
- 平成29年 3月 国際規格 FSSC22000 認証取得
- 平成29年 8月 HACCP 認証返上（アイスクリーム）
- 平成30年 1月 エージングタンク更新（6基）
- 平成30年 1月 ブラインクーラ更新 BCL-SP100ES（三菱電機製）
- 平成30年 1月 チリングユニット更新 MCR-SP40KE（三菱電機製）
- 平成30年 3月 国際規格 FSSC22000 Ver 4.1 にバージョンアップ



アイスクリーム製造部門

regular item



- ◆パピコ マルチパック
- ◆パピコ ミニセレ
- ◆パティーナ



饅頭・包餡製品製造部門



黒豚まん

黒豚まんは、群馬県内で育った黒豚『とんくろう』をたっぷり使用した、とてもジューシーで、生地は「もちもち」とした食感で、ほんのりと甘さを感じる関西風と、こだわりあふれる肉まんです。



こむぎっち 豚まん

埼玉県上里町で元気に育った小麦粉を使用した生地と国内産の豚肉を使って作った、ジューシーでもちもちの美味しい豚まんです。関越自動車道上里サービスエリア（下り線）にて絶賛発売中です！（こむぎちは上里町のゆるキャラです。）



上野村の猪豚まん

群馬県上野村特産の十石みそと猪豚肉100%で作上げたヘルシーで美味しい一品となっています。群馬県上野村（各所）にて絶賛発売中です。お立ち寄りの際は是非、ご賞味ください。



キムラヤ 乳業株式会社

〒369-0305 埼玉県児玉郡上里町大字神保原 274-1

電話番号 0495-33-2171

ファックス 0495-33-0831

E-mail info@kimuraya-dp1963.com

URL <http://kimuraya-dp1963.com>

最寄駅 JR 高崎線 神保原駅下車 徒歩 2 分

ご注意！

弊社、西方面の踏切を南方面（上里町役場方面）から自動車にてお越しの際には踏切を渡って直ぐの右折は時間帯によって禁止となっておりますのでご注意ください。
（取締り強化路線となっております。）