

# 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  
 Tel.0495-33-2171 Fax.0495-33-0831  
 E-Mail.info@kimuraya-dp1963.com

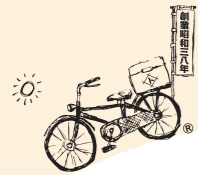
キムラヤ乳業ホームページ

<https://kimuraya-dp1963.com/>



キムラヤ乳業Instagram

@kimuraya\_nyugyou



## 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58年1月 本社事務所建て替え
- 平成12年2月 HACCP認証取得(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26年7月 HACCP認証更新承認(アイスクリーム)
- 平成28年8月 ホームページ開設
- 平成29年3月 国際規格 FSSC22000認証取得
- 令和4年3月 SDGs宣言
- 令和6年7月 パートナシップ構築宣言
- 令和7年6月 埼玉県シニア活躍推進宣言プラス認定



最寄駅: JR高崎線 神保原駅下車 徒歩2分

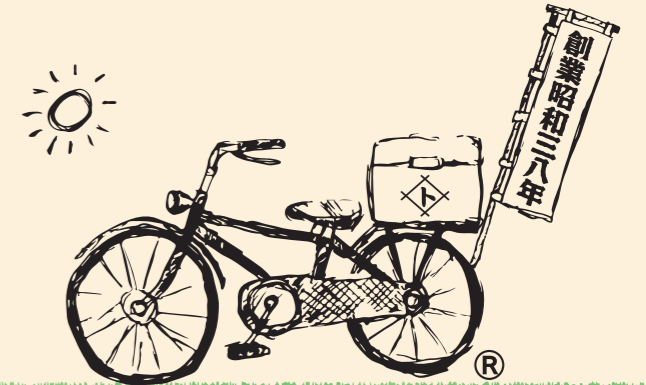
### ご注意!

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。)



# キムラヤ 乳業株式会社

## 会社案内 Company Profile



## ● ごあいさつ

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や温もりを。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步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



## ● 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

## ● 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	https://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	社員35名 パート75名(2026年4月現在)
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 高圧ガス協会
関連会社	関東フローズン株式会社



## ● 製品のご紹介

### アイスクリーム製造部門

バイターライン、急速冷凍ラインを使って、主にファミリーパック製品を製造。



● パティーナ ● パピコマルチ

当工場では、パティーナ・パピコマルチに代表されるマルチタイプ製品専用ラインを備え、家族みんなで楽しめるファミリーパックアイスを製造しています。高精度な連続充填を可能にするバイターラインと、素材の風味を損なわず形成する急速冷凍ライン、なめらかな食感と均一な品質を実現しています。多本入り製品に求められる安定した重量管理・形状精度・食感の均一性を徹底し、幅広いニーズに対応。衛生管理基準に基づく厳格な品質検査を行い、安心してお召し上がりいただける製品づくりを追求しています。

### 饅頭・包餡製品製造部門

埼玉県の上里町で昭和38年創業。

「キャンディ屋さん」と親しまれたアイス工場で、密かに作っていた人気の豚まんです。

地元の皆様から「キャンディ屋さん」と親しまれ50年以上。アイスクリームを製造している上里のキムラヤ乳業が、密かに豚まんを製造していました。試行錯誤を重ね完成した豚まんは、厳選した国産の黒豚と豚肉と玉ねぎのみを絶妙な配合で混ぜ合わせた餡をモチモチの生地に包んだ、誤魔化しのきかない、素直な味をお楽しみください。



#### キャンディ屋さんの豚まん

国産黒豚と国産豚、玉ねぎを絶妙な配合で仕上げた混ぜ合わせた餡は胡椒の効いたスパイシーな味に仕上げました。頬張った時に出る肉汁と玉ねぎの甘み、モチモチの皮をお楽しみください。

自販機のある商品は  
豚まん自動販売機で  
ご購入いただけます！  
(キムラヤ乳業工場前)

ネットのある商品は  
ネットショップで  
ご購入いただけます！  
kimuraya.shop-pro.jp



#### 上州麦豚まん

群馬県産ブランド豚「上州麦豚」と国産玉ねぎを使用。肉の旨みと玉ねぎの甘さを、ふっくらと蒸し上げた生地で包んだ、素材を味わう贅沢な豚まんです。



#### しゃくし菜豚まん

秩父特産「しゃくし菜」のシャキシャキ食感とジューシーな豚肉の旨味が相性抜群！食べ応え満点！どこか懐かしい、新感覚の豚まんです。



#### ソース味神保原ドッグ

キャンディ屋さんが作った濃厚で美味しいソース味。フカフカもちもちの自慢の生地で包んだ長い豚まんです。ソースはタカハシソース社を使用。



#### ねぎ塩豚まん

深谷の長ねぎと粗挽き国産豚肉を塩味で仕上げた、ごろっとした長ねぎが主役の塩味の豚まんです。塩味がねぎの甘味と香ばしさを引き立て、独自風味が楽しめます。



#### 黒豚カレー神保原ドッグ

キャンディ屋さんが初めて作った細長いカレー味の豚まんです。カレーパウダーは井上スパイス工業を使用しています。



#### 下仁田ねぎ味噌豚まん

西毛特産品、下仁田ねぎ・下仁田しらたき・上州麦豚…そして味の決め手に上野村の十石みそを使用しました。濃厚かつ控えめな味噌で仕上げた、群馬の美味しさが詰まった豚まんです。

● アイスクリーム、包餡製品などのOEM、PBの商品開発を御手伝いいたします。 ●