

KANKI Corporation

Основанная 44 года назад, наша компания является одним из старейших предприятий по изготовлению замороженной продукции из устриц в Японии.

На наших заводах, расположенных на территории Японии, перерабатываются и сразу же подвергаются заморозке свежайшие устрицы, гребешки и крабы.

Таким образом мы предлагаем исключительно продукцию, сохраняющую натуральный вкус и аромат сезонных ингредиентов!

- Оригинальная продукция «Канки», которую отличает целый ряд особенностей, включает в себя как товары для частных лиц, так и товары для предприятий.
- Мы предлагаем подарочные наборы, товары по индивидуальному заказу и т.д., разработка и выпуск которых ведётся по принципу «безопасно и быстро».
- Замороженные продукты, выпускаемые нашей компанией, – это свежесть, неизменное качество и уникальность.



Какифурай (устрицы во фритюре)
«Канки» занимает 10% доли рынка в Японии. Мы используем только устрицы, вылавливаемые в самый подходящий сезон. Не забываем мы и о качестве панировки, чтобы получалась вкусная хрустящая корочка.



Гратен из устриц в раковине
Первое место по доле рынка в Японии. Мы используем только устрицы, вылавливаемые в самый подходящий сезон. А с помощью оригинального соуса нам удаётся сохранить вкус и аромат исходных продуктов.



Гратен из морского гребешка
«Канки» использует гребешки из г. Муцу префектуры Аомори и с Хоккайдо. С помощью оригинального соуса нам удаётся сохранить вкус и аромат исходных продуктов.



Гратен из краба в панцире
Аппетитный гратен, где в качестве посуды выступает собственный панцирь краба. С помощью оригинального соуса нам удаётся сохранить вкус и аромат исходных продуктов.

Информация о компании

Общие данные	Основной капитал: 71,7 млн. йен; основана в октябре 1973 года (45 лет в работе); количество сотрудников: 70
Сфера деятельности	Производство замороженных полуфабрикатов в основном из устриц и морского гребешка.
Основная продукция	Замороженные какифурай, устрицы индивидуальной быстрой заморозки, замороженный гратен (из устриц, краба, морского гребешка), полуфабрикаты иваси и т.д.
Квалификация, награды	Сертификация по ISO22000
Основные партнёры	Nosui Corporation, ITOCHU Corporation, CHIYODA SUISAN CO., Ltd. и др.
Прочее	Экспорт: Тайвань, Гонконг, Сингапур, Таиланд, Малайзия, Россия, США и др.
Вебсайт	http://buchi-uma.com/english/

KIHARA WORKS Co., Ltd.

Лучшие в Японии технологии сушки пищевых продуктов! На наше оборудование можно положиться!

Компания «Кихара» предлагает наиболее эффективные системы сушки по типу используемых вами пищевых продуктов.

- Уникальная технология сушки «DDS (Dual Drying System)» позволяет контролировать температуру и влажность внутри оборудования.
 - ★ Сохранение цвета, блеска и аромата при высоком качестве продукции.
 - ★ Сокращение потребления энергии на 70% по сравнению с другим оборудованием для сушки (грибов шиитаке).
 - ★ Стабильность качества при производстве сушеных продуктов благодаря полностью автоматизированной программе, которая исключает влияние опыта операторов и изменений условий окружающей среды.
- Примеры продуктов, которые можно обработать на нашем оборудовании
 - ★ Овощи и грибы (различные грибы, зелень и травы, лук, томаты, корень лотоса, дайкон, сладкий картофель)
 - ★ Фрукты (яблоки, груши, клубника, цитрусовые, инжир, киви, хурма, манго и т.д.)
 - ★ Цветы (гвоздика, цикламен, эустома, роза, календула, цинния и др.)
 - ★ Другое (морепродукты, мясо, корм для домашних животных, рисовое печенье, традиционные японские сладости, приправы, ингредиенты для китайской традиционной медицины, листовая табак и т.д.)





Оборудование для сушки сельскохозяйственной продукции F30 (сталь, с использованием газовых горелок)



Оборудование для сушки пищевых продуктов SM10 (нержавеющая сталь, с использованием электронагревателя)



Информация о компании

Общие данные	Основной капитал: 45 млн. йен; основана в 1902 году; количество сотрудников: 70
Сфера деятельности	Разработка, изготовление и продажа различного оборудования для сушки, обогревателей для теплиц и прочего
Основная продукция	Оборудование для сушки различных пищевых продуктов и сельскохозяйственной продукции, трудосберегающие устройства 
Квалификация, награды	Первый приз в номинации «Производители Японии (Монодзукури Ниппон)» от администрации премьер-министра Японии; приз в номинации «Наука и технологии» от Министерства образования, культуры, спорта, науки и технологий; приз в номинации «За достижения в исследованиях и разработках в частном секторе сельского, лесного и рыбного хозяйства» от Министерства сельского, лесного и рыбного хозяйства; в списке «300 активно развивающихся малых и средних предприятий» от Министерства экономики, торговли и промышленности
Основные партнёры	Япан Тобассо Inc., JA (Японская сельскохозяйственная ассоциация), сельскохозяйственные ассоциации и юридические лица, продовольственные компании, университеты, правительственные исследовательские институты
Прочее	Сертификат ISO9001 (головной офис, завод), сертификат EAC (серия SM-F) 
Вебсайт	http://www.kiharaworks.com/



Yanagiya Machinery Co., Ltd

Мы воплощаем потребности и идеи наших клиентов в жизнь!

Оборудование для производства тофу, крабовых палочек и многих других продуктов

На протяжении многих лет наша компания занималась проектированием, изготовлением и продажей оборудования для производства продуктов питания на основе однородной массы из морепродуктов, и в 2016 году мы встретили 100-летний юбилей со дня основания. В настоящее время мы активно расширяем поле своей деятельности за счёт выработанных ноу-хау и в тесном сотрудничестве с клиентами разрабатываем оборудование для других отраслей пищевой промышленности, в частности для производства тофу, нори (продукт из водорослей, используется в приготовлении роллов), сладостей, хлебной продукции, корма для домашних животных и т.д.

Кроме того, уменьшение морских ресурсов стало вызывать серьезные опасения по поводу возможного кризиса в сфере питания в будущем. В связи с чем мы считаем, что следует ожидать возрастания спроса на имитационные продукты, и также занимаемся разработкой оборудования для производства имитации креветок и прочих продуктов.

В свою очередь появилась тенденция повышения затрат на рабочую силу в Юго-Восточной Азии, и одной из важнейших задач становится автоматизация процессов производства.

Мы стремимся внести вклад в повышение уровня качества питания в мире путём предоставления нашего оборудования и ноу-хау клиентам, тем самым способствуя распространению безопасных и надёжных продуктов питания.



Линия для производства крабовых палочек



Имитация креветок



Имитация мальков угря



Резак для смешивания, измельчения и создания однородной массы



Установка для производства соевого молока TWIN MEISTER

Информация о компании

Общие данные	Основана в июне 1916 года, основной капитал 100 млн. йен, количество сотрудников 154 (на ноябрь 2018 года)
Сфера деятельности	Проектирование, изготовление, продажа и обслуживание оборудования для переработки и производства различных продуктов питания
Основная продукция	Линии производства крабовых палочек и тофу, различные типы формовочных машин, обжарочные аппараты
Квалификация, награды	ISO9001 2000 Компания вошла в списки: «Global Niche Top Companies Selection 100» (узкоспециализированные предприятия, занимающие большую долю международного рынка в своей сфере), «1400 малых и средних предприятий (МСП), создавших рабочие места», «300 активно развивающихся промышленных МСП» и другие
Вебсайт	https://ube-yanagiya.co.jp