

企業紹介

もっと新鮮に。ずっと安心を。



株式会社 新進

代表取締役社長 籠島 正雄
広報室
〒371-0857 群馬県前橋市高井町1-6
TEL 027-254-2287 FAX 027-225-8028
http://www.shin-shin.co.jp

業 種：食料品製造業
資 本 金：1億円
事業内容：漬物、調味料、小麦でん粉、小麦たん白食品、
ポテト等チルド製品および各種食料品の製造販売

「野菜をコーディネートする企業」として、積極果敢に新商品の開発や技術の革新に挑戦している(株)新進。お漬け物のトップブランドとして多くのお客様に親しまれており、食卓には欠かせない存在になっている。「もっと新鮮に。ずっと安心を。」をテーマに、おいしさを伝えるべく日々邁進している。

代表商品“福神漬”

“福神漬”で圧倒的なシェアを誇り、食卓に欠かせない商品を提供し続ける同社。明治27年に新潟県出身の初代籠島忠作氏が、焼麩とでんぷんを製造販売する籠島忠作商店として群馬県で創業した。

昭和5年に現在の社名の由来となる“新進漬”を販売して以降、漬け物と言えば『新進』と呼ばれるまでに成長。順調に業容を拡大しており、近年は野菜をコーディネートする企業として野菜加工品全般を開発・製造している。



▲大ベストセラー「福神漬」

主婦の声から誕生 手間いらずの“大根おろし”

数多くの商品を手掛ける同社の一押し商品のひとつが“<手間いらず>大根おろし”である。おろす手間がかからず、必要な分だけすぐに使用可能。また、保管にも便利で使いやすい、スパウト付きパックによりおろしたての鮮度感を実現。秋刀魚の塩焼きや鍋、和風ハンバーグなど様々な料理での利用が期待されている。

同商品は“大根おろしは面倒、チューブに入ればいいのに”という主婦の声から誕生。その手軽さから主婦以外にも、一人暮らしや高齢者の消費者ニーズも喚起し、大ヒット商品となっている。



▲必要な分だけすぐに使用可能な“<手間いらず>大根おろし”

オリジナル食材の「マイクロペースト」

野菜の新しい利用法として同社が開発したのが、オリジナル食材の「マイクロペースト」である。凍結研磨法という同社独自の技術を使い、有効な栄養素をそのままに野菜本来の色や新鮮な風味を実現。野菜を使った新製品の開発が容易になると、お菓子業界を始め、様々な取引先から絶大な信頼を得ている。

近年は、ミャンマーに進出し乾燥野菜事業を展開するなど、同社の挑戦は続いている。今後も120年以上にわたり蓄積した食品加工技術で、日本の食文化を豊かにするため、時代と共に歩んでいく。



▲鮮やかな色彩が目を引くマイクロペースト ケーキやスープの加工用として大好評！