

会社概要



株式会社 泉州屋

会 社 概 要



会 社 名： 株式会社 泉 州 屋 （英文：SENSYUYA Co., Ltd）

所 在 地： 本社：大阪府大阪市東住吉区今林 1-2-68 大阪市中央卸売市場東部市場内
摂津第1センター：大阪府摂津市鳥飼中 2-2-8
摂津第2センター：大阪府摂津市鳥飼中 2-3-23（第1センター北正面）
平 野 センター：大阪市平野区平野馬場 1-13-17
杭 全 工 場：大阪市東住吉区杭全 8-1-20（くまたこうじょう）
リモートファーム：大阪市生野区桃谷 5-5-37 いくのパーク B 棟 4F
福 山 営 業 所：広島県福山市神辺町徳田 865-3 コーポ サンシャイン 102 号室
東 京 オフィス：東京都千代田区九段北 1-4-1 ブルックスビル 1 階

設 立： 1964年7月31日
資 本 金： 3,700万円
事業目的： 青果物の卸売および加工
代 表 者： 代表取締役 会長 秋山 昇
代表取締役 社長 小山 浩

得 意 先： 万代、光洋、イズミヤ、マルハチ、近商ストア、さとう、サンプラザ、
コノミヤ、ロピア、セントラルフルーツ、コープきんき、いずみ市民
生協、ナリコマ、日本アクセス、伊藤忠食品・阪急阪神百貨店、近鉄
百貨店、京阪百貨店、ホテルニューオータニ、内海産業、大塚商会、
大阪市学校給食、各輸出商社、各給食センター、各卸売市場、外食 他

取 引 先： 東果大阪、各地卸売市場、各産地、各食品商社 他
取引銀行： 商工中金（大阪支店）・日本政策金融公庫（中小企業事業 阿倍野支店）
・日本政策金融公庫（農林水産事業 大阪支店）・りそな銀行（生野支店）
・三井住友銀行（玉造法人営業部 生野支店）・百十四銀行（南大阪支店）
・北陸銀行（平野支店）・大阪シティ信用金庫（東部市場支店）
・JAバンク大阪信連（本所）・興産信用金庫（大田市場営業部）
・大阪信用金庫（勝山支店）・イオン銀行（本店）

売 上 高： 令和8年3月期 129億16百万円 （グループ 181億98百万円）
従業員数： 364名（パート及び関連会社含む）

関連会社： 株式会社 センカシステム （大阪市平野区平野馬場）
業 務：輸入品の国内販売／日用雑貨品の販売／輸出入事業
株式会社 フレッシュファーム （大阪府摂津市鳥飼中）
業 務：青果物プロセスセンター運営／青果物加工／物流事業
株式会社 食の達人 （大阪市東住吉区今林）
業 務：インターネット通信販売／EC関連事業
有限会社 森源商店 （大阪市東住吉区今林）
業 務：水産品の仲卸業／水産品の加工
農業生産法人 株式会社 あけのフルーツ （沖縄県国頭郡今帰仁）
業 務：沖縄マンゴー生産・販売／マンゴー苗木生産・販売
株式会社 OGL フーズ （大阪府東住吉区杭全）
業 務：スープ・ソース・菓子の製造、販売及び輸出入

会 社 沿 革

- 1964年
- 2000年
 - ・大阪市東部中央卸売市場内の青果物（果実）仲卸業として創業
- 2001年
 - ・青果物のプロセスセンター事業を目的として、三井物産株式会社と共同出資により、株式会社 フレッシュファームサプライ を設立
- 2005年
 - ・青果物の産直卸を目的として、株式会社 センカシステム を設立
- 2007年
 - ・株式会社 泉州屋 の資本金を3,700万円に増強
- 2008年
 - ・蔬菜（野菜）仲卸事業に本格参入
- 2014年
 - ・三井物産株式会社より株式会社 「フレッシュファームサプライ」の株式を譲受け、完全子会社化
- 2015年
 - ・株式会社 日果 の全発行株式を譲受け、完全子会社化
- 2016年
 - ・インターネット通信販売事業に参入
- 2017年
 - ・「フレッシュファームサプライ」をフレッシュファームに社名変更
- 2018年
 - ・東京都中央卸売市場大田市場売買参加者の承認を受ける
 - ・東部市場内に冷凍果実の研究・製造施設「泉州屋ラボ」を新設
- 2019年
 - ・大阪市より「清涼飲料水製造業」の営業許可を取得
 - ・泉州屋ラボにて冷凍スムージーのOEM生産を開始
- 2020年
 - ・「酒類販売業免許」を取得し、通信販売で酒類の販売を開始
 - ・東部市場3階に冷凍スムージー用の10坪の冷凍庫を新設
 - ・Greenspoon社よりカップ型スムージーキットの製造・出荷を受託
 - ・水産仲卸の有限会社 森源商店と業務提携。「森源商店」のEC事業を新設分割型分社で 株式会社 食の達人 を新設し子会社化
 - ・インターネット通信販売を「食の達人」に集約
 - ・株式会社 WSplus を設立し、冷凍スープ事業を開始
 - ・福山営業所（広島県福山市）を新設し新規産地開拓強化
- 2021年
 - ・「フレッシュファーム」摂津センターに冷凍加工場と冷凍庫を新設
 - ・「森源商店」の全発行株式を譲受け、完全子会社化
 - ・平野センター（大阪市平野区）を新設。ECと量販店への出荷対応
 - ・商工中金を主幹事としてシンジケートコミットメントラインを組成
 - ・沖縄県の農業生産法人 株式会社 あけのフルーツ の全発行株式を譲受け、完全子会社化
 - ・「森源商店」に水産加工場を新設。水産加工事業開始
- 2022年
 - ・田島Eラボ（大阪市生野区）を新設しドックフードOEM受託開始
 - ・東部市場内ラボにて、「大阪版『HACCP』」の認証を取得
- 2023年
 - ・株式会社日果を泉州屋に吸収合併
- 2024年
 - ・摂津第2センターを現摂津第1センター北側に新設
 - ・フレッシュファームにてジェラート製造を開始
 - ・大阪市東住吉に杭全工場新設。冷凍加工とマカロン等製菓製造開始
 - ・杭全工場でJFS-Bの認証を受ける
 - ・大阪生野区御幸森小学校廃校後「いくのパーク」を活用し障がい者支援B型事業所として水耕栽培工場「リモートファーム」を新設
- 2025年
 - ・杭全工場にペースト製造用の真空攪拌機（RS-クーボ）、キーエンス製高精度自動コロニーカウンター設置、東隣平屋倉庫（30坪）取得
 - ・センカシステムで中国輸入加工食品をドラックストアへ販売開始
 - ・平野センター1階に冷凍庫50坪増設。
 - ・フレッシュファームで第1種貨物利用運送事業に登録、運送業開始
 - ・杭全工場前国道沿いに冷凍自販機設置。杭全工場製造品販売開始
- 2026年
 - ・マレーシア西武百貨店で水産品をメインとした2週間の催事開催
 - ・フレッシュファームで製菓原材料の小分け加工事業開始
 - ・熊本県益城市に丸菱グループと合併で新工場（マース・ベジ）新設
 - ・タイ バンコクで開催の「THAIFEX」に塩ゼリーを出品

「オリジナル商品を作りたい、でも…」
こんな**悩み**や**要望**ありませんか？

そうだ、**食品の製造加工**も泉州屋にきいてみよう！

まずは、少量生産から始めてみたい。

ご安心ください！小ロットから製造承っています！

容器について悩んでいるし、メニューのレシピも手間が掛かる…

包材メーカーとも多数取引がありますのでご要望はなんなりと！管理栄養士によるレシピ作成サポートいたします！

泉州屋は、食品の**製造加工**を**幅広く**請け負っております！

※ 冷凍加工

Freezing

スムージーキット・スープキットは**100万個以上製造**の実績！
多数のOEM製造を手掛け**200種類以上の原材料**を取り扱っています！



🍌 青果物の冷凍加工

Fruits

旬の果物の冷凍加工は何でもご相談ください！
いちご・バナナ・パッションフルーツ・レモン・
釈迦頭（シュガーアップル）等の珍しい果実も！



🐟 水産品加工

Seafoods

ギフトに人気の水産物も、**仲卸ならではの品揃え**で
対応！**地域の特産品**もメニューにいられます。



🍴 カット野菜

Cut vegetables

飲食店のセントラルキッチンとしてご利用ください。
量目・サイズともに細かくご指定できます。



🥤 パースト加工

Paste

旬の果物の大量加工ならお任せください。



🍴 ミールキット

Meal Kit

人気のミールキットもメニュー豊富に用意しています。



🍷 フリーズドライ

Freeze Dry

味噌汁から果物まで何なりと!



🍰 ロールケーキのOEM

Roll cake

クリームが自慢のロールケーキに各地の果物で
オリジナルケーキを!



🚚 その他

Delivery

専用配荷センターがあり冷凍品の個別出荷・
保管もこまめに対応! 保冷トラックで配送実施!



ご相談、ご用命はお気軽に!

▼ 泉州屋公式サイト



▼ 公式facebook



▼ 公式instagram



『旬の情報』は公式facebookで更新中!

<https://www.facebook.com/sensyuya/>

『フローズンスムージー』情報はinstagramで更新中!

https://www.instagram.com/sensyuya_official/

『青果物のお求め』はこちらのネットショップからどうぞ!

<https://store.shopping.yahoo.co.jp/senkatsuhan/>



泉州屋



06-6756-1888



eigy@sensyuya.co.jp

株式会社 泉州屋 特販部: 〒546-0001 大阪市東住吉区今林 1-2-68

ARTLOCK FREEZER

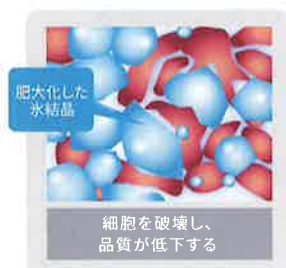
食品に余計なダメージを与えない特殊冷凍技術

【泉州屋導入の ART30RW】

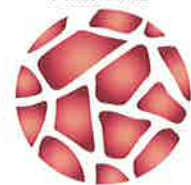
- ・ W3070 × D1541 × H2412
- ・ 凍結処理量：約 240kg～300kg/1 時間
(みかんを想定し負荷計算実施)



従来方式で冷凍



冷凍前の細胞

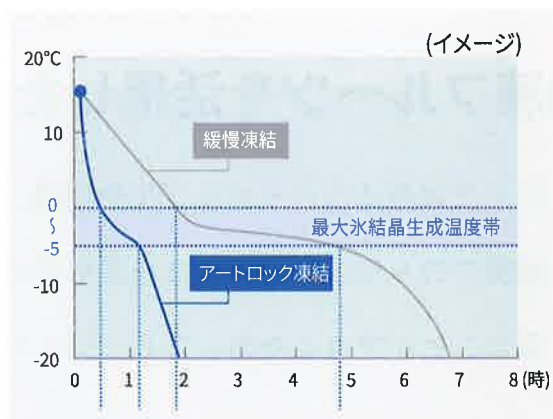


アートロックで冷凍



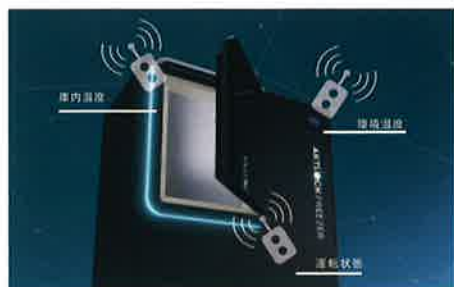
■ 氷結晶 ■ 食品の細胞

緩慢凍結では、水が氷になる氷結晶生成温度帯 (0～-5℃) の通過速度が遅いので氷結晶が大きく歪になります。それが食品の細胞を破壊し、解凍時のドリップの原因となります。アートロックフリーザーでは、高湿度冷気で包み込むように急速冷却するので、氷結晶は小さく歪になりません。さらに、氷結晶が小さいため、解凍時間も短縮できます。



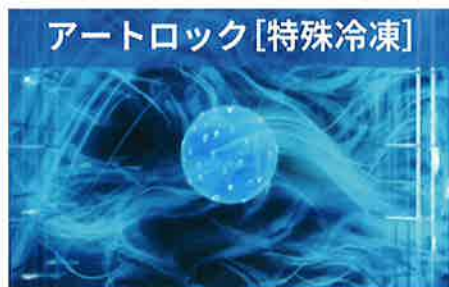
ARTLOCK FREEZER の特徴

フリーズプロテクト

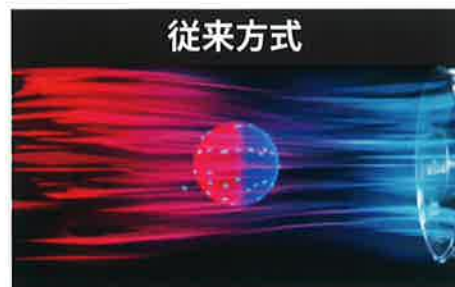


センサーの自動検知によって異常を感知。品質劣化や機械の故障に繋がる運転を通知し、未然に防ぐことができます。

マイクロウィンドシステム



従来方式では強い冷気を一つの方向から当てて冷却するため、乾燥・身割れ・酸化・変色などの品質劣化が発生していましたが、アートロック搭載のマイクロウィンドシステムでは優しい冷気が食材を取り囲み、高速で冷却するため、食材へのダメージを限りなく減らし、乾燥・酸化・変色を防ぐ特殊冷凍を実現しています。



ARTLOCK FREEZER

特殊冷凍技術で実現する高品質のフルーツ凍結

【比較検証】 緩慢冷凍 / 特殊冷凍 ARTLOCK FREEZER

保存期間：1 ヶ月

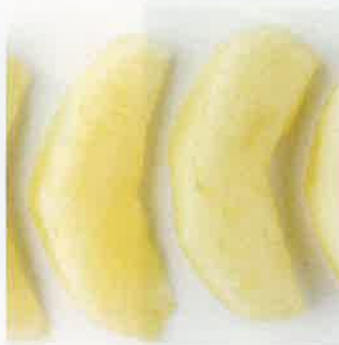
状態：解凍後

【緩慢冷凍】



・緩慢冷凍では解凍直後から変色が始まり、解凍後は全体に変色が広がった。

【ARTLOCK FREEZER】



・解凍直後から大きな変化はなかった。緩慢冷凍で変色がみられた際も特殊冷凍ではほとんど変色はみられなかった。

冷凍フルーツを活用したレシピ事例

りんご以外にもパイナップルや柑橘、桃、いちごなど様々なフルーツの凍結が可能であり、全解凍でのドリップに課題はあるものの、保管時のドリップがないことで味の濃さをしっかりと保つことができるため、スムージーやフロズンアイスなどに活用をいただいています。





TOMIN 凍眠 Liquid Freezing®

液体凍結とは、パックした食品を -30°C の液体（アルコール）で冷凍する手法で、株式会社テクニカンが開発したシステムです。通常の冷凍庫は「冷たい空気」で冷凍しますが、凍眠は「冷たい液体」を使って冷凍します。

冷凍において重要なポイントは「熱を奪うチカラ」。

液体は気体よりも非常に熱伝導が良いため、空気式の急速冷凍よりも更に急速に凍結することができます。



液体凍結機 凍眠 LM-45 仕様

- ・ 冷凍機 冷却能力 -35°C 、4.5kw, Inv、R410A
- ・ 処理能力：約40～50kg/1h
- ・ 付帯：自動昇降装置（引出力コ6段）/ 専用液切台
- ・ 凍結液量：440リットル
- ・ 外寸：W1130×D1100×H1840

凍眠で実現する【半解凍で食べる新感覚の冷凍フルーツ】



いちごの冷凍

左：緩慢冷凍 右：凍眠冷凍

凍眠で冷凍したフルーツは、緩慢冷凍と比較した際
ドロップ量・変色が少なく、高品質の冷凍フルーツが製造可能となります。

全解凍でのドロップに課題はあるものの、果物本来の香り・味の濃さ
が残るため、いちご以外にも桃・メロン・りんごなど、
様々なフルーツでフローズンフルーツとしてご活用頂いております。

Q.1 なぜ液体？

液体は気体に比べ、
熱を伝えるチカラが
非常に強いため、
同じ-30℃の一般的な
冷凍庫に比べて、
圧倒的に早く凍ります。

例

「90℃」のサウナ



裸で5分～10分可能！

「90℃」の熱湯



触ると火傷するほど熱い！

Q.2

速く凍ると何が起こる？

氷結晶が非常に微細なので、細胞破壊を防ぎます。

Q.3

細胞破壊しないとどうなる？

1. 解凍時にドリップが出ない / 2. 冷凍焼けもしにくい！

こんにゃくゼリー凍結比較

従来のエアブラスト凍結

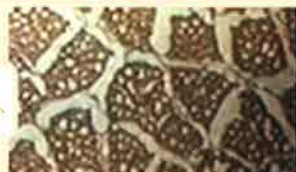
凍眠のリキッド凍結



凍眠は氷結晶を
大きくしない



だから、
細胞破壊しない



たんぱく質、アミノ酸塩類、ビタミンなどの
栄養分や旨味のもとで、これらが失われると
食品の味や品質が劣化してしまいます。

従来のエアブラスト凍結（牛肉）

解凍後に素材からドリップが
滲み出てしまっています。



凍眠のリキッド凍結（牛肉）

解凍後も細胞が破壊されない為、
ドリップがしみ出ることはありません。



従来のエアブラスト凍結（あじ）



凍眠のリキッド凍結（あじ）



凍結品なのに美味しい、美味しいまま長期保管可能

おいしい笑顔をつータルプロデュース



株式会社 泉州屋

株式会社泉州屋

〒546-0001大阪府大阪市東住吉区今林1-2-68

会社：06-6756-1888 / FAX：06-6756-1777

メール：eigyou@sensyuya.co.jp



テクニカン

世界中の凍結品をドリップ0%へ

凍眠 お問い合わせ先

株式会社テクニカン 本社

〒224-0037 神奈川県横浜市茅ヶ崎南3-1-16

会社：045-948-4855 / FAX：045-948-3660

ジェラートの OEM 製造承ります！

本場のイタリアンジェラートを再現します。
オリジナルレシピを開発します。

《代表的なラインナップ》



バニラ

最高品質のブルボンバニラビーンズを使用したミルクジェラート。



ピスタチオ

ナッツの女王ピスタチオを贅沢に使用した濃厚なピスタチオジェラート。



ボローニャクリーム

卵黄を使用したカスタードの様なコクとクリーミーさが特徴のイタリアボローニャ地方で伝統のフレーバー。



ソルベ莓

SDGs の取り組みの一環として、外観の状態が悪いだけで出荷できなくなっているさがほのかをペースト加工したものを使用。



クラシックショコラ

フェルクリン社のクーベルチュールチョコレートサオパルメ 60%を使用。



ソルベマンゴー

SDGs の取り組みの一環として、外観の状態が悪いだけで出荷できなくなった沖縄産マンゴーをペースト加工したものを使用。



抹茶

福岡県産の八女茶を使用した、ほのかな苦みの中に落ち茶の香が広がるジェラート。



ソルベパイン

SDGs の取り組みの一環として、葉っぱの状態が悪いだけで出荷できなくなっている沖縄産ゴールドパレルパインをペースト加工したものを使用。

※画像はサンプルです。



こだわりPoint

- ✓ イタリア製ジェラートマシンで本場のイタリアンジェラートを再現します。
- ✓ アイスクリーム製造業認可取得済み、衛生環境の整備された国内工場（グループ会社・㈱フレッシュファーム摂津センター内）で製造しています。
- ✓ 100 坪の大規模冷凍庫完備しています。必要な時に必要な数だけ出荷可能です。
- ✓ オリジナルカップなど専用資材も承ります。
- ✓ カップからバルクまで、小ロットから製造可能です、ご相談ください。



原材料の配合



加熱、殺菌



冷却、フリージング



バルク充填



カップ充填



トップシーラー



急速冷凍



金属探知機



箱詰め、冷凍庫保管

・主な設備

イタリア製ジェラートマシン・カップシーラー・急速冷凍機・金属探知機・ターボミキサー
ソフトクリームマシン

・お取扱実績

大型ホテル様・焼肉店様・割烹料理店様・食品スーパー様・大阪万博土産物店様、等

株式会社泉州屋 特販部

スイーツ、冷凍果実に関することはお気軽にご連絡下さい。

住所：大阪市東住吉区今林 1 丁目 2 番 68 号 電話：(06) 6756-1888 (代表)

Mail：eigyou@sensyuya.co.jp

マカロン MacarONS

洗練されたフレーバーが贈る、一口ごとに広がる幸せな感覚は、特別な日も、
普段のちょっとした贅沢も、彩りを添えます。大切な人への贈り物にも、自分
へのご褒美にも、ぜひマカロンをお楽しみください。

塩キャラメル
Caramel fleur de sel



H7381

PRIVATE BRAND

国内工場で”原料”にこだわり
カラフルでバラエティに富んだ
10種類のmarubishi Private Brand
マカロン。

ショコラ
Chocolate



H7384

ピスタチオ
Pistache



H7383

パッション&レモン
Passion & Citron



H7385

フランボワーズ
Framboise



H7379

カシス
Cassis



H7377

ORIGINAL

国内工場製造を行うため、低ロット
でオリジナルマカロンの注文を
お受けいたします。

バニラ
Vanilla



H7378

抹茶
The vert



H7382

アブリコット
Abricot



H7376

フレーズ
Fraise



H7380

サイズ 47mmφ ± 3mm 19g ± 2g
内容量 30個入り
賞味期限 製造後：冷凍365日 解凍後：冷蔵10日以内



便利なフルーツカットを！

「オーダーメイド」

でお作りします！

お店の“オリジナルチューハイ”に！

フルーツタワーで、
映える！

オリジナルサワーを
作ってみませんか？
アレンジは無限大！

ライム

オレンジ

レモン

他にもお好みのフルーツを
お好きなカットで
加工・凍結加工します！

皮むき状態での凍結・
スライスカット凍結・ジュース
にしての凍結などご希望の
冷凍加工にアレンジします。



泉州屋

お気軽にご相談ください！

☎ 06-6756-1888

✉ eigyou@sensyuya.co.jp

2020.07

冷凍バナナでオリジナルデザート♡

美味しくて
コスパ抜群!

『バナナ』

を使ってみませんか?

アルコールブライン急速凍結機が市場の中にあるので
ご要望にきめ細かく対応しています!

全部まるっと泉州屋におまかせ!

バナナといえばコレ!
バナナジュース

バナナの旨味が凝縮、
オリジナルレシピもOK!

!! Nice! /



串カツバナナ

外はカリッとアツアツ、
中はヒンヤリ!

!! Nice! /



みんな大好き!
チョコバナナ

!! Nice! /



ご相談、ご用命はお気軽に!

▼ 泉州屋公式サイト



▼ 公式facebook



▼ 公式instagram



『旬の情報』は公式facebookで更新中!

<https://www.facebook.com/sensyuya/>

『フローズンスムージー』情報はinstagramで更新中!

https://www.instagram.com/sensyuya_official/

『青果物のお求め』はこちらのネットショップからどうぞ!

<https://store.shopping.yahoo.co.jp/nikka1622/>



泉州屋

☎ 06-6756-1888 ✉ eigy@sensyuya.co.jp

株式会社 泉州屋 本社: 〒546-0001 大阪市東住吉区今林 1-2-68



Fresh fruits

ご希望の規格に修正可能です。産地は都度変わります。



冷凍国産いちご

産地：佐賀県

規格：100g



冷凍国産メロン

産地：青森県

規格：100g



冷凍国産すいか

産地：熊本県

規格：100g



冷凍国産パイン

産地：沖縄県

規格：100g



冷凍国産丸ごとみかん

産地：和歌山県

規格：5玉入



冷凍国産白桃

産地：福島県

規格：120g(3切入)



冷凍国産マンゴー

産地：沖縄県

規格：100g



冷凍国産ブルーベリー

産地：熊本県

規格：100g



冷凍国産シークワーサー

産地：沖縄県

規格：100g



冷凍国産赤肉メロン

産地：茨城県

規格：100g



冷凍国産いちじく

産地：福岡県

規格：1/2カット4切入



冷凍国産レモン

産地：広島県

規格：300g

▶MIXバージョンの大容量も可能です



冷凍国産メロン2種

内容：青肉メロン・赤肉メロン

規格：250g



冷凍国産柑橘3種

内容：デコポン・八朔・伊予柑

規格：300g



冷凍国産すいか2種

内容：赤スハ・黄スハ

規格：350g

▶ 輸入品フルーツもございます



冷凍ブルーベリー

産地：カナダ

規格：450g



冷凍ストロベリー

産地：モロッコ

規格：450g



冷凍マンゴーダイス

産地：カンボジア

規格：400g



冷凍ミックスベリー

産地：モロッコ・カナダ・チリ

内容：ストロベリー・ブルーベリー・ラズベリー

規格：400g



冷凍アボカドダイス

産地：メキシコ

規格：400g



冷凍アボカドハーフ

産地：メキシコ

規格：ハーフ6個入

☎06-6756-1888

✉eigy@sensyuya.co.jp

株式会社泉州屋 特販部：〒546-0001 大阪市東住吉区今林1-2-68

素材を活かした ペースト加工なら 泉州屋にお任せください!!

調理の手間を減らしたい! 新しい商品を作りたい!

- ✓ 旬の美味しさをそのまま冷凍保管。長期間提供可能。
- ✓ 下ごしらえ不要のため、調理が大幅な時短に!
- ✓ 小ロットから製造可能。気軽に注文できます♪
- ✓ 食材調達も可能。日本中に調達ルートあります!

規格外の果物や野菜を活用したい!

- ✓ 無添加なので素材そのままの味を提供できます。
- ✓ 今まで食品ロスになっていた食材を有効活用。SDGsにも貢献!
- ✓ ペースト加工という付加価値で収益改善!

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS

素材のおいしさそのまま! 泉州屋のペースト加工!

原料持ち込みOK! その他ご希望食材承ります。まずはお気軽にご連絡ください♪



ペーストの可能性は無限大!

製菓・製パン用原料、アイスクリーム・飲料向け原料、ソース・ドレッシング用原料など様々な用途にご使用いただけます。

果実を丸ごと原料として用いるものや、柚子皮など果皮を利用するものなど、原料品種・使用部位によって特徴を引き出せます。

 離乳食や流動食に!

 ロールケーキなどのお菓子に!

 ソースなどのお料理に!

ペースト以外にもダイスカットなど、お好みの加工を承ります。
用途に応じて粒の粗さや形状、サイズもご相談ください。

受託製造の流れ (約一か月を目途にお考え下さい)



試作は1kgから、本製造は10kgから承ります。個包装は、800g、1kg、10kgなど様々な容量でご相談いただけます♪
冷凍保管・配送設備も整っております。
ぜひ泉州屋にお任せください!

ご相談、ご用命はお気軽に!

▼ 泉州屋公式サイト



▼ 公式facebook



▼ 公式instagram



『泉州屋に関する情報』は公式facebookで更新中!
<https://www.facebook.com/sensyuya/>

『旬の情報』はinstagramで更新中!
https://www.instagram.com/sensyuya_official/

『青果物のお求め』はこちらのネットショップからどうぞ!
<https://store.shopping.yahoo.co.jp/senkatsuhan/>



泉州屋

☎ 06-6756-1888

✉ eigyou@sensyuya.co.jp

株式会社 泉州屋 特販部: 〒546-0001 大阪市東住吉区今林 1-2-68



Fruit



※ 産地は変わる可能性がございます。基本ベースは1kg袋になります。



冷凍国産みかん

産地：国内



冷凍国産梨

産地：国内



冷凍国産白桃

産地：国内



冷凍国産カシス

産地：青森県



冷凍国産いちご

産地：長崎県



冷凍国産マンゴー

産地：沖縄県



冷凍輸入ラズベリー

産地：チリ



冷凍国産パイナップル

産地：沖縄県



冷凍国産りんご

産地：青森県



冷凍輸入バナナ

産地：ベトナム



冷凍国産柿

産地：和歌山県



冷凍国産キウイ

産地：福岡県



Fruit & Vegetables



※ 産地は変わる可能性がございます。基本ベースは1kg袋になります。



冷凍国産レモン

産地：広島県



冷凍輸入ブルーベリー

産地：カナダ



冷凍国産人参

産地：国内



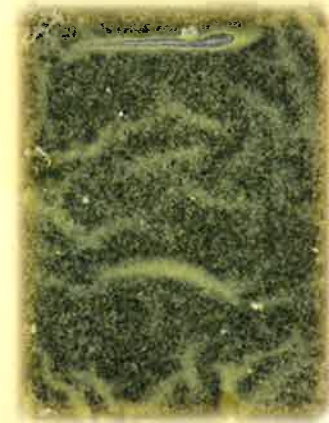
冷凍国産枝豆

産地：北海道



冷凍国産トマト

産地：国内



冷凍国産バジル

産地：大阪府



冷凍国産たまねぎ

産地：国内



冷凍国産かぼちゃ

産地：国内



冷凍国産さつまいも

産地：徳島県

レシピがあれば
オリジナルの
ペーストも
製造可能♪

☎ 06-6756-1888

✉ eigyou@sensyuya.co.jp

株式会社泉州屋 特販部

〒546-0001

大阪市東住吉区今林1-2-68



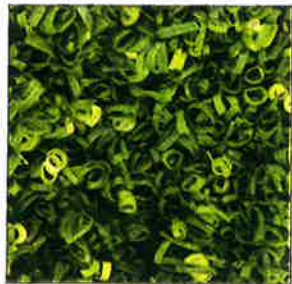


泉州屋

カット野菜 商品一覧

カットねぎ

【輪切り】



青ねぎ・白ねぎ・青白ねぎ
カットサイズ: 2mm
重量: 500g / 包装: 袋入り
産地: 中国産 ※国産変更可

【斜め切り】



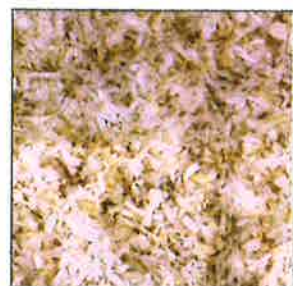
白ねぎ
カットサイズ: 2mm
重量: 500g / 包装: 袋入り
産地: 中国産 ※国産変更可

【白髪切り】



白ねぎ(芯あり)
カットサイズ: 1.7mm×7~10cm
重量: 500g / 包装: 袋入り
産地: 中国産 ※国産変更可

【みじん切り】



白ねぎ
カットサイズ: 3mm
重量: 500g / 包装: 袋入り
産地: 中国産 ※国産変更可

キャベツ

【コールスロー】



重量: 1kg / 包装: 真空パック
産地: 国産

【みじん切り】



カットサイズ: 3mm
重量: 1kg / 包装: 真空パック
産地: 国産

たまねぎ

【スライス】



カットサイズ: 1~15mm
※サイズ別価格
重量: 1kg / 包装: 真空パック
産地: 中国産

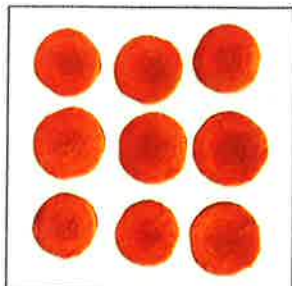
【みじん切り】



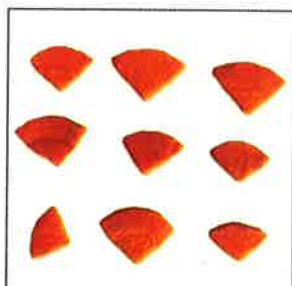
カットサイズ: 5mm
重量: 1kg / 包装: 真空パック
産地: 中国産

にんじん

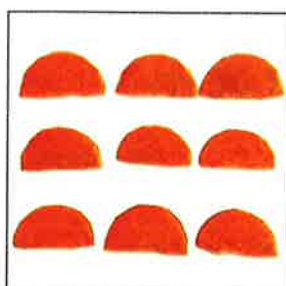
【輪切り】



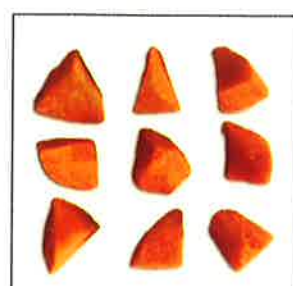
【いちょう切り】



【半月切り】



【乱切り】



【みじん切り】



カットサイズ: 規格等要相談 / 重量: 1kg / 包装: 手括り / 産地: 中国産

カット野菜のご用命、
ご相談はお気軽に！

TEL : 06-6756-1888

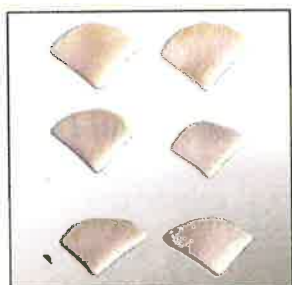
FAX : 06-6756-1777

E-Mail : eigyou@sensyuya.co.jp

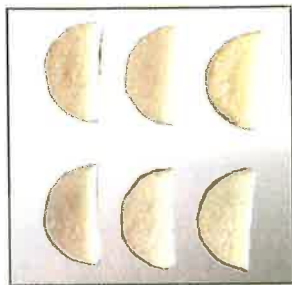
〒546-0001 大阪市東住吉区今林1-2-68 大阪市中央卸売市場東部市場内

だいこん

【いちょう切り】



【半月切り】



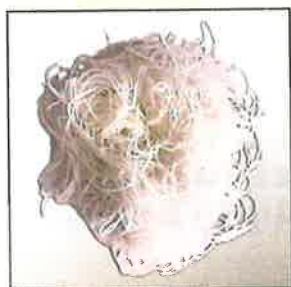
【おでん切り】



【スティック】



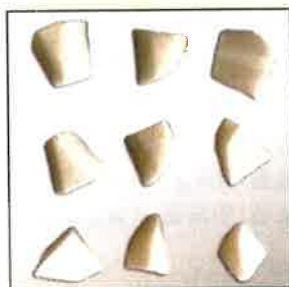
【けん】



【すりみ・おろし】



【乱切り】



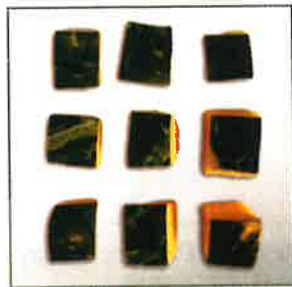
カットサイズ:規格等要相談
重量:1kg / 包装:手括り
産地:国産
包装形態変更可能
(真空パック・脱気パック)

かぼちゃ

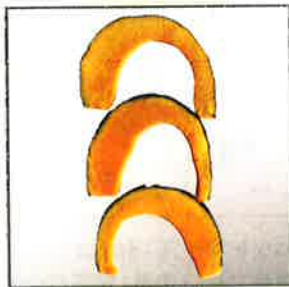
【乱切り】



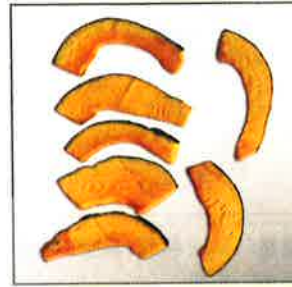
【角切り】



【馬蹄切り/スライス】



【馬蹄切りハーフ/スライス】



カットサイズ:規格等要相談
重量:1kg / 包装:手括り
産地:夏/国産、冬/中国産

カットサイズ:規格等要相談
重量:1kg / 包装:手括り
産地:夏/国産、冬/中国産

カットサイズ:規格等要相談
重量:1kg / 包装:真空パック
産地:夏/国産、冬/中国産

カットサイズ:規格等要相談
重量:1kg / 包装:真空パック
産地:夏/国産、冬/中国産

掲載商品以外の野菜・サイズ等の規格についての
ご相談もご気軽に！

TEL : 06-6756-1888 FAX : 06-6756-1777

E-Mail : eigyou@sensyuya.co.jp

株式会社 泉州屋

〒546-0001 大阪市東住吉今林 1-2-68 大阪市中央卸売市場東部市場内





<http://www.sensyuya.co.jp>

大阪市東部中央卸売市場



株式会社 **泉州屋**

〒546-0001

大阪市東住吉区今林1丁目2-68

T E L (06) 6756-1888 (代表)

F A X (06) 6756-1777