KOURYO
株式会社 コウリョー

会社案内

製菓・製パン原材料及び栄養食品の卸販売

キーワードは＂進化＂（evolution）

私たちの扱う商品は多岐にわたります。それは、食品の原材料であったり、包装資材や機械器具であったりします。
しかし、様々な商品を扱っていても、その根底にあるのは食の安全への決意でありお客様の立場にたった商品の提案を行なうことです。

KOURYO
株式会社 コウリョー

〒703-8221 岡山市中区長岡33番地
TEL:086-278-2022　FAX:086-278-0308
営業時間/9：00　-　18：00　月～金・祝日
休業日：土曜/日曜（イベント開催時除く）
E-mail:info@kouryo.jp
URL https://www.kouryo.jp/

コンセプト (Concept)

おいしさは、ココから始まる

私たちの扱う商品は多岐にわたります。
それは、食品の原材料であったり、包装資材や機械器具であったりします。
しかし、様々な商品を扱っていても、その根底にあるのは食の安全への決意でありお客様の立場にたった商品の提案を行なうことです。

おいしさのルーツ

株式会社コウリョーの創業者小林一正は
昭和22年9月家業の牧場を継承する事となり、
わずか牛7頭から始めた。
食うや食わずの時代にあって、なんとか人々に
栄養価の高い牛乳を飲んでもらおうとどんな
苦労も乗り越えられる強い決意を持つ。
昭和25年11月　有限会社小林牧場設立。
昭和25年12月　岡山県初の低温殺菌の
牛乳販売開始。10年間の月日の中で、運命的
なアイデアが浮かび上がる。

ヨーグルトや菓子に使われる原材料の多さに着目。
のちに製菓製パン業界が抱える材料調達の簡略化に対する答えとなる。
早速岡山牛乳内に化学部を設け食品香料や添加物を取り扱うことにしました。

おいしさへの挑戦

昭和34年5月　申請岡山牛乳株式会社　誕生

昭和37年12月27日　岡山香料株式会社　設立（のちの株式会社コウリョー）

昭和63年には岡山県下はもちろんの事、関西や四国山陰に至る大規模エリアに納品を行うまでに成長する事ができました。社員のスキルを向上させるため、定期的な菓子研究会も行い時代のニーズに応えてきました。

シベリアより復員した一人の男が牛7頭より始めた

「美味しさを求める旅路」

すべてはお客様に喜ばれ、満足していただく事が願いでした。

KOURYO
株式会社 コウリョー

製菓・製パン原材料及び栄養食品の卸販売

平成24年　株式会社コウリョーは岡山牛乳より独立開業して50年を迎えました。
当社主催でコンベックス岡山の大展示場にて、設立50周年記念展示会を
開催しました。

テーマ：　FEEL THE FOOD EVOLUTION

”人を笑顔にする、食の進化を体感！
未来につながる食のヒントがきっと見つかる２日間！！”

と製菓・製パン、フードサービス、卸問屋、商社、業種の方が出店され盛大に
行われました。

地域のお客様に信頼され、さらに岡山を代表する企業の一員となり、
岡山を全国に発信していけるよう目指します。

同時にコウリョーに関わる全てのお客様、地域の
お客様のニーズと満足を常に考え、これからも新
しい価値を創造してまいります。

キーワードは 「 進化（evolution）」

今後のコウリョーの歩みご期待ください。

代表メッセージ (Top Messege)

代表取締役社長　山野　昭彦

「ほんのひとときの安らぎをお届けするコウリョー」

私たち株式会社コウリョーは、製菓製パン業界を中心に、あらゆる食品関係全般、原材料、包装資材、機械器具の販売を行っています。特に力を入れて取り組んでいるのが、地元・岡山県産の食材。
備中小豆、作州黒豆、千屋牛、米、果物、乳製品など、私たちの住む岡山には美味しいものがあふれているのです。

安全で健康的な食の提供を通じて皆様のお役に立ちたいと努めております。
コンセプトで掲げている　**”キーワードは「進化（evolution）」”**
すべてはお客様に喜ばれ満足していただくことを願いに・・・を趣きを持ち

- **おいしさは、ココから始まる**
- **おいしさのルーツ**
- **そして、おいしさへの新たな挑戦**

初代社長からの決意を引き継ぎ
「美味しさを求める旅路」
そのすべてはお客様に喜ばれ、満足していただく事を願いに・・・
地域のお客様に信頼され、さらに岡山を代表する企業の一員となり、岡山を全国に発信していけるよう目指します。
同時にコウリョーに関わる全てのお客様、地域のお客様のニーズと満足を常に考え、これからも新しい価値を創造してまいります。
私たちの目指すキーワードは**「進化（evolution）」**この一言に尽きます。
今後の株式会社コウリョーの歩みにご期待下さい。

企業理念

コウリョーに関わる全てのお客様、地域のお客様のニーズと満足を常に考え、これからも新しい価値を創造してまいります。

1. 私たちは協力して会社のバックアップ体制を強化して、全社員とその家族の心の幸せと経済的豊かさを目指します。
2. 私たちはお客様の幸せのため、より安全でおいしい瀬戸内特産品を開発プロデュースします。
3. 私たちは安心安全と健康志向の食材を販売していくことによって人々の健康づくりに貢献します。

経営目標及び行動規範

我々は、常に、おいしい商品の開発を目指して、食品問屋として、パン、和菓子、洋菓子業界等をリードしていく使命感を持って、仕事をして行きます。

1. 明朗、元気、笑顔で頑張ります。
2. 5S＋スマイルを励行します（整理・整頓・清掃・しつけ・スマイル）
3. 顧客と仕入れ先を大切にして、共に繁栄します。
4. 商品を大切に、最高の状態で扱います
5. 全ての人の時間を大切にします
6. 常に自分を進化・成長させます

概要

商号	株式会社コウリョー
所在地	岡山県岡山市中区長岡33番地
電話	086-278-2022
FAX	086-278-0308
営業種目	1.食品関係1次、2次原料資材の卸販売 2.製菓・製パン原材料及び栄養食品の卸販売 3.製菓・製パンその他食品工場向け各種機械器具の販売 4.食品香料の販売 5.牛乳並びに乳製品の販売 6.清酒・合成清酒・雑酒類（ブランデー・リキュール類・ミリン）の取扱販売 7.米殻類の小売販売 8.食品添加物の販売及び食品工業関連化学工業薬品の販売
資本金	1,000万円
設立	昭和37年（岡山香料株式会社） 平成11年（株式会社コウリョー）
取引銀行	中国銀行・トマト銀行・鳥取銀行
関連会社	株式会社ヤマノ
従業員	20名
代表者	小林　富士雄（会長） 山野　昭彦　（代表取締役社長）

KOURYO
株式会社 コウリョー

製菓・製パン原材料及び栄養食品の卸販売

沿革

1950年	昭和25年11月	有限会社小林牧場　設立
	昭和25年12月	岡山牛乳株式会社　設立 初代社長　池田隆政　就任
1957年	昭和32年	岡山牛乳株式会社に化学部を設置、食品香料食品添加物の取扱いを開始する。
1962年	昭和37年11月	化学部の業務の進展に伴い岡山牛乳より分離独立し岡山香料株式会社を設立する。
1963年	昭和38年03月	岡山市長岡において食品香料の調合業務を開始する。
1964年	昭和39年08月	食品資材部設置、製菓、製パン、冷菓、飲料水、麺類、畜肉練製品の各業界に対し、原材料の販売を開始する。
1967年	昭和42年04月	食品機械部設置、主として食品関係製造工場の省力化機械の取扱いを開始する。
1972年	昭和47年04月	天然色素の製造及び食品の品質改良剤の製造を開始する。
1974年	昭和49年03月	食品工場に対する防疫及び衛生害虫駆除及び一般家屋害虫駆除業務を開始する。
1988年	昭和63年	主要納入先500軒、行動範囲兵庫県西部地区、岡山県下一円、広島県東部、山陰地区、鳥取・島根両県一部、四国地区の一部となる。
1991年	平成03年10月	代表取締役　小林茂則就任。
1992年	平成04年04月	業務の発展に伴い前記食品添加物の製造部門を廃止後、 一般家屋害虫駆除業務部門の発展に伴いこれを分離独立。 別会社株式会社岡山三共アメニティ設立。 代表取締役　小林茂則就任。
1996年	平成08年04月	岡山県知事登録米殻小売業認可。 資本金増資の経緯 昭和44年12月　300万円 昭和45年11月　500万円に増資 昭和47年12月　600万円に増資 平成07年10月　1,000万円に増資
1999年	平成11年06月	岡山香料株式会社を株式会社コウリョーに社名変更。 新社屋建設（岡山市南方四丁目11の32番地より、岡山市長岡33番地に全面移転）
2002年	平成14年08月	代表取締役　小林富士雄就任。創業以来の「堅実積極」の根本方針に基づき、経営の合理化と本質の改善に注力し、企業使命完遂に邁進している。
2012年	平成24年05月	設立50周年記念展示会及びホテルグランビアにて祝賀会開催。コンベックス岡山の大ホールを貸切で取引業者様が多く出店参加して頂きました。
2021年	令和03年02月	株式会社ヤマノに全株式を譲渡　代表取締役社長　山野　昭彦　就任

KOURYO
株式会社 コウリョー

製菓・製パン原材料及び栄養食品の卸販売

取り扱い商品

製菓製パン業界中心に、
あらゆる食品関係全般原材料、
包装資材、機械器具

▶ 砂糖・甘味料・液糖・糖蜜

- 上白糖・グラニュー糖・白双糖・黒糖・三温糖・果糖・粉糖・ワッフルシュガー
- ぶどう糖・オリゴ糖・トレハロース・マルトース・異性化糖・転化糖・麦芽糖・黒糖蜜
- 蜂蜜・メープル

▶ 澱粉・澱粉加工品

- 馬鈴薯澱粉・葛粉・わらび粉・マンナン粉・小麦澱粉・浮粉

▶ 小麦粉・小麦粉調製品

【小麦粉】

- 強力粉・薄力粉・麺用粉・国産小麦粉・全粒粉・ローストフラワー

【ライ麦・大麦】

- 全粒粉・発芽玄米・モルト（シロップ・パウダー）

【ミックス粉】

- イーストドーナツ、ケーキドーナツ、菓子パン、ケーキ、和菓子用各種

▶ 米粉・穀粉　加工品

【米粉】

- 上用粉

【糯粉】

- 餅粉・導明寺・寒梅粉・氷餅

【その他】

- きび餅粉（粒）・あわ

KOURYO
株式会社 コウリョー

製菓・製パン原材料及び栄養食品の卸販売

取り扱い商品

製菓製パン業界中心に、
あらゆる食品関係全般原材料、
包装資材、機械器具

▶ 乳製品

【チーズ】

- ナチュラルチーズ、クリームチーズ、プロセスチーズ、シュレットチーズ

【生クリーム】

- フレッシュバター（無塩・有塩）、シートバター

【粉乳】

- 全脂粉乳、脱脂粉乳

【牛乳】

【練乳】

- 全脂肪加糖練乳、脱脂練乳

【ソフトクリームミックス】

- ソフトクリームミックス

▶ 油脂

【マーガリン（コンパウンド）純植物性】

【粉末油脂】

【ショートニング（液体・個体）】

【折込用油脂】

- チップ状油脂

【フライ用油】

- 硬化油、サラダ油、ごま油、綿実油

KOURYO
株式会社 コウリョー

製菓・製パン原材料及び栄養食品の卸販売

取り扱い商品

製菓製パン業界中心に、
あらゆる食品関係全般原材料、
包装資材、機械器具

▶ フィリング類（取扱い品目のみ）

【カスタードクリーム】

【フラワーペースト】

【バタークリーム】

【ホイップクリーム】

【餡】

- 粒餡、こしあん

▶ チョコレート・ココア（取扱い品目のみ）

【クーベルチュール】

- カカオマス、スイート、ミルク、ホワイト

【コーティングチョコ】

【デニッシュチョコ、棒チョコ】

- チップチョコ、パウダー

【生チョコレート】・【ココアバター】・【ココア】

▶ フルーツ（取扱い品目のみ）

【缶詰】

- 黄桃、洋梨、みかん、甘夏ミカン、パイン、チェリー、白桃、ブルーベリー

【ホール】・【ピューレ】

【ジャム・プレザーブ】

りんご

【果汁】・【乾燥】・【フリーズドライ】

KOURYO
株式会社 コウリョー

製菓・製パン原材料及び栄養食品の卸販売

取り扱い商品

製菓製パン業界中心に、
あらゆる食品関係全般原材料、
包装資材、機械器具

▶ ナッツ・ナッツ加工品（取扱い品目のみ）

【アーモンド】

- ホール、粉末、スライス、ダイス、スリーバード、ペースト

【レーズン】

- 洋酒漬けレーズン、サルタナ、カレンツ、オーガニック

【クルミ】

- LHP、LMP、ナゲット

【カシューナッツ】

- ホール、ダイス

【マカデミア】

- ホール、ダイス

【ヘーゼルナッツ】

- ホール、ダイス、皮付、皮なし

【ピーナッツ】

- ホール、ダイス

【ココナッツ】

- ロング、ファイン

KOURYO
株式会社 コウリョー

製菓・製パン原材料及び栄養食品の卸販売

取り扱い商品

製菓製パン業界中心に、
あらゆる食品関係全般原材料、
包装資材、機械器具

▶ 農産果実・農産加工品（取扱い品目のみ）

【栗甘露煮】

- ホールサイズ各種、割れ、ダイス、渋皮付

【栗水煮】・【栗ペースト】

【梅甘露煮】

- ホールサイズ各種、種抜き

【サツマイモ】

- 甘露煮スライス、ダイス、ペースト

【かぼちゃ】

- 甘露煮スライス、ダイス、ペースト、かぼちゃの種

【ひまわり】

- ヒマワリの種

【山芋】

- すり芋、フリーズドライ

【あずき・黒豆・大納言】

- かのこ、甘納豆

【ごま（黒・白・金）】

煎りごま、むきごま、すりごま、ペースト

【ケシの実】

【その他の野菜】

ジュース、うらごし、ペースト

KOURYO
株式会社 コウリョー

製菓・製パン原材料及び栄養食品の卸販売

取り扱い商品

製菓製パン業界中心に、
あらゆる食品関係全般原材料、
包装資材、機械器具

▶ 畜産物・畜産加工品（取扱い品目のみ）

【畜産物・畜産加工品】
- フランクフルト、ハム、ウィンナー

▶ 水産物・水産加工品（取扱い品目のみ）

【水産物・水産加工品】
- ツナ製品、ソーセージ

▶ 乾物・天然物（取扱い品目のみ）

【乾物・天然物】
- 青海苔、花かつお

▶ 冷凍食品（取扱い品目のみ）

【冷凍食品】
- とんかつ、メンチカツ、コロッケ、野菜

▶ 添加物（取扱い品目のみ）

【酵母】
- イースト

【調味料】
- アラニン、グルタミン酸ナトリウム、グリシン
- イノシン酸、グアニル酸、コハク酸、酵母エキス
- しょうゆ（濃口、薄口・白しょうゆ）
- ソース（ウスター・とんかつ・お好み焼・やきそば等）
- みそ
- マヨネーズ、ベーカーズ・辛子入り
- みりん

KOURYO
株式会社 コウリョー

製菓・製パン原材料及び栄養食品の卸販売

取り扱い商品

製菓製パン業界中心に、
あらゆる食品関係全般原材料、
包装資材、機械器具

▶ 添加物（取扱い品目のみ）

【酸味料】
- アスパラギン酸

【甘味料】
- アスパルテーム、甘草

【着色料】
- 合成着色料、天然着色料

【香料】
- オイル、フレーバー、エッセンス各種

【強化剤】
【膨張剤】
- 塩化アンモニウム、炭酸水素ナトリウム、炭酸アンモニウム

【保存料・防かび剤・酸化防止剤】
【老化防止剤】
【増粘安定剤・乳化剤・ガム】
- カラギナン、キサンタンガム、グァーガム

【酵素】
- アミラーゼ、インベルターゼ

▶ 酒類（取扱い品目のみ）

【清酒】
【果実酒】
【ブランデー】
【スピリッツ】
【リキュール】

▶ 鶏卵品（取扱い品目のみ）

【玉子】
【全卵・卵白・卵黄】
- 冷凍品、粉末品

KOURYO
株式会社 コウリョー

製菓・製パン原材料及び栄養食品の卸販売

取り扱い商品一覧

製菓製パン業界中心に、
あらゆる食品関係全般原材料、
包装資材、機械器具

▶ 包装資材（取扱い品目のみ）

【箱・紙製品】
- 化粧箱、サービス箱、手提げ袋、紙袋
- 敷紙、セパレート・ベーキングシート、グラシン紙

【天然素材品】
- 柏葉（緑・茶）、桜葉、笹葉、葛の葉
- 柿の葉、いちょうの葉

【化成品】
- フードパック、トレー、ポリ袋、脱酸素用袋
- フィルム

【アルミ】
- ホイル、カップ

▶ 工場用機械・設備（取扱い品目のみ）

◆ オーブン
◆ 加熱機械
◆ 混合攪拌機
◆ 充填・成形機
◆ 包装設備
◆ 店舗設備・用品
◆ 菓子道具

KOURYO
株式会社 コウリョー

製菓・製パン原材料及び栄養食品の卸販売

アクセス

ナビご利用の場合　住所：岡山県岡山市中区長岡33番地
JRご利用の場合　　東岡山駅 北改札口より西へ徒歩5分

キーワードは " 進化 " （evolution）

お客様のニーズと満足を常に考え、これからも新しい価値を創造してまいります。

KOURYO
株式会社 コウリョー

〒703-8221 岡山市中区長岡33番地
TEL:086-278-2022　FAX:086-278-0308
営業時間 / 9:00 - 18:00　月～金・祝
休業日：土曜 / 日曜（イベント開催除く）
Eーmail：info@kouryo.jp
URL https://www.kouryo.jp