

大豆と水にこだわり

おいしさと食の安全を

追求しています。

／ おでんの具もあるばい ／



商 品 の ご 紹 介



オーケ食品工業株式会社 マスコットキャラクター 「ミミちゃん」をご紹介します

キャラクター ミミちゃん

プロフィール

本 名 | 稲荷野 美味
NAME | Inarino Mimi
誕生日 | 12月17日
出 身 | ふくおか県
コメント | ミミちゃんと呼ばれ、みんなに愛されている♡
夢 | 大好きないなり寿司を世界中のたくさんの人たちにたべてもらうこと。



ミミちゃんが教える

美味しいいなるの作り方 (三角いなり)



あげをザルにあけ、余分な汁気を切ります(10分程度)。



あげの向こう側の部分を手前に折り込みます。

食の安全への取り組み

「食」は日々の生活に欠かせない命の源です。安心して笑顔に囲まれる食卓の一翼を「いなり寿司」で担えることが私達オーケー食品工業が目指す未来です。そのため、主原料である大豆は安定した供給と品質を実現し、さらに流通経路や残留農薬検査等において管理しています。また、自社内に品質管理部門を設けて安全第一の取り組みを徹底し続けた結果、世界的な食品の安全・安心基準である「FSSC22000」を2014年7月に業界で初めて取得しました。

おいしさへのこだわり

油揚げづくりに欠かせない「大豆」と「水」。私たちは、油揚げづくりに適した朝倉市の豊富で良質な水を使用しています。大豆は契約栽培により厳選された北米産の大豆を使用しています。

また、創業以来蓄積された経験と実績に、新たに得られる情報を加え、日々おいしさを追求しつづけています。



2



あげの切り口を開いて持ち、利き手で酢飯約30gを持ちます。

3



あげに酢飯を優しく詰めます。(あげの頂点の部分まで酢飯を入れるときれいに仕上がります。)

4



余ったあげの手前の部分を内側に折り込みます。

6



三角形の頂点を上にし、形を整えます。

7



お皿に盛り付けて出来上がり。

＼ 完成！ /



用途に応じた 豊富なラインナップ

オリジナル品も含めると300種類をこえる豊富なラインナップからお客様にぴったりの商品をご提案いたします。



様々な形状・サイズ展開

俵型					
	レギュラー四角	ミニ	大きい	スティック	レギュラー中長※
寸法目安	80×40 mm	60×40 mm	100×70 mm	130×70 mm	75×50 mm
シャリ重量目安	30g	20g	80g	80g	30g

三角型		
	レギュラー三角	大きい
寸法目安	80×80 mm	100×100 mm
シャリ重量目安	30g	80g

主なサイズ展開

75×50mm

80×50mm

80×55mm

80×60mm

(その他多数のサイズをご用意しております)

※【四角と中長の違い】中長タイプは四角に比べてあげが大きい(縦が長い)為、あげの下部を折り込む形になります。

味の種類と色の濃淡





タイプ別 オーケーのおすすめ一例



四角28N

俵型/四角

80 × 40mm

あっさり

西日本で使用されることが多く、甘みがありながらも後味がスッキリしています。



中長M36N

俵型/中長

80 × 55mm

あまくち

東日本で使用されることが多く、あげの下部を折り込むいなりです。



三角29N

三角形/三角

80 × 80mm

あっさり

主に西日本で使用されている三角形のいなりです。稲荷神社の使いである狐の耳を象ったと言われています。



具材やご飯が詰めやすい

すしあげ

独自のレシピでお惣菜・いなり・きつねなどを作る方におすすめです。具材やご飯が詰めやすいよう、寿し揚げは開きやすく加工しています。



品 番 | 101014
品 名 | オーケー寿し揚げ
タテカット
規格・入数 | 50枚(いなり100
個分)×10袋×2
サ イ ズ | 80×40mm
賞味期限 | 365日
保存温度帯 | 冷凍(-18℃以下)



品 番 | 101013
品 名 | オーケー寿し揚げ
サンカクカット
規格・入数 | 50枚(いなり100
個分)×10袋×2
サ イ ズ | 80×80mm
賞味期限 | 365日
保存温度帯 | 冷凍(-18℃以下)



品 番 | 101012
品 名 | オーケー寿し揚げ
ノーカット
規格・入数 | 50枚×10袋×2
サ イ ズ | 80×80mm
賞味期限 | 365日
保存温度帯 | 冷凍(-18℃以下)



品 番 | 101621
品 名 | 寿し揚げ
F8中長13
規格・入数 | 20枚×10袋×2
サ イ ズ | 80×130mm
賞味期限 | 365日
保存温度帯 | 冷凍(-18℃以下)

じゅわっとしっかり味染み

きつね

封を開けて乗せるだけ。
しっかり味つきのきつねあげです。



品 番 | 101113
品 名 | 四角きつね
規格・入数 | 40枚×10袋×1
サ イ ズ | 80×80mm
賞味期限 | 180日
保存温度帯 | 冷蔵(0～10℃)



品 番 | 101110
品 名 | 中長きつね(凍)
規格・入数 | 20枚×10袋×2
サ イ ズ | 80×130mm
賞味期限 | 365日
保存温度帯 | 冷凍(-18℃以下)



品 番 | 102749
品 名 | J三角きつねR
規格・入数 | 20枚×20袋×1
サ イ ズ | 80×150mm
賞味期限 | 180日
保存温度帯 | 冷蔵(0～10℃)

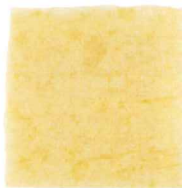
稲荷寿司の常識を変える

絹衣シリーズ

しっとり、もっちり食感と、きめ細かく絹のような舌ざわり。
つゆだくで、口に広がるだし感が自慢の味付けです。



品番 | 106000
品名 | 絹衣
規格・入数 | 15枚×10袋×1
サイズ | 100×100mm
賞味期限 | 180日
保存温度帯 | 冷蔵(0～10℃)



品番 | 101573
品名 | 白絹
規格・入数 | 150枚×1袋×2
サイズ | 100×100mm
賞味期限 | 365日
保存温度帯 | 冷凍(-18℃以下)



品番 | 102761
品名 | 絹織
規格・入数 | 6枚×10袋×1
サイズ | 210×190mm
賞味期限 | 180日
保存温度帯 | 冷蔵(0～10℃)



写真はイメージです。

プロの味をご家庭で

家庭用・味付揚げ

開封してそのまま使える簡単便利な味付あげです。



品 番 | 100719
品 名 | おなりさん8個入
規格・入数 | 8枚×10袋×8
サ イ ズ | 75×37.5mm
賞味期限 | 90日
保存温度帯 | 冷蔵(0～10℃)



品 番 | 100720
品 名 | おなりさん12枚入
規格・入数 | 12枚×10袋×8
サ イ ズ | 75×37.5mm
賞味期限 | 90日
保存温度帯 | 冷蔵(0～10℃)



品 番 | 101084
品 名 | 味付けいなりあげ20枚入
規格・入数 | 20枚×30袋×2
サ イ ズ | 75×37.5mm
賞味期限 | 120日
保存温度帯 | 冷蔵(0～10℃)



品 番 | 101095
品 名 | 家庭用いなりあげ30枚入
規格・入数 | 30枚×30袋×1
サ イ ズ | 75×37.5mm
賞味期限 | 180日
保存温度帯 | 冷蔵(0～10℃)



品 番 | 100721
品 名 | うどんあげ4枚入
規格・入数 | 4枚×10袋×8
サ イ ズ | 75×75mm
賞味期限 | 90日
保存温度帯 | 冷蔵(0～10℃)



品 番 | 204571
品 名 | 冷凍豆腐サイコロタイプ
規格・入数 | 1kg×10袋×1
サ イ ズ | 約15×15×15mm
賞味期限 | 365日
保存温度帯 | 冷凍(-18℃以下)



品 番 | 205103
品 名 | きざみ油揚げ1kg
規格・入数 | 1kg×10袋×1
賞味期限 | 365日
保存温度帯 | 冷凍(-18℃以下)



品 番 | 204181
品 名 | 味付干瓢1kgM2
規格・入数 | 1kg×12袋×1
賞味期限 | 180日
保存温度帯 | 冷蔵(0～10℃)



品 番 | 204070
品 名 | 味付しいたけ
徳用スライス
規格・入数 | 500g×20袋×1
賞味期限 | 180日
保存温度帯 | 冷蔵(0～10℃)



品 番 | 204075
品 名 | 五目味具
規格・入数 | 500g×20袋×1
賞味期限 | 180日
保存温度帯 | 冷蔵(0～10℃)

プロの味をご家庭で

おでん

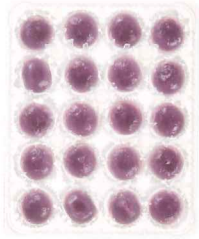
そのままおでんや煮物などにおつかいいただける具材です。



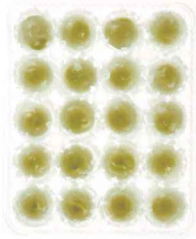
自然解凍でそのまま食べられる

ひとくち和菓子

冷凍和菓子です。彩り豊かなくず餅や、抹茶や黒糖のわらび餅、定番のゴマ団子、ミニおはぎ、季節商品として桜餅(道明寺)など多くの商品を揃えています。



品 番 | 203940
品 名 | ミニくず餅
紫イモ2
規格・入数 | 20個×28P×1
サイズ | 約20g/個
賞味期限 | 365日
保存温度帯 | 冷凍(-18℃以下)



品 番 | 203939
品 名 | ミニくず餅
抹茶2
規格・入数 | 20個×28P×1
サイズ | 約20g/個
賞味期限 | 365日
保存温度帯 | 冷凍(-18℃以下)



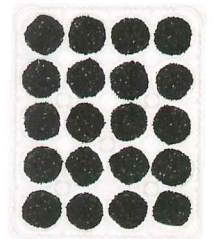
品 番 | 203952
品 名 | わらび餅(きなこ)2
規格・入数 | 1kg×12袋×1
賞味期限 | 365日
保存温度帯 | 冷凍(-18℃以下)



品 番 | 203954
品 名 | わらび餅(黒糖)2
規格・入数 | 1kg×12袋×1
賞味期限 | 365日
保存温度帯 | 冷凍(-18℃以下)



品 番 | 203953
品 名 | わらび餅(抹茶)2
規格・入数 | 1kg×12袋×1
賞味期限 | 365日
保存温度帯 | 冷凍(-18℃以下)



品 番 | 203946
品 名 | 黒ゴマだんご2
規格・入数 | 20個×28P×1
サイズ | 約20g/個
賞味期限 | 365日
保存温度帯 | 冷凍(-18℃以下)



品 番 | 203957
品 名 | ミニおはぎ2
規格・入数 | 20個×28P×1
サイズ | 約20g/個
賞味期限 | 365日
保存温度帯 | 冷凍(-18℃以下)



品 番 | 203956
品 名 | ミニ桜もちH2
規格・入数 | 20個×28P×1
サイズ | 約20g/個
賞味期限 | 365日
保存温度帯 | 冷凍(-18℃以下)



品 番 | 205082
品 名 | ミニ大福 赤2
規格・入数 | 50個×5袋×1
サイズ | 約20g/個
賞味期限 | 365日
保存温度帯 | 冷凍(-18℃以下)



品 番 | 205080
品 名 | ミニ大福 白2
規格・入数 | 50個×5袋×1
サイズ | 約20g/個
賞味期限 | 365日
保存温度帯 | 冷凍(-18℃以下)



品 番 | 205091
品 名 | 冷凍絹厚揚げ
規格・入数 | 1kg×6袋×2
サイズ | 約30×30×25mm
賞味期限 | 365日
保存温度帯 | 冷凍(-18℃以下)



品 番 | 203274
品 名 | 餅入巾着K-M
規格・入数 | 10個×10袋×2
サイズ | 約30g
賞味期限 | 365日
保存温度帯 | 冷凍(-18℃以下)



品 番 | 204745
品 名 | 丸天3
規格・入数 | 10個×10袋×2
サイズ | 約60g/枚
賞味期限 | 365日
保存温度帯 | 冷凍(-18℃以下)



品 番 | 204746
品 名 | ごぼう巻き天2
規格・入数 | 10個×10袋×2
サイズ | 約50g/本
賞味期限 | 365日
保存温度帯 | 冷凍(-18℃以下)

健康や環境にやさしい

大豆ミート

下味処理済みで使い方がいろいろ。



品 番 | 205096
品 名 | 大豆のハム
規格・入数 | 1kg×6袋×2
サ イ ズ | 約50g
賞味期限 | 365日
保存温度帯 | 冷凍(-18℃以下)



品 番 | 205094
品 名 | 大豆のナゲット
規格・入数 | 1kg×6袋×2
賞味期限 | 365日
保存温度帯 | 冷凍(-18℃以下)

用途に合わせた4つの味付け 大豆肉ラインナップ

乾燥した大豆ミートをご家庭で水やお湯で戻したり、洗ったりして準備をするのが面倒という方のために「すぐ使える!」シリーズをつくりました。

開封後そのままでも食べられますが、衣をつけて油で揚げたり、揚げ焼きにしたり、使い方は自由自在です。脱脂大豆を主原料としているため、特有のにおいを和らげる下味調理を済ませてあります。

自分で味付けを
したいときは

薄目の 味付け

下味のみ、お好みの味付けで
すぐ使える!
水煮風大豆肉

品 番 | 102787
品 名 | すぐ使える!水煮風大豆肉
規格・入数 | 1kg×12袋×1
賞味期限 | 120日
保存温度帯 | 冷蔵(0～10℃)

味付けなしの水戻し
すぐ使える!大豆肉
(水で戻しとききました)

品 番 | 102792
品 名 | すぐ使える!大豆肉(水で戻しとききました)
規格・入数 | 1kg×12袋×1
賞味期限 | 120日
保存温度帯 | 冷蔵(0～10℃)



味付けなしで
すぐ食べられる

濃い目の 味付け

がっつり濃い味をお好みの方
すぐ使える!
からあげ用大豆肉

品 番 | 102786
品 名 | すぐ使える!からあげ用大豆肉
規格・入数 | 1kg×12袋×1
賞味期限 | 120日
保存温度帯 | 冷蔵(0～10℃)

衣をつけて揚げるだけ
すぐ使える!
からあげ用大豆肉2

品 番 | 102790
品 名 | すぐ使える!からあげ用大豆肉2
規格・入数 | 1kg×12袋×1
賞味期限 | 120日
保存温度帯 | 冷蔵(0～10℃)



大豆由来の新食材

ソイルプロ

健康志向や環境配慮の意識が高まる中で、牛肉や豚肉などの動物性たんぱく質の摂取を控える生活者が増えてきています。動物性原材料不使用で、ヴィーガンやベジタリアンの方にもお召し上がりいただけます。

「ソイルプロ」は大豆をベースに豆腐の加工技術を応用したプラントベースフードです。良質な大豆たんぱくを活用した製法で作っているため、お肉のような弾力のある食感で、においやくせが少なく、様々なメニューにご活用いただけます。



品 番 | 203434
品 名 | ソイルプロ
 そぼろタイプ
規格・入数 | 1kg×10袋×1
賞味期限 | 180日
保存温度帯 | 冷蔵(0～10℃)

品 番 | 203435
品 名 | ソイルプロ
 そぼろタイプ(茶)
規格・入数 | 1kg×10袋×1
賞味期限 | 180日
保存温度帯 | 冷蔵(0～10℃)

大豆たんぱくや食物繊維が豊富

乾燥おから

様々な料理にお使いいただけます。



乾燥おからのここがすごい!

保存性

生のおからから熱処理により水分を除去することで、保存性が格段にアップ

栄養豊富

食物繊維、良質な大豆たんぱくなどの栄養素を含んでいます。

天然の増量剤

吸水性・保水性に優れており、ハンバーグやコロッケなどに増量剤として使用することで、コスト削減にもつながります。



業務用たっぷりサイズ

品 番 | 103016
品 名 | 乾燥おから
規格・入数 | 10kg×1袋×1
賞味期限 | 180日
保存温度帯 | 常温(冷暗所保管)

INFORMATION



概要

創 業 | 昭和42年12月1日
商 号 | オーケー食品工業株式会社
資 本 金 | 350百万円
代 表 者 | 代表取締役社長 竹田 哲
事業目的 | 1.豆腐、油揚げ製造および加工販売
2.農水産物を原料とする食品の製造および加工販売
3.農産物の生産および加工販売
4.飼料の製造および販売
5.肥料の製造および販売
6.食品用機械の販売
7.前各号に附帯する一切の業務
従 業 員 | 400名(2022年3月末現在)
主要取引銀行 | 西日本シティ銀行、りそな銀行、
佐賀銀行、三井住友銀行
H P | <https://ok-food.co.jp/>

所在地

本 社 | 〒838-0051 福岡県朝倉市小田1080番地1
TEL 0946-22-7131
支 店 | 東京、名古屋、大阪、中四国、福岡
営 業 所 | 札幌、仙台、鹿児島
出 張 所 | 静岡
海外営業部 | 本社内
技術研究所 | 〒838-0814 福岡県朝倉郡筑前町高田2583番地
工 場 | 甘木工場
〒838-0031 福岡県朝倉市屋永2197番地2
甘木第二工場
〒838-0031 福岡県朝倉市屋永2245番地1
大刀洗工場
〒838-0814 福岡県朝倉郡筑前町高田2583番地
朝倉工場
〒838-0031 福岡県朝倉市屋永2266番地1
決 算 期 | 3月31日

販売ネットワーク

東 京 支 店 | TEL 03-6802-7611 | 〒111-0034 東京都台東区雷門1丁目16番4号 立花国際ビル7階
名 古 屋 支 店 | TEL 052-681-3731 | 〒456-0074 愛知県名古屋市熱田区比々野町41番1号 第三小島ビル101号室
大 阪 支 店 | TEL 072-622-7650 | 〒567-0888 大阪府茨木市駅前3丁目2番2号 晃永ビル403号室
中 四 国 支 店 | TEL 082-292-1071 | 〒733-0037 広島県広島市西区西観音町15番14号 興国ビル102号室
福 岡 支 店 | TEL 0946-24-3763 | 〒838-0051 福岡県朝倉市小田1080番地1
札幌営業所 | TEL 011-816-3031 | 〒003-0002 北海道札幌市白石区東札幌二条5丁目7番10号 モトセファミリービル1階
仙台営業所 | TEL 022-235-5435 | 〒984-0015 宮城県仙台市若林区卸町5丁目2番10号 卸町斎喜ビル6階
鹿児島営業所 | TEL 099-203-0443 | 〒891-0141 鹿児島県鹿児島市谷山中央1丁目4974番地4 石塚ビル201号室
静岡出張所 | TEL 052-681-3731 | 〒420-0859 静岡県静岡市葵区栄町2番地5 アークビル701号
海外営業部 | TEL 0946-22-6041 | 〒838-0051 福岡県朝倉市小田1080番地1

沿革

1967年 12月 - 福岡県朝倉郡三輪町大字依井2178番地に於いて、高原食品工業有限公司として資本金50万円にて創業
1975年 6月 - オーケー食品工業有限公司に社名変更
1977年 9月 - オーケー食品工業有限公司を組織変更し、オーケー食品工業株式会社を設立
1987年 8月 - いなり食品工業株式会社及びオーケー食品販売株式会社と合併
1989年 11月 - 社団法人日本証券業協会の店頭登録銘柄として、株式の登録承認を受ける
2003年 10月 - 日本製粉株式会社(現株式会社ニッポン)と業務資本提携
2004年 12月 - 日本証券業協会への店頭登録を取消し、ジャスダック証券取引所に株式を上場
2010年 4月 - ジャスダック証券取引所と大阪証券取引所の合併に伴い、大阪証券取引所JASDAQに上場
12月 - 日本製粉が株式公開買付けを実施し、同社の連結子会社となる
2011年 4月 - 福岡県朝倉市に甘木第二工場を新設
2012年 7月 - 東京証券取引所と大阪証券取引所の統合に伴い、東京証券取引所JASDAQ(スタンダード)に上場
2014年 7月 - FSSC22000を業界で初めて取得
2017年 5月 - ベジプロフーズ株式会社の全株式を取得し、連結子会社とする
2021年 9月 - 福岡県朝倉市に朝倉工場を新設
2022年 4月 - 東京証券取引所の市場区分再編に伴い、スタンダード市場へ移行
7月 - 株式会社ニッポンの完全子会社となる
7月 - 東京証券取引所スタンダード市場において、上場廃止となる

