



会社名	太陽株式会社
代表者	代表取締役 大成 道
所在地	〒557-0062 大阪府大阪市西成区津守 3-2-44
設立	2016年5月
事業内容	冷凍餃子の製造および販売 OEM、無人販売、餃子の自動販売機
資本金	1000万円
取引銀行	三井住友銀行 大阪信用金庫 大阪シティ信用金庫
連絡先	TEL: 06-4392-7568 FAX: 06-4392-7569



お客様が笑顔になる餃子を提供いたします

## 所在地マップ

HP

YOUTUBE



<https://taiyo-osaka.jp/index.html>

最小ロット  
なし

サンプル  
作成無料



OEM 商品のご参考例

- ・ヴィーガン餃子
- ・美人餃子 (カラーゲンたっぷり餃子)
- ・えび餃子 ・糖質オフ餃子

OEM 実績

- ・無人餃子販売店
- ・水産品問屋 ・餃子チェーン店

卸業務実績

- ・ラーメン店 ・食品卸会社

「こんな餃子を作りたい」「新しい餃子の味に挑戦したい」  
お客様のこうしたご要望に全力でお応えいたします。  
またレシピをご持参いただいた商品の開発や、  
試作品のテスト(無料)など餃子の OEM 商品に関する  
様々なご要望にも柔軟にご対応いたします。

オリジナルの餃子・パッケージを作成いたします



OEM 開発の流れ

お問い合わせ

ヒアリング

お見積もり

発注  
ご契約

試食  
製造

お支払い  
納品

アフター  
フォロー

徹底した品質・衛生管理

安心安全の工場管理



作業環境の整備

機械、器具類は作業前・作業中・作業後に、  
徹底的に洗浄と消毒を行います。また当日の生  
産終了後、工場全体の清掃作業も行っています。



健康・衛生管理

従業員は出勤時に検温と当日の体調確認を  
行います。工場入室の際は規定の手順に沿っ  
て、着替え・埃とり・手洗い・ビニール手  
袋やマスクの着用など、工場内に細菌や異  
物を持ち込まないように徹底しています。



工程管理・記録

原料の仕入れから出荷までの全工程の温度管  
理・品質管理の情報を記録し、日報として社内  
にデータを蓄積・管理しています。トラブルを  
未然に防ぎ、安全性の向上に結びつけます。

厳選された食材を使用



受け入れ検査

仕入れ先を定期的に訪問し、原料の品質管理・  
調整を行っています。選定の際は、当社が定め  
た厳しい基準を満たした原料のみを使用してい  
ます。



餡作り

すべての原料は加工前に必ず手作業での再検  
品と処理を行っています。各原料ごとに洗浄と  
消毒を行った後、製造工程規格書を作成した調  
味料を一つ一つ計量し、下処理済みの原料と混  
ぜ合わせます。



製麺・成型

全自動餃子製造機で生成した餃子を一粒ずつ目  
視検品を行い、厳しい基準に満たないものをす  
べて取り除きます。万が一の製品事故に備え、  
製造した日時の詳細をすべて記録しています。

安心と味へのこだわり



細菌検査

社内に細菌検査室を設けています。完成品や原  
料についてはサンプル品での菌検査を行い、基  
準に適合しているかどうかを常にチェックしてい  
ます。



官能検査

官能検査では、製造工程が完了した製品を専任  
の担当者が試食し、熟練された五感を使って、  
匂いや見た目、味などを細かくチェックしてい  
ます。



保管・包装

厳しい検査に合格した製品は、-20℃以下の専  
用冷凍庫で保管しています。包装の過程でも安  
心・安全のため目視検査を行い、金属探知機  
を通してから包装を行います。

冷凍餃子の卸業務も承っておりますので、詳しくは弊社までお問い合わせください。