



巧味 技心

私たちは手づくりと愛情を込めた味わいを究め
巧みな技で心に残る製品をお届けいたします。



株式会社 見方

Mikata Co., Ltd.
Corporation Profile

～手造りにこだわり昭和24～ お客様からの信頼に手づくりのぬく

和

Japanese

季節と彩り 素材感

季節感と彩りが求められる繊細な日本の食。

旬の素材を生かした本格的な懐石料理を中心に、スタッフがひとつひとつ丁寧に仕上げた、こだわりの逸品をそろえています。

Our staff draw on authentic "kaiseki" style Japanese cuisine to prepare a range of carefully-styled delicacies.

前菜、煮物、蒸し物、揚げ物、焼き物、酢の物など手造りの御節料理まで
All manner of [appetizers, boiled, steamed, fried, grilled, and vinegared], including foods for New Year's meals

洋

Western

色鮮やかに 風味豊かに。

感性を磨き、プロの目に応える高品質製品を。

時代性やお客様のお好みを先取りした商品開発に力を注ぎ、「みかた」ならではの高品質なおいしさが生まれます。

Focusing on being on-trend and developing new products to meet consumers' changing needs, we deliver high-quality food true to the Mikata name.

前菜、オードブル、スープ、メイン料理(魚・肉・ガロニ)、エスニック、ソースなど
Appetizers, hors d'oeuvres, soups, main dishes (fish, meat, Garoni), ethnic

中

Chinese

美味しい 本場の味

経験豊富なスタッフを揃

経験を積んだ中華スタッフを揃え本場

料理に素材感を生かしながらプロの方
Our experts in Chinese cuisine
interpretations of authentic Chi
offerings from our professionals
range of meals.

オードブル、揚げ物、蒸し物、炒め物
Hors d'oeuvres, fried, steamed,

経験豊かなスタッフと高い技術力

Our experienced team and top-flight skills allow us to

特注品の製造依頼

Special orders

PB商品やOEMの開発/製造も、各製造部の調理経験者が対応しています。年間100種類以上の依頼によるノウハウと経験で、ご指定の原料やレシピ、持込み材料等の調理加工や増産のご相談にお応えしております。

Our most experienced culinary staff work on the development and production of private label and OEM products.

We handle over 100 types of request yearly, using our expertise to work with clients' ingredients and recipes and deliver new preparations or increased capacity.



商品の開発力

New product development

調理部を含む全従業員のアイデアを元に、毎週必ず商品開発を行い、選りすぐりの60品以上/月を新商品として提案・販売しております。豊かなアイデアと技術によるものづくりは、見方のあり方です。

Pooling ideas from our entire team, we conduct new product development sessions every week, selecting over 60 of the best proposals for production each month. Our rich, creative process and sound technical skills deliver a continually expanding product line.

手作りが生む美味しさ 当社調理部のご紹介

Introduction of the
Manufacturing Department



和食調理部
Japanese food kitchen



洋食調理部
Western food kitchen



中華調理部
Chinese kitchen

1年の創業から現在まで～

ぬもりでこたえる「みかた」の味わい。



味わい

前え、質の高い商品提供。

の味わいを目指して研究の日々。幅広い
々からの確かな信頼に応えています。
continue to develop new
nese food. Reliable, high-quality
are suitable for use in a wide

、点心、煮物など
stir-fry, dim sum, and boiled



菓

Confectionery

宴に
添える
優美さ

斬新なアイデアで質の高い商品をカタチに。

柔軟な発想と丹念な努力を重ね、日々の情報収集がなよりの財産。
商品開発からアイデアひとつで更なる付加価値ある商品を作り上げます。
We pair our creative thought process with unsparing hard
work and, above all, constantly collect the latest information on
the world of sweets to further fine-tune our ideas.
We innovatively produce value-added products.

パイ菓子、焼き菓子、ケーキ、ムースなど
Pie pastry, baked goods, cakes, and mousse



寿

Sushi

和の粋を
極め技
鮮やかに

美しさが何よりも求められる繊細な和の食。

細部にまでこだわりを深めた色、形、そして人のぬくもり香る
味わい深い商品を全国へお届けします。
We deliver refined sushi products nationwide.
We focus on every detail, from the look, feel, shape, and
aroma to the final taste.

飾り寿司、てまり寿司、巻き寿司、押し寿司、棒寿司など
Decorative sushi, Temari sushi, sushi, sushi, sushi bar and
rolling

が確かな信頼感を深めています。

to continue to deliver high-quality, reliable products.



万全な品質管理

Thoroughgoing quality control

社内に品質管理室を設置し、微生物検査や従業員の衛生指導等、
衛生管理も万全の体制を整えています。また、保健所やお取引先
品質管理者の視察等も行い、生産と衛生の管理体制改善に
努めております。

We maintain a dedicated quality control team that checks
products for impurities and instructs employees on proper
sanitary protocols. Our rigorous commitment to sanitation
and quality control reaches every aspect of the company.
We also conduct routine inspections by the Sanitation
Department and quality control teams from client sites,
teasing out new refinements in the way we manage our
manufacturing and sanitation standards.



菓子調理部
Sweets kitchen



クリーンルーム (充填盛込室)
Clean room (items packed and bundled in
a sanitary, sterile environment)

お問合せ先 Contact

本社(代表)

TEL. 011-376-2277

TEL. +81-11-376-2277

FAX. 011-376-2207 / FAX. 011-376-2386

Eメール info@mikata.co.jp

会社概要 Corporation Profile



本社 〒061-1274 北海道北広島市大曲工業団地2丁目1-3 TEL: 011-376-2277 FAX: 011-376-2207
2-1-3, Omagarikogyodanchi, Kitahiroshima-shi, Hokkaido, 061-1274, Japan

設立 1960(昭和35)年1月

資本金 4,500万円

代表者 代表取締役 見方孝至 Representative director Takashi Mikata

従業員数 360名(繁忙期は480名)

業種 調理食品製造業 Cooking food manufacturing industry

事業内容 和食・魚肉練製品・洋食・エスニック・中華・寿し・パイ・デザート等の製造販売

ウェブサイト <http://www.mikata.co.jp/>

直営店・店舗 Direct management store

北のシェフ美しが丘店 〒004-0811 北海道札幌市清田区美しが丘1条10丁目457番1
TEL: 011-887-3900 FAX: 011-887-3901

北のシェフ北海道ロコ店 〒061-1278 北海道北広島市大曲幸町3丁目7-6
三井アウトレットパーク札幌北広島店 北海道ロコ内



沿革 Company History

- 1949(昭和24) 見方蒲鉾店を創業 Mikata Kamaboko shop founded
 - 1960(昭和35) 有限会社に組織変更 Converted to a Limited Liability Company
 - 1982(昭和57) 本社工場新設・移転(札幌市中央区) Head Office Factory moved to new location in Chuo Ward, Sapporo City
 - 1986(昭和61) 第二・第三工場開設 Second and third factories opened
 - 1987(昭和62) 株式会社に組織変更 Converted to an incorporated company
 - 1989(平成元) 第四工場開設 Fourth factory opened
 - 1990(平成2) 第三・第四工場を菊水工場へ移転 Third and fourth factories moved to Kikusui plant
 - 1992(平成4) 北広島市へ本社工場新築(各製造部を集合)
New Head Office Factory opened in Kitahiroshima City (manufacturing divisions centralized)
 - 1997(平成9) 本社工場に冷凍保管庫(260パレット)増築 Cold storage warehouse at Head Office Factory expanded to 260 palletes
 - 2002(平成14) 本社工場にクリーンルーム開設 Clean Room opened at Head Office Factory
 - 2004(平成16) 本社工場に冷凍保管庫(800パレット)増築 Cold storage warehouse at Head Office Factory expanded to 800 palletes
クリーンルーム増設(従来比面積3倍) Clean Room area expanded threefold
 - 2008(平成20) 一般向け商品「北のシェフ」ブランド新設 Launched kitanochef brand of mainstream consumer products
 - 2013(平成25) 一般向け商品(北のシェフ)の開発・企画・販売を行う「特販部」新設
Established special division for the development, planning, and sale of kitanochef products
- ※2013(平成25年)おせち製造実績数:100種類 70000セット Net production of New Year's-style dishes: 70,000 sets in 100 varieties



北のシェフ

当社が提供する美味しいブランド
プロの味を食卓へ 北のシェフオンラインショップ

<http://www.kitanochef.com>

0120(44)0605

お電話の受付時間 10:00~17:00/定休日 土日・祝祭日・年末年始・お盆など

