

## 食品ビジネスにおいて

### 【こんなお悩みはありませんか。】

- ・安定した品質で継続取引できる製造先を探している
- ・日本らしい食品を海外向けに展開したい
- ・個別仕様に、柔軟に対応してほしい
- ・信頼できるパートナーと、長期的に付き合いたい

私たちは、そうした声に向き合ってきました。

### 【私たちの役割】

- 「つくる」だけでなく、「任せていただく」こと。
- ・OEM・業務用食品の製造
- 長年培ってきた製造技術と品質管理体制を基盤に、
- ・国内外BtoB取引への対応
- BtoB・業務用を中心とした食品づくりを行っています。
- ・品質・安心安全を重視した生産体制

ご要望に応じて、丁寧にご相談を承ります。

### 【ご相談からお取引まで】

- ①ご相談・お問い合わせ
- ②ヒアリング(用途・数量・条件など)
- ③ご提案・仕様調整
- ④製造・納品

段階ごとに、丁寧にご説明いたします。

## 株式会社おばねや

### 本社・神鳥谷工場

住所 〒323-0827  
栃木県小山市神鳥谷1747-1  
TEL. 0285-28-6878  
FAX. 0285-28-6908  
E-Mail gobou@obaneya.co.jp



### 思川工場

住所 〒323-0041  
栃木県小山市大行寺1062  
TEL. 0285-30-5011  
FAX. 0285-30-5022



### 道の駅思川 旬菜工房

住所 〒323-0065  
栃木県小山市下国府塚25-1  
TEL. 0285-38-0837



### Management Philosophy

Contributing to society with creativity and taking on challenges to create a rich food culture.

We at Obaneya believe that a brand cannot be established without a relationship of trust with its customers. We believe that such a relationship cannot be developed in a day. It takes years of operations in constant pursuit of better quality. The Obaneya brand is the proof of trust from our customers

Food Facility Name: Obaneya Co.  
Food Facility Registration Number:  
19516563004

### WebSite / SNS / Shopping



Japan WebSite  
obaneya.co.jp



Global BtoB Site  
obaneya-global.com



WebShop  
obaneya-shop.com



instagram  
@obaneya.official\_2025



tiktok  
@gobou\_obaneya



Facebook  
obaneya.official

日本の伝統食品を、  
世界の市場へ。  
確かな品質と、  
誠実なものづくりで。



**おばねや**  
**OBANEYA**

FOOD CULTURE  
PIONEERS COMPANY

業務用食品・OEM・

B to B取引を中心に、  
国内外のパートナー企業様を  
支援しています。

味

食

心

「経済産業省 中小企業庁  
はばたく 中小企業・小規模事業者300社」に選定



はばたく  
300社

日本の心を食卓へ

おばねやは、国産原料にこだわる

食品メーカーです



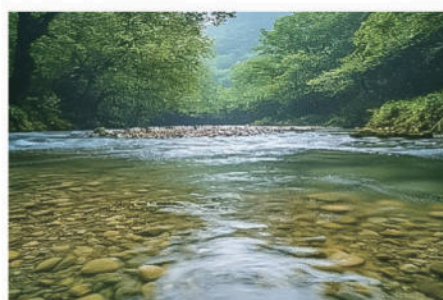
代表取締役 社長 野澤 勇二郎

創造力をもって社会に貢献し、豊かな食文化にチャレンジする

おばねやにとって、ブランドとは品質の向上をモットーとした信頼関係の確立にあります。これらが一朝一夕に出来るものではなく、時間をかけて育成していくものと考えています。それは、おばねやブランドがお客様から信頼を得る証明だからです。



美しい国から心に優しい味を



清らかな水を大地が育てた生命の味

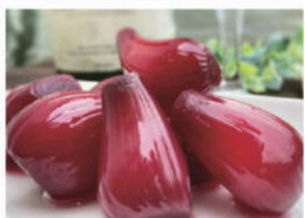
おばねやは、健康食材である「ごぼう」が原点

100%日本産の厳選素材にこだわり、栃木県小山市の美味しい伏流水を活かした、唯一無二のごぼうの漬物を作り続けています。長年培った技術とこだわりによって生み出されるその味に自信があります。また、ごぼうの漬物は日本一であると自負しています。おばねやは、漬物以外の商品開発にも挑戦し、日本の伝統の味を守りながらも、さらなる発展を目指して、安全・安心な漬物を国内外に届けてまいります。

受け継ぐ技と新しい挑戦・それがおばねやのものづくり



伝統の  
味わい



新たな  
挑戦

## 沿革

- 1987年 2月 栃木県小山市で漬物販売業を開始
- 1995年 11月 資本金を1,000万円に増資
- 1999年 4月 漬物製造業及び食品製造業に業種変更
- 2000年 2月 栃木県経営革新計画承認事業者認定
- 2001年 3月 栃木県小山市神鳥谷に漬物工場を完成
- 2002年 3月 FOOD EX JAPAN2002 初出展
- 2005年 5月 第2期、工場、増築工事完成
- 2006年 4月 小山市道の駅「思川」に「旬菜工房」を出店
- 2006年 6月 フード台北国際食品見本市出展
- 2006年 7月 JAS(日本農林規格認定工場)取得
- 2008年 1月 とちぎ物産フェア-in香港出展
- 2008年 6月 日本貿易復興機構(JETRO)の有望案件業者に認定
- 2010年 4月 ANA(全日本空輸)ファーストビジネスクラスに醤油牛蒡、しば玉葱漬の取扱開始
- 2010年 6月 日本貿易復興機構(JETRO)フード台北国際食品見本市出展
- 2010年 11月 日本貿易復興機構(JETRO)FOOD WEEK(2010韓国ソウル)出展
- 2012年 1月 とちぎHACCP(Tochigi HACCP)認証取得
- 2013年 6月 FOOD EX TAIPEI 2013出展
- 2014年 4月 Food&Hotel Asia 2014(シンガポール)出展
- 2014年 12月 米国FDA「アメリカ食品医薬品局」工場認証登録取得完了
- 2015年 7月 米国FDA「アメリカ食品医薬品局」低酸性食品工場認証登録取得完了(FCE-SID)
- 2016年 1月 食品展示会 WINTER FANCY FOOD SHOW(米国)サンフランシスコ出展
- 2019年 5月 思川工場、新築工事及び改築工事完成
- 2023年 1月 食品展示会 WINTER FANCY FOOD SHOW(米国)ラスベガス出展
- 2023年 12月 令和5年度とちぎ地産地消費大賞 奨励賞「にらねっこ」
- 2024年 3月 経済産業省より「はばたく中小企業・小規模事業者300社」に選定
- 2024年 5月 日本テレビ「ZIP! 水とあさ美と一緒にあさごはんのコーナー」で「おかかごぼう」が紹介される
- 2024年 6月 JEWELLED PICKLES(ジュエルドピクルス)「OMOTENASHI SELECTION(おもてなしセレクション)2024」金賞受賞
- 2024年 8月 「JFS-B規格」認定を取得運営
- 2024年 10月 日本テレビ「満点☆青空レストラン」にて「にらねっこ」が紹介される
- 2025年 8月 「にらねっこ」ANA国際線ビジネスクラスの機内食採用

## 資格

JAS / Japanese Agricultural Standardの略称。日本農林規格(全工場)  
 とちぎHACCP(ハッパ) / 栃木県食品自主衛生管理認証制度(全工場)  
 FDA / アメリカ食品医薬品局(Food and Drug Administration)許可認定 工場登録(本社工場)  
 FCE-SID / 登録・認定(工場・商品)(本社工場)  
 JFS-B規格(全工場)

