

# 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夢大賞 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「ZIPI! 水はあき美と一緒にあきこはんのコーナー」で「おかかごぼう」が紹介される
- 2024年 6月 JEWELLED PICKLES (ジュエルトピクルス) 「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



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

# 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

## 資格

JAS / Japanese Agricultural Standardの略称。日本農林規格 (全工場)  
とちぎHACCP (ハサップ) / 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)



## WebSite



Japan WebSite  
obaneya.co.jp



WebShop  
obaneya-shop.com



Global BtoB Site  
obaneya-global.com

## SNS



Instagram  
@obaneya\_official\_2025



TikTok  
@gobou\_obaneya



Facebook  
obaneya.official



つけもの物語  
～日常から贈り物まで～

深みと旨味  
厳選した素材を  
丁寧に

# 受け継ぐ技と新しい挑戦 それが おばねやのものづくり

## 素材

おばねやの漬物づくりは、畑からはじまります。国産・地元産の素材にこだわり、生産者を直接訪問して安全性を確認しています。

## 安全

製品の安全性と品質管理を徹底し、各種認定証を取得。国内外のお客様に安心してお届けできる体制を整えています。

## 味

おばねやの漬物は、「野菜本来の味がする」とお客様からお声をいただいています。味の決め手となる醤油や塩を厳選し、工程のタイミングを丁寧に見極め、社員が心と愛情を込めて手作業で仕上げています。

## 開発

自社商品の企画・製造・販売のほか、OEM・オリジナル商品開発にも対応しております。

## 輸出・輸入

おばねやでは、自社商品の輸出はもちろん、お客様の海外展開に向けた輸出・輸入のサポートにも積極的に取り組んでいます。

## SDGsの取り組み

株式会社おばねやでは人の「食」に携わる企業のひとつとして、積極的に持続可能な開発目標 (SDGs) に取り組み、SDGsの達成に貢献していくよう努めてまいります。国連が提唱する持続可能な開発目標 (SDGs) に賛同し、積極的な取り組みを通じて、持続可能な社会の実現に貢献してまいります。



はばたく  
中小企業  
300社

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



旬彩浪漫おかわりごぼう(かつお味)

JAS認定商品・Oisix (オイシックス) で殿堂入りした、特別な一品です。おばねやのロングセラー商品



ゆずぎゅうり

ゆず果汁を加えた、さっぱりとしたきゅうりのお漬物です



ぶっかけ生姜大根

刻んだ割干大根に生姜を加えて後引く美味しさに仕上げました



割干し大根ときゅうりのキムチ

おばねや特製キムチだれでじっくり熟成した割干し大根ときゅうり



にらねっこ

全国でも類をみない新感覚の香味野菜のお漬物 TVでも取り上げられた商品



みくすたまり漬け

4種類の野菜の旨味がギュッと詰まったみくすたまり漬



野菜たっぷり金山寺みそ

5種類の国産野菜をたっぷり加えた金山寺みそです



たまりらっきょう

国産の歯切れのよいらっきょうを甘口の醤油だれで漬けました



おばねやオリジナルディップソース

おばねや自慢、ワンランク上の贅沢なディップソース



JEWELLED PICKLES(ジュエルピクルス)

日本初・漬物業界でも初!ごぼうを使ったワインごぼう



プレミアムGOBOチップス

開発までに約8年以上かけた念願の美味しさを追求した100%国産ごぼう使用のごぼうチップス



いちごの想い(ストロベリーシュガー)

ひとさじで、ふわっと広がる甘酸っぱい香り。見た目も可愛い、お洒落ないちごのシュガー