

サイキ食品 株式会社 ふじみ野工場



もやしの栽培加工販売

安くて美味しい、栄養豊富なもやしを食卓へお届けします

1961年東京都東村山市で創業、その後埼玉県所沢市に移転。もやしを中心にカット野菜などを出荷しています。2006年に栽培・加工から出荷まで一貫したもやし生産のために、ふじみ野工場を新設しました。昔から安くて美味しい、もやしは家庭の食卓の味方です。さらに食の安全を追求し、国内のもやし業界では初の国際規格ISO22000（食品安全）を取得するなど、「お客様に愛される安全な商品を創り、食卓に安心をお届けする。」ことが理念です。



〒356-0054 ふじみ野市大井武蔵野1362-2
(本社) 〒359-0005所沢市神米金132-5
TEL 04-2942-0726
FAX 04-2942-0761
Web <https://www.saikishokuhin.co.jp>
代表者 代表取締役社長 齊木哲也
資本金 3,000万円
従業員 100名
設立年 1977年（創業1961年）

主要設備

- ・ISO 22000（食品安全・HACCP 対応）
取得、もやし工場では国内初
- ・ISO 9001（品）取得
- ・「彩の国工場」に指定
- ・「彩の国経営革新モデル企業」に指定



ふじみ野工場の様子



工場内で衛生的に栽培されるもやし

主要事業、得意技術や自社製品の紹介

- もやし（緑豆、ブラックマッペ、小粒大豆）、カット野菜などの製造販売。
- 種子の選別から栽培、オートカメラによる異物チェックなど、包装から出荷まで最新技術を駆使した一貫性で質の高い商品づくりを行っています。
- 365日24時間稼働し、出荷時間に合わせたフレッシュパックにて包装し、全て冷蔵車にて配送しています。
- もやしの栽培から洗浄まで天然水のみを使用し、薬品は一切使用していませんので、安心です。

提供したいこと&求めること

- もやし、カット野菜について、規格以外の容量・イベント用商品など、様々な相談をお待ちしています。

もやしは天然の
マルチサプリメント

もやしは体に大切な栄養素をいくつも含んでいます。血や筋肉をつくるために必要な「たんぱく質」、細胞を活性化させる「ビタミンB2」、体の酸化を防ぐ「ビタミンC」等を含み、夏バテした体や肌を回復させるパワーをもっています。また、「食物繊維」も含まれていますので、女性の悩みである便秘にも効果的です。安価で季節を問わず食べられるもやしは、体の中からキレイにしてくれるスタイルモノです。

SAIKI
サイキ食品株式会社

