



嘉福堂キッチン

Kafukudo Kitchen Hakodate

函館っこに愛されてきた、やさしいおやつ。

# カドウフーズ 株式会社

北海道産の  
無添加食品やお菓子を世界へ



Kadou Foods supports No-food loss project.





## 【会社概要】

事業所名	カドウフーズ 株式会社
代表者名	代表取締役 嘉堂 聖也
所在地	〒040-0071 北海道函館市追分町1-25
TEL/ FAX	TEL(0138)62-6077 FAX(0138)41-6613
創業	平成22年7月



↑社屋と直売所

↓海外で販売時のレイアウト



## 【業種】

食料品製造業

## 【事業区分】

業務用の惣菜、お土産菓子の製造

## 【主な取引先】

本州の業務用食品卸問屋、地元観光地の売店  
全国の百貨店、通信販売会社など

## 【沿革】

2010: 菓子・総菜加工食品メーカーとして設立

2017: 北海道に直売店1号店をオープン

輸出事業開始（シンガポール、香港、台湾など）

**海外輸出販売実績：**  
・アメリカ ・カナダ ・シンガポール ・タイ  
・台湾 ・香港 ・ベトナム ・マレーシア

**海外進出計画中**  
・バングラデシュ



アメリカ



香港



シンガポール

# 弊社貯蔵庫

北海道産のジャガイモや

サツマイモを熟成させる貯蔵庫



レンガ倉庫を使えば、夏は涼しく、冬は暖かい室内を保つことができる

ジャガイモは冷たい場所に、サツマイモは暖かい場所に保管します。そうすることで、デンプンが糖化して甘くなります。

# 弊社工場と製造品イメージ



北海道産のサツマイモやジャガイモを使って、すべての商品を手作りしています

# 素材の生まれる環境

厳選された素材は、雪のように白く、清らかで、甘く、香り高い。



# 素材の生まれる環境

夏は暑く、冬は寒い北海道の厚沢部（あっさぶ）という町で栽培されています。

この寒暖の差によって、じゃがいものデンプンが多くなり、糖化が進むのです。



温度差、きれいな空気、澄んだ水が、私たちの食べ物を強く、おいしく育てます。

# 製品紹介 - すぐに食べられるサツマイモ-

以下の製品はすべて100%天然で、無着色、無保存、無添加です。



もうゆでちゃった 黄金のさつまいも

- すぐに食べられる
- 北海道産のサツマイモを使用
- 室温で保存
- 賞味期限2年



北海道のちいさい焼いも（冷凍焼きいも）

- 解凍してすぐに食べられる
- 北海道産のサツマイモを使用
- ヘルシースイーツ（100%天然素材、保存料・着色料不使用）としてもおすすめです。

# 製品紹介 - すぐに食べられるじゃがいも -

以下の製品はすべて100%天然で、無着色、無保存、無添加です。



もうゆでちゃった  
じゃがいもと人参ミックス

- すぐに食べられる
- 北海道産のじゃがいもとにんじんを使用
- 室温で保存可能
- 賞味期限2年



もうゆでちゃった

- すぐに食べられる
- 北海道産のじゃがいもを使用
- 室温で保存可能
- 賞味期限2年

また、これらは簡単に調理  
することができます。

▶ ポテト団子、ポテトサラダ、  
アヒージョなど。



# 商品紹介 - お菓子編



## はこだて雪んこ(冷凍洋風大福)

- 解凍してすぐに食べられる
- 北海道産のさつまいもと生クリームを使用
- プレーン、抹茶、かぼちゃ、さくらなど、さまざまなフレーバーをご用意しています。



## 白い半熟スイートポテト(冷凍)

- 解凍してすぐに食べられる
- 北海道産さつまいも、生クリーム、砂糖、バターを使用。
- 農林水産省主催「FOOD ACTION NIPPON AWARD 2020」受賞



**連絡先**

**カドウフーズ株式会社**

北海道函館市追分町1-25

**嘉堂 聖也**

[butsuryu-k@sky.plala.or.jp](mailto:butsuryu-k@sky.plala.or.jp)

<https://www.kafukudokitchen.jp/>

