

キスコフーズの歩みと実績

“あなたのお店のセントラルキッチン”をコンセプトに誕生したキスコフーズ。

1979年の創業以来、厨房に立つシェフのことを第一に考えながら、

新たな製品の開発、安全面の強化、海外進出などを行ってまいりました。

これからも、より美味しく、より安全で便利な製品作りに勤しんで参ります。



1979

1980

1982

1983

1987

1990

1991

1994

1995

1996

1997

1998

1999

2000

2001

2003

2005

2006

2007

2009

2011

2012

2013

- 静岡県清水市（現静岡市清水区）に自社工場を竣工し製造を開始
- キスコブランド製品【チキンブイヨン】や【ガラスープ】を缶詰製品として製造・販売

- 大阪営業所を開設

- 製造能力の増大、生産効率及び品質管理の向上を図るため新工場を竣工
- チルド製品の製造・販売を開始

- 「和食名人」ブランド製品の製造・販売を開始
- 中部営業所（現在の名古屋営業所）を清水工場内に開設

- 品質向上のため回転式高温高圧殺菌装置を導入

- 資本金を3,000万円に増資

- 原料管理強化のため冷凍保管庫を増設
- 名古屋営業所を開設（工場から現在の住所に移転）

- 「HCQ（ホテルクラスクオリティ）」の製造・販売を開始

- 日本で初めて業務用フンドヴォーの製造・販売を開始

- 業務用高級スープ、ソースの製造を主に会社設立当時社員は若干9名



HCQ
ホテル産業の活性に伴い“シェフのクオリティを全てのキッチンへ”をコンセプトに立ち上げたHCQ。本格的な一皿にふさわしく、料理の基本に忠実に、素材・調理・技術にこだわったブランドです。

- 「カジュアルライン」ブランド製品の製造・販売を開始



カジュアルライン
“世界の味をカジュアルに”がコンセプト。そのまま、希釈するだけで、本格料理を手軽に作ることができるラインです。手間隙は惜しまずじっくりと仕上げています。

- 品質向上のため畜肉冷凍原料の解凍庫設置
- ニュージーランドでの【フンドヴォー】開発・輸入を開始



- 冷凍製品生産性向上のため製品凍結庫を新設
- イタリアでトマトソース【サルサボモドーロ】の開発・輸入を開始



当時の缶デザイン 現在の缶デザイン

- ニュージーランドに子会社「KISCO FOODS INTERNATIONAL LIMITED」を設立
- 資本金を9,000万円に増資



- ニュージーランド産の商品に絞った展示会に出展（ニュージーランド大使館）



- 食品安全マネジメントシステム（FSMS）の国際規格「ISO22000」を認証取得

