令和２年　　２月

有限会社　タネヒサ

会社概要

本社住所　　:高知県高知市役知町5番10号
電話番号　　:088(834)0227
FAX番号　　:088(834)0228
四万十工場住所 :高知県高岡郡四万十町十和川口505−1
ホームページ　　:http://www.tanehisa.com
お問い合わせ　　:info@tanehisa.com
取り扱い商品:最中種、四万十栗ペースト・甘露煮・渋皮煮、万次郎カボチャペースト、
　　安納芋ペースト　他
代表取締役社長:上村　嘉郎

1945年　高知県宿毛市において菓子店を創業
1955年　最中種製造を開始(種久商店)
2005年　法人化し、屋号を有限会社タネヒサとする
2006年　高知県高岡郡四万十町において四万十工場を設立。四万十栗の加工、
　　販売を開始
2018年　本社工場を高知市役知町5番10号に移転する
2019年　HACCP(第2段階)を取得

タネヒサ本社工場

最中種一覧（1／3）

無地丸①

無地丸②

無地丸③

万月

乱菊

宝（丸）

八角

銅鏡

船（丸）

正方形（鶴）

小判（無地）

三つ葉葵

佐久良

球

菊①

菊②

亀甲

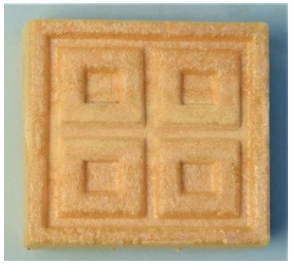
たぬき（丸）

最中種一覧（2／3）

角さくら

四ツ折

小槌



正方形①

船②

柚子

長方形①

長方形②

長方形③

ろうそく

日本橋

銘酒

鮎①

鮎②

高知城

扇

最中種一覧（3／3）

土佐かつお

蛤

サザエ

小貝①

小貝②

舟

福俵

打ち出の小槌

夫婦

その他、オリジナル金型作成やロットにつきましてお気軽にご相談下さい。

最中種の原材料であるもち米

の自社製粉や冷凍原料を使用

せず、味へのこだわりを探求

し続けます。

糯米製粉機

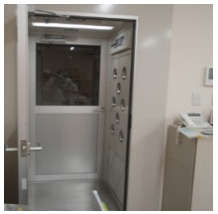
最中用に特別に製造された製粉機を導入しています。
お客様の指定された産地のもち米を
小ロットから最中にする事が可能です。

当社は2019年4月、HACCP（※高知県版）を取得しました。
これからも、安心・安全な最中種をご提供していきます。

【前室】

【手洗い前室】

【取るミング】



【エアシャワー】

【金属探知機】

【四万十工場】

高知県は昭和60年代、年間約600tの良質な栗が栽培される産地でした。次第に生産者の高齢化や獣害被害の増加、栗価格の下落等の理由で収穫量が下がり、近年では年間収穫量が約50tまで減少しております。
県内収穫量の約70%シェアがある四万十町と四万十市において平成10年頃より「四万十栗」ブランドを立ち上げ、従来は県外で加工されていた栗を県内で加工・販売しようと高知県からの紹介で平成18年より四万十町に栗加工工場を立ち上げました。
コンセプトは**「究極の栗を作る」**。
栗加工業者としては後発であるため他社との差別化を徹底し、四万十川保全の為に甘露煮は無漂白、ペーストは栗の収穫から商品になるまでの時間を最短3～4日とする事としています。
また、可能な限り高単価で栗を購入する事や地元の雇用増を図る事により収穫量の増加や地域活性化に取り組んでいます。

四万十栗ペースト
2Kgﾊﾟｯｸ

万次郎カボチャペースト
1.5Kgﾊﾟｯｸ

自社栗農（四万十市）

自社製造・販売製品

四万十栗　渋皮煮

四万十栗モンブラン

四万十栗ロールケーキ

四万十そのまま栗大福

万次郎カボチャ

四万十栗ペースト　加糖／無糖（荷姿　2Kgパック、12Kgケース）、渋皮煮　1級、2級、ワレ（荷姿9L　固形量6Kg）
むき栗（冷凍）、生栗（冷蔵）
万次郎カボチャペースト　加糖／無糖、西山金時ペースト
2020年　4月より　四万十栗餡・万次郎カボチャ餡・西山金時芋餡を発売予定