

## 50 年後もこいくちソースを提供するために

コーミのコミュニケーション拠点とする工場の着工。

2025 年に創業 75 年を迎えたコーミ株式会社（本社：名古屋市東区、代表取締役社長：川澄亮太）は、犬山工場からの設備、機能の移設を目的に、豊橋市三弥町に「コーミ三弥工場」の建設を 7 月より開始いたします。去る 5 月 23 日（金）には工事の安全と社業の発展・隆盛を祈願し、地鎮祭を執り行いました。来年 26 年 6 月の竣工、9 月の稼働を順次進めてまいります。



地鎮祭の様子



新工場パースイメージ

犬山工場では、昨年 2024 年に 50 周年を迎えた「こいくちソース」を中心にコーミの製造・生産の一翼を担ってまいりました。コーミ三弥工場においても、皆様の家庭の味を次世代に繋いでいただくため、安全安心の商品提供を継続し、「いい味いい笑顔」の食卓が増えることを願い、事業をつづけてまいります。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

コーミ株式会社 広報担当：田川雅大 MAIL：m-tagawa@komi.co.jp

## 概要

- (1) 所在地 愛知県豊橋市三弥町字新大口 1 番 8 号
- (2) 敷地面積 10,665.30㎡
- (3) 延床面積 7,849.11㎡ (建築面積: 5,505.54㎡)
- (4) 投資額 42億円(予定)
- (5) 着工 2025年7月
- (6) 操業開始 2026年9月(予定)
- (7) 生産品目 デラックスこいくちソース、焼そばソースを中心としたウスターソース類(操業開始時)
- (8) 生産能力 30t/日(500ml デラックスこいくちソース 6万本、3000cs 相当)

## 新工場コンセプトと取り組み

コンセプトは「コミュニケーション拠点」

工場の老朽化対策の側面は当然として持ちながら、今回の移転および豊橋への生産拠点の統合によって、関わる全ての皆様とのコミュニケーション強化を図ってまいります。創業から 75 年、調味料メーカーとして、安全な商品の、安定したご提供に向けて、設備投資を進めてまいりました。一方で、2000 年代に入り、時代の変化に伴う食シーンの多様化に問題意識を持ち始めました。2007 年より始めた「コーミの食育教室」が、学校や地域活動の一環として取り入れていただけたことで、皆様からのご意見を頂く機会となりました。この度コーミ三弥工場にキッチンおよびセミナールームを設置することで、様々な立場の皆様とのコミュニケーション拠点として、機能させていきたいと考えています。

現在のコーミ豊橋工場に於いては、自社管理圃場での収穫後、トマトの加工の一部までが、皆さんにご覧いただける形でした。コーミ三弥工場内には見学ルートならびに、キッチンおよびセミナールームの設置を予定しております。これによりコーミの 2 工場と管理圃場がある豊橋を、農場から食卓までをワンストップで体験いただくエリアとしてまいります。まずは「トマト育成からトマトケチャップを味わうまで」を最初の取り組みとし、これからの「おいしさ」を、皆様と共創してまいります。

## スケジュール

|               |                 |
|---------------|-----------------|
| 2025年5月23日(金) | 地鎮祭             |
| 2025年7月       | 着工              |
| 2025年11月      | 上棟式(予定)         |
| 2026年5月       | 犬山工場製造終了        |
| 2026年6月       | 竣工式(予定)         |
| 2026年9月       | コーミ三弥工場製造開始(予定) |

## 会社概要



社名：コーミ株式会社  
本社所在地：愛知県名古屋市東区芳野 1 丁目 9 番 3 号  
代表取締役：川澄 亮太  
事業内容：調味食品（ソース、トマトケチャップ、たれ、飲料、缶詰）の製造販売・青果物の販売  
設立：1950 年（昭和 25 年）  
HP：<https://www.komi.co.jp/>

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

コーミ株式会社 広報担当：田川雅大 MAIL：[m-tagawa@komi.co.jp](mailto:m-tagawa@komi.co.jp)