

こいくちソース製造拠点の引っ越し開始

コーミのコミュニケーション拠点とする工場を竣工

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、建設工事が完了し引き渡しが行われた「コーミ三弥工場」（豊橋市三弥町、以下「当工場」）の竣工式を6月1日（月）に執り行いました。5月29日（金）をもって製造を停止した「犬山工場」からの設備、機能を移設し、当工場は2026年9月より操業開始予定です。



新工場内で行った竣工式の様子



キッチンスペース



新工場外観

当工場は24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きた犬山工場を引継ぎます。工場内には新たにソース作り、トマトケチャップ作りを体験いただけるキッチンスペースを設けたほか、見学ルートも設定し、生産拠点としてだけでなく、皆様とのコミュニケーションの場としてまいります。次世代の「いい味いい笑顔」を皆様と共創することを目指しつつ、安全安心の商品提供を継続してまいります。

<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) 名称	コーミ三弥工場
(2) 所在地	愛知県豊橋市三弥町字新大口1番8号
(3) 敷地面積	10,665.30㎡
(4) 延床面積	7,849.11㎡ (建築面積：5,505.54㎡)
(5) 竣工	2026年6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)
(9) 従業員数	約30名

お客様入口

代表取締役社長 川澄 亮太のコメント

このたび、コーミ三弥工場の竣工を迎えることができましたことを、関係者の皆さま、地域の皆さま、そして日頃より当社商品をご愛顧いただいているお客さまに心より御礼申し上げます。当工場は、長年にわたり当社のものでづくりを支えてきた犬山工場の歴史と技術を受け継ぎ、こいくちソースをはじめとするコーミの味を次世代へつなぐ新たな拠点です。豊橋・三弥の地で、加工用トマトをはじめとする地域資源や農業とのつながりを大切にしながら、土づくり、モノづくり、ファンづくりを一体で進めてまいります。安全・安心でおいしい商品をお届けすることはもちろん、工場見学や体験の場を通じて、お客さまや地域の皆さまと直接つながり、次世代の「いい味、いい笑顔」を共に育ていく工場を目指します。新工場の稼働を第二創業の大きな一歩と位置づけ、地域に根ざし、皆さまに信頼される食品メーカーとして、これからも挑戦を続けてまいります。

コーミの想い

当社は「いい味、いい笑顔」をバリュープロミスと掲げ、24年に50周年を迎えた「こいくちソース」を筆頭とするウスターソース類や「トマトケチャップ」など、200を超える商品を生産、提供しております。小売店様の店頭を通じ直接生活者の皆様の手にしていただく家庭用のほか、業務用として、飲食業の皆様へも商品を多く販売しております。中京圏を中心に全国の皆様においしさをお届けする一方、トマトケチャップの主原料であるトマトの生産農家様と加工用トマトの生産技術を探求、ご当地食の認知拡大に向けたご当地メニュー調味料の開発など、事業枠の拡張を進めています。「おいしいとき笑顔になっている」この本質に向けてこれからも、商品開発、業態開発、企業間コラボレーションなどあたらしい在り方を探してまいります。

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