

お客様、お取引先様、会社で働く仲間とともに、

**便利さ、おいしさなどの価値、感動を作り出すことにより喜びを共有します。**  
**世の中が変化していく中で自らも革新し続け、成長し続けます。**

株式会社 大 乾

## 社長挨拶

お客様、お取引先様に真に必要とされる企業を志して

取締役社長 **村瀬 忠久**



弊社、株式会社 大乾は、1891年、明治24年に当時名古屋の乾物商森川商店の番頭であった加藤徳次郎が、大阪鞆の地に仕入れ店を開いたのが始まりで、その後天満において加藤徳次郎商店として独立、貿易業務等を行い、事業を大きく発展させました。

昭和6年大阪市中央卸売市場開設と同時に入場し、第二次世界大戦時には戦時統制会社になるなど幾度となく紆余曲折を余儀なくされましたが、110年以上の間食料品の供給という大きな役割を担い、運営されてきた会社です。

現在は中央卸売市場にて、乾物、加工食品を中心とした食品卸売業と、大阪市鶴見区、熊本県玉名市に工場を持ち、海苔、椎茸等の加工販売というメーカー業の二つの業態を有しております。

また、2014年には大阪で昆布佃煮の老舗である、おさすべ昆布本舗を吸収統合いたしまして、これにより株式会社大乾の新しい一部門として営業することとなりました。

弊社は古くからの歴史、伝統を大事にしつつ、時代の変化に合わせたニーズに対応し、お客様、お取引先様に真に必要とされる企業を志し、日々業務に取り組んでおります。

## 会社概要

商 号	株式会社 大 乾
所 在 地	本社 大阪市福島区野田1丁目1番86号大阪市中央卸売市場内 電話 06-6469-6980 鶴見工場 大阪市鶴見区放出東2丁目22番27号 電話 06-6962-7557 玉名工場 熊本県玉名市大浜723 電話 0968-76-1333
代 表 者	取締役社長 村瀬忠久
資 本 金	6千万円
業 種	加工食料品卸売及び味付海苔製造・乾椎茸加工 (大阪市中央卸売市場加工食料品部乾物卸売業者)
取扱品種	乾海苔、乾椎茸、千切大根、かんぴょう、素麺、味の素、凍豆腐、缶詰類、他一般乾物類
自社商品	「大関印」味付海苔、焼海苔、乾椎茸、千切大根、ゆがき大根、干瓢 「おさすべ」昆布佃煮 「自社輸入商品」 缶詰(みかん、ヤングコーン、たけのこ)、乾燥ひじき



## 大乾の商品について

伝統の食材を大切に、食の安全・安心をお客様の食卓へ

### 大関ブランド商品一例



### おさすべ商品・自社輸入商品一例



弊社のオリジナル商品である乾海苔は、本場佐賀有明産を中心に厳選した海苔を熊本県玉名市にある自社工場にて加工し、パリッと香ばしい磯の香り風味満点の焼海苔をはじめ、どなた様にも好まれるような味付の秘伝関西風タレを使用した高級味付け海苔、その自慢の海苔を使ったお茶漬け海苔等の製品を取り揃えています。

そして、全国農協・森林組合より仕入れた香り豊かな乾椎茸、千切大根、ゆがき大根、干瓢等の一般乾物を商標登録のもと、「大関」という自社ブランドとして展開しております。

大阪市中央卸売市場内の本社においては、三井物産、味の素、ハウス食品、江崎グリコ、旭松食品、はごろもフーズ、マル勝高田商店、兵庫県手延素麺組合(順不同、敬称略)等の特約品をはじめとするメーカー品だけでなく、自社ブランドの業務用商品や多種多様な商品も展開しております。

そして、新たに昆布佃煮の部門も加わり、さらにお客様の多岐にわたるニーズにお応えできるように取り組んで参ります。

大乾では、これからも日本の風土と自然の恵みから生まれた伝統の食材を大切に、そして食の安全・安心をお客様の食卓へお届けしたいと思っております。

## 沿 革



- 1891年 大阪鞆にて出店する
- 1903年 北区天満橋に移転 加藤徳次郎商店
- 1931年 大阪市中央卸売市場開設  
大阪乾物株式会社として入場
- 1933年 高島屋と取引開始
- 1941年 戦時統制配給会社となる
- 1951年 株式会社大乾設立
- 1992年 鶴見区に土地取得
- 2006年 鶴見工場売却移転 玉名工場開設
- 2014年 株式会社おさすべ昆布本舗を吸収統合