

平成29年6月16日

各 位

**GOYO**foods  
Go! Best the Future by Cheer Foods.



会 社 名 五洋食品産業株式会社  
代 表 者 名 代表取締役社長 舛田圭良  
(コード番号 2230 TOKYO PRO Market)  
問 合 せ 先 取締役管理部長 正林英治  
( T E L 0 9 2 - 3 3 2 - 9 6 1 0 )

### 本社工場の増築・改修竣工のお知らせ

当社は、本社工場の増築・改修工事を進めておりましたが、このたび竣工いたしましたので、下記のとおりお知らせいたします。

当社は、今後も、高品質（＝安心・安全）な製品を安定的に提供できるよう生産体制の強化に取り組んでまいります。

#### 記

#### 1. 増築・改修の目的

当社におきまして、飲食店等向けの業務用フローゼンスイーツの需要は、年々拡大しております。なかでも大手外食チェーンからの需要は旺盛であり、近年、当社の売上は堅調に推移しております。今後もこれらの需要は、拡大することが見込まれるほか、小売市場等のその他の市場における売上拡大を図るため、生産能力を増強するものであります。

#### 2. 増築・改修後の本社工場の概要

・所在地	糸島市多久 819 番地 2		
	1階	約	2,700 m <sup>2</sup>
・床面積	2階	約	470 m <sup>2</sup>
	3階	約	350 m <sup>2</sup>

以 上

## 本社工場リニューアル

夢のスイーツをつくる！ GO!YO! は進化&生産強化へ。

GO!YO! だけの美味しい技術

Best  
解凍時  
製法

冷凍ケーキだから、解凍後の味が落ちるのは当たり前なんて思われたくない！これは五洋が、常に抱える大テーマでした。このテーマをクリアするため解凍後の味をゴールに、レシピ開発チーム結成、ベストな味を実現するレシピの追求、職人の技術向上など、様々な段階に真摯に取り組み夢の冷凍ケーキへ導いた五洋独自の製法「Best 解凍時製法」が誕生したのです。



最先端の設備搭載  
HACCPに対応した  
GO!YO!糸島工場

充実した衛生管理、モニタリング、トレーサビリティ、品質の徹底管理を行い、高品質な商品をお届けいたします。



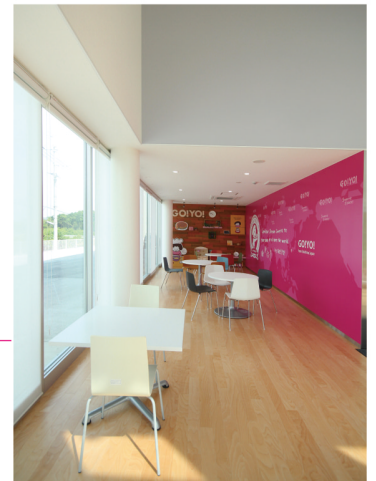
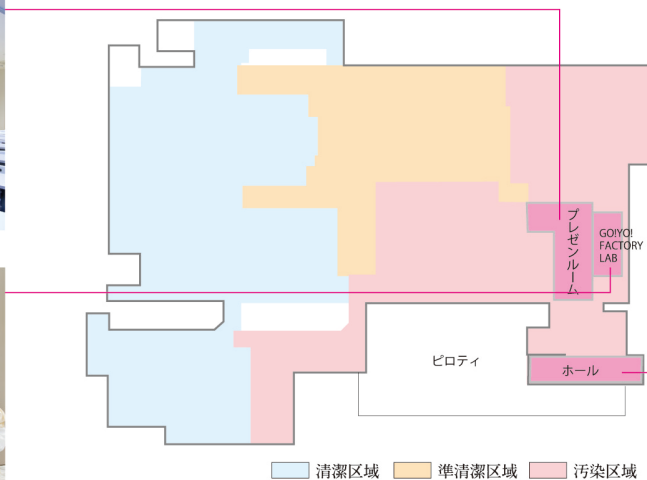
お客様とつながる、開かれた GO!YO! で皆様をお待ちしています。



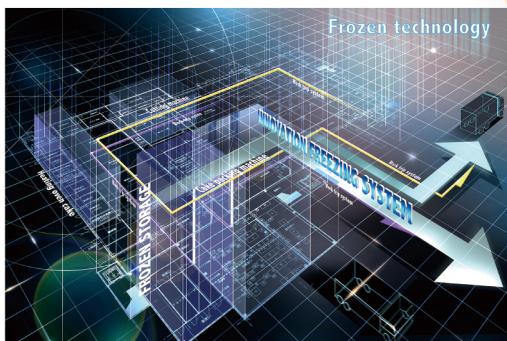
PRESENTATION ROOM



GO!YO!FACTORY LAB



HALL



革新的なコールドチェーンの実現を目指して。

GO!YO! の新工場では素材の管理から各工程での生産、冷凍、製品管理から出荷においてベストクオリティを保つ様々な低温度帯に対応し、効率化を実現したコールドチェーンシステムを導入しています。

元気な食で、元気な未来を。

# GO!YO!

五洋食品産業株式会社

本社・工場 〒819-1134 福岡県糸島市多久 819 番地 2  
092-332-9610 (代) FAX: 092-332-9613 (代)  
東京オフィス 〒105-0014 東京都港区芝 3-42-9-2 階

<http://www.goyofoods.co.jp>