



北海道の恵を
自信と誇りをもって
製品づくりへ

食の本質にこだわる価値をお届け

豊かな北海道の自然が育んだ農作物を確かな技術と真心で一次加工し
「食」の本質にこだわるお客様へ
「地域の食への魅力」と「地域の食への価値」を追求し
安心・安全な製品づくりに貢献します

代表挨拶

美幌から始まる、食の信頼 自然と人の技が生み出すこだわりの加工野菜



私が美幌町で生まれ育ったこの土地に深く根ざし、北海道の豊かな自然から厳選した野菜を真心込めて加工・提供することを使命としています。

工場では、熟年のスタッフ達が機械だけで補えないこまやかな作業を担い、常に高品質な加工野菜の安定供給を実現しています。

その技術と情熱が私どもの“強み”です。

また、お取引様の多様なニーズに柔軟に対応する体制を整え“信頼されるパートナー”として長く選ばれる企業であることを目指しています。

私どもの提供する野菜が全国の食卓や業務現場で喜ばれ食の未来に少しでも貢献できる存在となるよう地元・美幌町からまっすぐに取り組んでまいります。

長年にわたりこの地で事業ができるのは、ひとえに皆様のご支援、ご愛顧の賜物と心から感謝しております。

代表取締役 上 西 翼



安定した品質と供給体制

取引先企業の多様なニーズに柔軟に応えるため、自社工場による一貫した生産体制を構築しています。北海道・オホーツク圏の産地に隣接した自社工場では、収穫後すぐの新鮮な原材料をスピーディーに加工すること安定した品質の供給が実現しています。また地元生産者との長年にわたる信頼関係を基盤に原材料の安定確保と価格の平準化にも取り組んでいます。

確かな品種を確かなタイミングでこれからも持続可能な供給体制を通じて安心して選ばれるパートナーであり続けます。



フードロス削減の取り組み

食品製造現場から生まれる課題にも真摯に向き合いフードロスの削減にも積極的に取り組んでいます。工場で野菜を加工する際に発生する不要部分はいり肥化し、農地に還元しています。これにより、循環型農業の一端を担い、環境負荷の軽減にも貢献しています。

自然の恵を無駄なく活かし、持続可能な食を目指します。



有機食品への取り組み

北海道でも数少ない有機食品の生産に取り組む企業として環境と健康に配慮した「本物の食」を届けています。

自社工場では HOSK（北海道オーガニック推進協会）からの認証を取得し厳格な基準をクリアした有機野菜加工を実現。また、小ロットでの対応が可能なため、多様化する取引先のニーズやオーダーにも柔軟に対応できる体制を整えています。

年々高まるオーガニック需要に応え、安全とおいしさの両立を追求しながら、価値のある商品を生産しています。

徹底した衛生管理体制

安心・安全は加工野菜を提供するために工場内の衛生管理を徹底し、常に高い基準を維持しています。洗浄・殺菌・異物混入防止といった各工程はマニュアル化し従業員一人一人がルールを確実に実践する体制を整えて品質保持に努めています。



作業の効率化と技術の融合

野菜加工は、機械による効率的な処理と人の手による丁寧な作業の両立によって支えられています。中でも、長年の経験と熟練した技術をもったベテラン作業員の存在は、当社のおおきな強みであり、なにより「宝」です。

機械では難しい微調整や目利き、細やかな手作業を担うことで品質の安定と仕上がりの精度を保ちながら効率的な生産体制を実現しています。



カット作業は手作業が中心。 ご要望に応じた形状、サイズにカットできます。 カット野菜は幅広い場面で利用されており、調理の効率化や 食品ロス削減にも貢献しています。

衛生管理を徹底した自社工場で加工を行っており、お客様のニーズに合わせたサイズや形状、パッケージでの対応も可能です。

「手軽に美味しい野菜を食卓へ」をモットーに、信頼される商品づくりを続けています。

取扱野菜

玉葱、ジャガイモ、南瓜、人参、長芋、アスパラなど

加工方法



玉葱

剥き玉葱（上下カットして皮を剥いた状態）



ジャガイモ

芽取りのみ

カットポテト（芽取り後、2等分又は、6等分にして、湯調したものを冷凍）
マッシュポテト（芽取り後、蒸し、皮を剥き潰して冷凍）



南瓜

半割、4つ割り（ヘタとわた、種を取り除きカット）
乱切り冷凍（ヘタとわた、種を取り除き乱切りカット後、蒸して冷凍）



人参

トリミング（上下カットして皮を剥く）



長芋

すりおろし冷凍



アスパラ

カット冷凍

その他、野菜のペースト（人参、南瓜、アスパラなど）

※相談に応じて対応しております。

1985年の設立から食の信頼をお届けすることが使命

北海道・オホーツク圏という恵まれた環境のもと、一次産業が盛んな地域特性を活かして、北海道産野菜を中心とした原材料を使用し、安心・安全な食品づくりに取り組んでいます。

大規模産地に密着した加工・生産体制を構築することで新鮮な素材を適切なタイミングで加工し、安定した品質と価格で提供できる体制を整えています。

生産者とのつながりを大切にしながら、食の信頼をお届けすることが私どもの使命です。

会社概要

称号	株式会社ウエニシ
所在地	〒092-0171 北海道網走郡美幌町字美富 318 番地の 2 TEL 0152-73-2814 FAX 0152-72-4637
設立	昭和 60 年 4 月 9 日
代表取締役	上西 翼
資本金	1000 万円
従業員数	46 名 (2025 年 6 月現在)
事業内容	青果卸売 青果一次加工 青果冷凍加工 有機野菜加工
関連会社	合同会社 アグリエール

主要取引先

クレードル食品 株式会社様	株式会社 グリーنز北見様	丸和油脂 株式会社様
サンマルコ食品 株式会社様	株式会社 大地の MEGUMI 様 (有機食品)	

資格

そうざい製造業食品衛生法許可	業種番号 食衛(そうざい)第 25-3 号	食品の冷凍、冷蔵業食品衛生法許可
業種番号 食衛(冷食)第 25-2 号	HOSK(北海道オーガニック推進協会)	有機加工食品の生産工程管理者として認定

1985年 有限会社上西産業として代表、上西豊が現住所に設立

1995年 株式会社ウエニシ 代表取締役 上西恵に変更

1995年 農産物1次加工（剥き玉葱加工）を始める

2005年 第2工場を新設 加工業務を拡大し、玉葱の他、芋、南瓜、人参も始める

2012年 (株)清流農園の6次産業促進事業部として認定を受ける

2013年 冷凍加工工場新設 農産物を基本とした小ロットの冷凍加工を始める

2013年 東京農業大学の学生による商品開発によって冷凍のお菓子を商品化する

農林水産省登録認定機関である北海道オーガニック推進協会より有機加工食品の

2013年 生産工程管理者認定を受ける

2017年 青果選別・青果保管倉庫を新設 加工業務の拡大に力を入れる

2018年 上西恵が会長取締役に就任し、上西翼が代表取締役に就任する

2020年 (株)ウエニシ出資による合同会社アグリエールを設立 選別部門を委託





 株式会社 ウエニシ

