



会社案内

キューピータマゴ[®] 

さらなる成長に向けて

キューピータマゴは、2018年にタマゴ加工品の生産供給を行うカナエフーズ、2024年にはタマゴ素材品の生産供給を手がける全農・キューピー・エッグステーションと統合し、総合鶏卵加工メーカーとして歩んでまいりました。さらに2025年12月にタマゴ加工品等の輸出入を担うキューピー エッグ ワールド トレーディングと経営統合し、タマゴビジネスをグローバルに展開してまいります。

近年、社会環境の変化は激しさを増しており、地政学的な混乱や鳥インフルエンザ、異常気象は世界的な課題となっております。キューピータマゴはこうした課題に向き合い、グローバル領域における役割を追求しております。保存性に優れ、安定した供給が可能な「加工卵」の可能性を広げ、鶏卵加工メーカーとして鶏卵産業の持続的な発展に貢献していきたいと考えております。

そして、これまで以上にコスト削減、品質や技術力の向上を通じて、お客様により一層ご満足いただける商品を提供する会社へと成長してまいります。

会社概要

会社名	キューピータマゴ株式会社
設立	2018年12月1日
資本金	3億5千万円
本社所在地	〒182-0002 東京都調布市仙川町 2-5-7 仙川キューポート
決算月	11月
代表取締役社長	扇田 博昭
従業員数	2,429名（派遣社員除く）（2026年2月現在）
事業目的	① 鶏卵、その他の鶏卵加工品の製造販売、輸出入および仲介 ② 鶏肉等食肉の加工品の製造販売、輸出入および仲介 ③ 農水産物およびその加工品の製造販売、輸出入並びに仲介 ④ 「マヨネーズソース」その他一般ソース類の製造販売 ⑤ 菓子類の製造販売 ⑥ 飼料、肥料の製造販売 ⑦ 医薬品、化粧品、その他化学製品の販売、輸出入および仲介 ⑧ 前各号に関連する情報の収集、処理および提供業務 ⑨ 前各号に附帯する一切の業務

キューピータマゴは タマゴのリーディングカンパニーをめざします ～キューピーグループの想いを世界へ～



キューピーグループの理念

社 是

楽 業 偕 悦

社 訓

- 道義を重んずること
- 創意工夫に努めること
- 親を大切にすること

(大切にしている教え)『世の中は存外公平なものである』

創始者中島董一郎は若き日に「世の中は横着者やずるい者が得をするように見えることもあるが、長い目で見ると誠実で真面目に努力する人が認められるもの」という主旨の文章に出会い、深い感銘を受けました。以来、生涯を通じて「世の中は存外公平なもの」と信じ、どのような困難にあっても「何が本当か、何が正しいか」を判断基準に創意工夫に努め、お世話になった方々への感謝の心を大切に続けました。1992年迄は社訓の一つでもあったこの言葉を、私たちは今も大切な教えとして継承しています。

めざす姿

私たちは
「おいしさ・やさしさ・ユニークさ」をもって
世界の食と健康に貢献するグループをめざします

姿 勢

グループ規範を遵守し、
お客様をはじめとしたステークホルダーの皆様から
最も信頼していただけるよう努めます

キューピータマゴは卵の付加価値を高め 食品業界のお客様とともに 卵の新しい食文化を創造してまいります



キューピータマゴ 3つのポイント

point
1

安全・安心

鮮度管理した鶏卵を原料とし、衛生的な工場で徹底した品質管理と万全な安全対策をとっています。加熱殺菌処理を行うことで、サルモネラ等による食中毒の心配がありません。

point
2

経済性

卵を1個ずつ割る、殻を処分する、そんな手間や費用等殻付卵にかかる見えないコストが削減できます。

point
3

技術力・開発力

殺菌・凍結によるダメージをカバーし、殻付卵により近い品位とさらにそれを超える機能性をプラス。キューピータマゴならではの技術力と開発力で、さまざまなニーズにお応えします。

キューピーたまゴの幅広い商品ラインナップは、 レストラン、給食、惣菜、製菓、製パン、量販店、 コンビニエンスストアなど外食・中食のさまざまな業態で ご利用いただいています



液卵・凍結卵

新鮮な鶏卵を原料とし、衛生的に割卵・殺菌した商品です。
加熱殺菌済みですのでサルモネラ・黄色ブドウ球菌等の心配がなく、安心してご使用いただけます。



たまごやき

当社独自の配合技術により、たまごやき本来の風味と食感を実現しました。定番の厚焼たまごから、具入りのものでラインナップを取り揃えています。



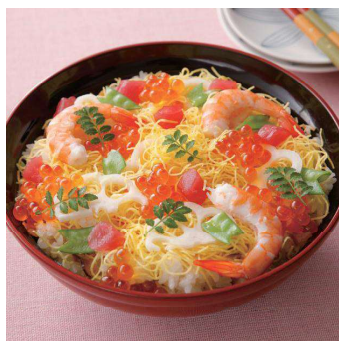
たまごサラダ

いつでも作りたての風味と食感が味わえる、たまごサラダです。組み合わせる素材や提供シーンに合わせ、さまざまなバリエーションの商品をご用意しています。



茹卵

固ゆでタイプや、卵黄をとろへり半熟状に仕上げたやわらかタイプなど、バリエーションに富んだ商品を取り揃えています。各種料理にご使用いただけます。



乾燥卵・乾燥食材

乾燥卵は、厳選した卵を衛生的にスプレードライした粉末状の商品です。「安全性」「経済性」「簡便性」に優れています。乾燥食材はマイクロ波で加熱・乾燥加工した商品です。



オムレツ・スクランブルエッグ

当社独自の技術で、さまざまな食感や色、形、味付け、日持ちの商品をご用意しています。朝食ビュッフェやトッピング、お弁当等、幅広い食のシーンでお使いいただけます。

キューピーたまゴが 安全・安心な商品をお届けします

あたりまえのことを、あたりまえに行なうこと。

それがお客様のもとへ安全・安心な商品をお届けするために必要なことだと、キューピーたまゴは考えます。FSSC22000 に則った生産各工程の総合的な管理はもちろん、トレーサビリティ環境も確立しています。また、サルモネラや黄色ブドウ球菌から商品を守るために原料卵から殺菌工程等を含めた工程管理を徹底することで衛生面の品質保証を行っています。

モノづくりのカタチを変える

キューピーたまゴのめざすモノづくりのコンセプトは「ファクトリーコミュニケーション」。商品生産機能はもちろん、卵の理解を深め発想を刺激し、自由な会話から生まれる新しい価値をお客様と一緒に創り出していきます。

たまご資料館

卵の種類や養鶏環境のこと、卵の栄養や健康機能、加工・調理機能等を改めて学んでいただけます。



ベース ファクトリー

液卵商品の製造工程をご見学。ご質問の多い品質や衛生面についても、しっかりご覧いただけます。



トライアル キッチン

調理デモンストレーションで液卵の取り扱いのポイントを実際に見ていただいたり、商品開発の試作をお客様と一緒に進めたり、多種多様に活用します。



コラボサロン

多様な自社商品を見ながら、さまざまに意見交換を行うコミュニケーションスペース。ここでの会話をきっかけに、新たな商品の誕生も実現しています。



知る 見る
作る 話す

製造工程

殺菌液卵ができるまで

1. 原料卵受入検査

養鶏場やG Pセンターから搬入された鶏卵は、重さ・卵黄の色・鮮度等の受入検査をします。採卵日、産地等の記録は食品トレーサビリティシステムで管理しています。



2. 卵殻洗浄

卵は洗卵槽に入れる前にチェックを行い、基準以下の卵は洗浄前に取り除くしくみを導入しています。次亜塩素酸ナトリウム溶液を用いて殺菌された原料卵は水ですすいだ後に割卵工程へ送られます。



3. 割卵

洗浄を終えた原料卵は人の手を介さずに割卵機へと送られます。キューピーが開発した割卵機は1分間に600個を割ることができます。



4. 全卵・卵白・卵黄に分離

割卵機を通る際に、全卵はそのまま割卵され、卵白・卵黄を生産する場合には、ここで卵白・卵黄に分けられます。



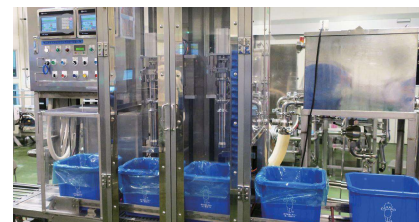
5. 殺菌

食品衛生法で規定された殺菌条件で殺菌処理を行いサルモネラや黄色ブドウ球菌等の心配がなくなります。



6. さまざまな荷姿に充填

殺菌された液卵はパイプラインで充填室に送られ高い衛生レベル環境のもと、用途に応じた荷姿の容器に充填されます。



オムレツができるまで

1. 原料受入

メーカー訪問・規格書により品質を確認した原材料を使用しており、入荷チェックをすることで、食品トレーサビリティに対応しています。



2. 原料秤量

各種原料を配合にあわせ秤量します。秤量時に原料ラベルを貼付しシステム管理を行っています。



3. 原料混合

原料ラベルをもとに混合工程を行います。配合はシステム管理されており、人為的なミスがおきない仕組みになっています。



4. 充填

オムレツ鍋に液卵を充填します。



5. 焼成・冷凍

オムレツの種類により焼き方や具材の入れ方を調整します。オムレツの種類ごとに専用レーンで運ばれ、フリーザーで冷凍されます。



6. 梱包・出荷

冷凍されたオムレツは検査をした後、袋詰めされます。箱詰め後、冷凍車でお客様のもとへ出荷されます。



キューピータマゴ株式会社

本 社 〒182-0002 東京都調布市仙川町 2-5-7 仙川キューポート TEL 03-5384-5111

営業所

札幌ブロック 〒064-0823
北海道札幌市中央区北三条西 20-1-1
TEL 011-615-8573

東北ブロック 〒983-0043
宮城県仙台市宮城野区萩野町 1-21-7
TEL 022-232-6166

関東ブロック 〒330-0802
埼玉県さいたま市大宮区宮町 1-103-1
Y Kビル
TEL 048-641-2387

東京ブロック 〒150-0002
東京都渋谷区渋谷 1-4-13
TEL 03-3486-3236

名古屋ブロック 〒464-0075
愛知県名古屋市中種区内山 3-26-2
TEL 052-732-2555

大阪ブロック 〒664-0854
兵庫県伊丹市南町 4-7-1 関西キューポート
TEL 06-6422-1536

中四国ブロック 〒730-0016
広島県広島市中区幟町 2-16
広島董友ビル
TEL 082-511-7384

九州ブロック 〒810-0073
福岡県福岡市中央区舞鶴 1-3-23
TEL 092-731-0771

工 場

札幌工場 〒006-0001
北海道札幌市手稲区西宮の沢 1 条 1-2-1
TEL 011-665-3888

北広島工場 〒061-1154
北海道北広島市南の里 154
TEL 011-373-2025

北海道工場 〒061-1270
北海道北広島市大曲 823-6
TEL 011-377-6700

青森工場 〒039-1201
青森県三戸郡階上町大字道仏字石渡窪 1-11
TEL 0178-87-3311

福島工場 〒960-0676
福島県伊達市保原町字千刈 10-1
TEL 024-576-2600

群馬工場 〒372-0854
群馬県伊勢崎市飯島町 542-1
TEL 0270-32-6373

筑波工場 〒303-0044
茨城県常総市菅生町 390-1
TEL 0297-27-3001

茨城工場 〒306-0313
茨城県猿島郡五霞町大字元栗橋 403-2
TEL 0280-84-1511

茨城第二工場 〒306-0315
茨城県猿島郡五霞町大字小手指 1800
TEL 0280-84-2126

栗源工場 〒287-0102
千葉県香取市岩部 1804-1
TEL 0478-75-3911

千葉工場 〒261-0002
千葉県千葉市美浜区新港 78-2
TEL 043-246-3908

三芳工場 〒354-0044
埼玉県入間郡三芳町大字北永井 51-1
TEL 049-258-4720

飯能工場 〒357-0069
埼玉県飯能市茜台 3-4
TEL 042-975-7777

府中工場 〒183-0034
東京都府中市住吉町 5-13-1
TEL 042-361-3991

多摩工場 〒206-0025
東京都多摩市永山 6-18-2
TEL 042-372-7715

富士吉田工場 〒403-0009
山梨県富士吉田市富士見 6-3-10
TEL 0555-24-0355

静岡工場 〒426-0003
静岡県藤枝市下当間 902
TEL 054-644-0541

愛知工場 〒480-0141
愛知県丹羽郡大口町上小口 2-127
TEL 0587-95-6568

尾張工場 〒480-0304
愛知県春日井市神屋町字地福 1218-11
TEL 0568-88-7000

八劔工場 〒482-0031
愛知県岩倉市八劔町江迎 32-1
TEL 0587-38-1510

伊丹工場 〒664-0854
兵庫県伊丹市南町 4-7-1 関西キューポート
TEL 06-6422-2613

三田工場 〒669-1339
兵庫県三田市テクノパーク 38
TEL 079-568-7351

笠岡工場 〒714-0001
岡山県笠岡市走出 641-2
TEL 0865-65-2168

愛媛工場 〒791-3163
愛媛県伊予郡松前町大字徳丸 771-18
TEL 089-985-3702

鳥栖工場 〒841-0016
佐賀県鳥栖市田代外町 701
TEL 0942-84-6805

出水工場 〒899-0401
鹿児島県出水市高尾野町大久保 3816-3
TEL 0996-82-2940

蒲生工場 〒899-5307
鹿児島県姶良市蒲生町久末 315
TEL 0995-52-1855