

# Nature's bounty, share it



Otoneduke

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



FSSC 22000



健康経営優良法人  
Health and productivity

2024



# About Our Company

Otoneduke







## About Us

Ohtoneduke

Company's Name :Ohtoneduke Co.,Ltd

Company's Address : 150-1 Hongo-machi Takasak-shi, Gunma-ken JAPAN

TEL :(+81)27-343-6007 FAX :(+81)27-344-1588

Date of Establishment: Jan. 1987 (1931)

Capital: 10 million yen. (10,000,000JPY)

Employees: 45 people (※at the end of Nov.2019)

Representative: Shinichi Tomizawa

Major Business Partner: Soka, Pickles Corporation, Tomoguchi  
Kaneta tsuan ,Netsfoods, Shin-Shin

Business: Crunchy Pickled Plum, Dried Plum, Salted Ginger  
Salted Sallots

Financing Banks: Bank of Ashikaga, Bank of Towa  
Bank of Gunma,





# Nature's bounty, share it



Ume processing,  
production and sales

梅の加工・製造・販売



Dried Potato Project

干し芋プロジェクト



Processing of  
local products

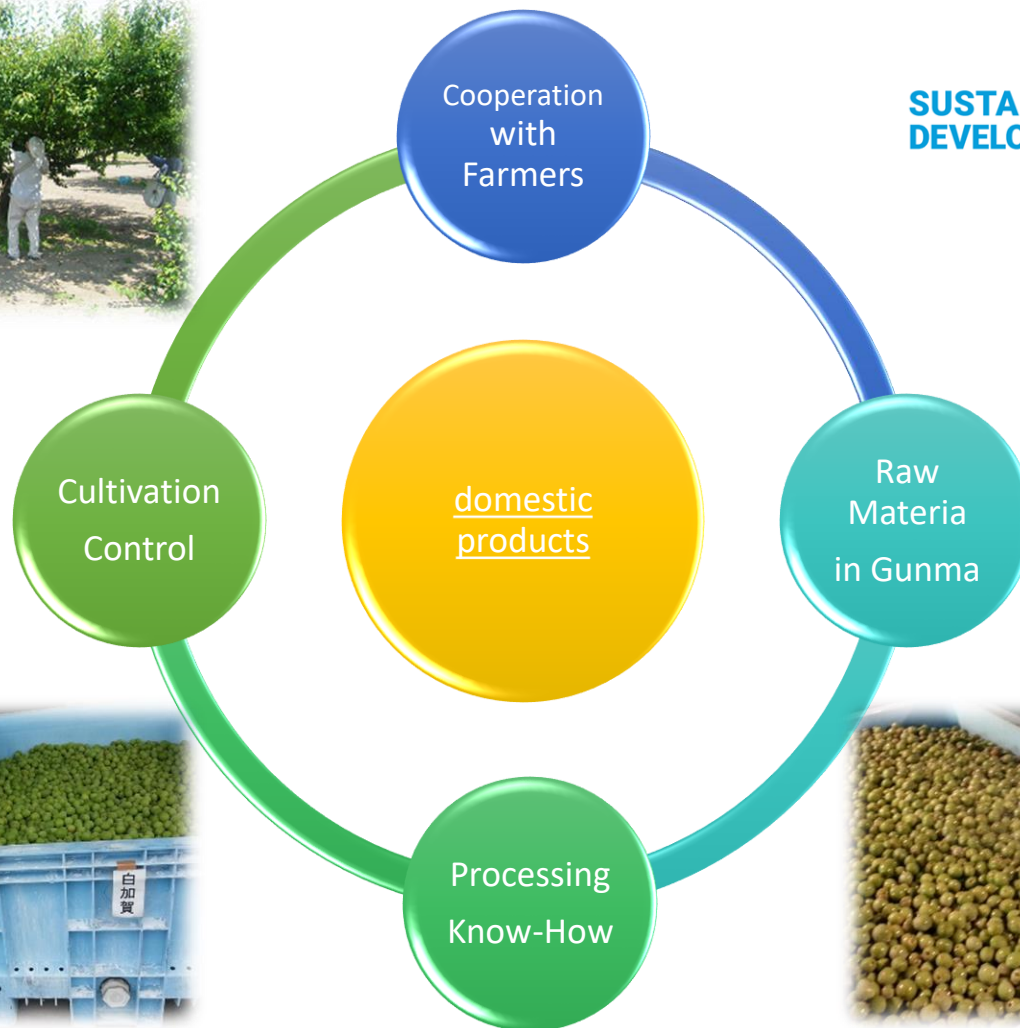
その他地域の  
特産物



Otoneduke

# Particular about Plum from Takasaki-shi

We regularly exchange information with JA(Japan Agricultural Cooperatives) and contract farmers. We strive to improve production and quality. In addition, we have over 40 years experience and achievement in crispy plum processing.



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS





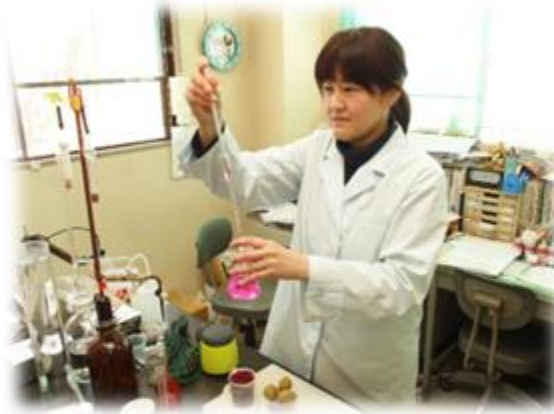


Otoneduke

# quality control

## 『Strict Controls』 ～It is for Quality Control～

The Quality Control Department consistently manages all processes from raw material cultivation management guidance to product management.



“We also paid a lot of attention for quality Control and we pledge that the manufacturing department and the quality control department will work together to deliver to important customers.

Mar.2024 FSSC22000





Otoneduke

# Manufacturing Engineering







# Main Products (OEM Results)







## Products for retailers



好評発売中





## General Merchandise ①

## Crunchy Ume Plums/Ume Chips/Seasonings/etc.

Product List					OHTONEDUKE.,LTD
Trade name	EX Karinkoume	EX Karinkoumechippu	EX Karinkoumechippu	EX Kanroume	EX Maroyakaumboshi shiso
Packing	90g×20×4 (300JPN)	90g×20×4 (330JPY)	1kg×12×1	190g×20×1 (600JPY)	120g×12×4 (450JPN)
Retail Price					
Best Before	in 180days	in 180days	in 180days	in 240days	in 240days
Image					
Trade name	EX Kanjyuku koumeboshi	EX Maroyakaumboshi tomato	EX Umeshiso	EX Umeshiso	Umetarumitsuboshisauce
Packing	135g×12×2 (600JPY)	100g×12×4 (600JPY)	180g×12×4 (600JPY)	500g×15×2	125g×20×2 (750JPY)
Retail Price					
Best Before	in 240days	in 240days	in 240days	in 240days	in 270days
Image					
Trade name	Umeyzumitsuboshitare	SAMURAICHARGE	EX Maroyakaumboshi muchakushoku	EX Maroyakaumboshi muchakushoku	EX Neriume muchoumi
Packing	120ml×30×2 (750JPY)	120g×6×5 (300JPY)	120g×12×4 (450JPY)	1kg×6×2	1kg×10×1
Retail Price					
Best Before	in 270days	in 425days	in 540days	in 540days	in 540days
Image					

## 【Notes】

The raw materials and place of origin :JAPAN

It will have an open price tag.

Derivory lot: 1 c/s~ (Please refer to above "Packing")

We also handle products for business use.

Ohtoneduke Co.,Ltd

150-1 Hongo-machi Takasaki-shi Gumma-ken

370-3334, Japan

TEL: +81 273-43-6007 FAX: +81





Otoneduke

## Commercial products①

## 業務用商品一覧 株式会社大利根漬 梅製品

商品名	国産梅干し 1kg	国産種抜き梅干し1kg	完熟梅干 無着色 1kg	完熟種抜き梅干 無着色 1kg	商品名	国産かりんこ梅チップ5ミリ1kg	国産かりんこ梅チップ8ミリ1kg	おにぎり用かりんこ梅チップ500g	中国産かりんこ梅チップ5ミリ
商品画像					商品画像				
荷姿	1kg×6入	1kg×6入	1kg×6入	1kg×6入	荷姿	1kg×12入	1kg×12入 <b>終売予定</b>	500g×20入	1kg×10入
原料規格	国産	国産	中国産	中国産	原料規格	国産	国産	国産	中国産
賞味期限	180日	180日	180日	180日	賞味期限	120日	120日	120日	120日
商品サイズ	縦168×横168×高さ80mm	縦168×横168×高さ80mm	縦168×横168×高さ80mm	縦168×横168×高さ80mm	商品サイズ	縦300×横220×高さ15mm	縦300×横220×高さ15mm	縦260×横180×高さ15mm	縦300×横220×高さ15mm
JANコード	4908325600003	49083256021137	4908325100688	4908325602113	JANコード	4908325500860	4908325500860	4908325500549	4908325800885
商品名	完熟梅干 赤 1kg	業務用完熟小梅干しそ 1kg	梅ゆず三ツ星たれ500g	梅タル三ツ星ソース500g	商品名	国産かりんこ梅ピロ 赤 8kg	国産かりんこ梅ピロ 無着色 8kg	中国産かりんこ梅ピロ 赤 8kg	か梅チップ・ピロ・ねり梅
商品画像					商品画像				<b>PB 要相談</b>
荷姿	1kg×6入	1kg×6入り	500g×10入	500g×10入	荷姿	8kg	8kg	8kg	
原料規格	中国産	国産	国産	国産	原料規格	国産	国産	中国産	
賞味期限	180日	180日	210日	210日	賞味期限	150日	150日	150日	
商品サイズ	縦168×横168×高さ80mm	縦168×横168×高さ80mm	270縦×150横×5高さmm	270縦×150横×5高さmm	商品サイズ	縦700×横770mm	縦700×横770mm	縦700×横770mm	
JANコード	4908325100671	4908325601246	4908325901162	4908325901179	JANコード	4908325102545	4908325102576	4908325102484	
商品名	ねり梅(無調味)1kg	梅しそ 1kg	梅しそ 500g	かつおねり梅 1kg	<div>〒370-3334 群馬県高崎市本郷町150-1 TEL 027-343-6007 FAX 027-344-1588 URL <a href="http://www.ohtoneduke.cc.jp">http://www.ohtoneduke.cc.jp</a>  株式会社大利根漬 ～自然の恵み、わかちあい～</div>				
商品画像									
荷姿	1kg×10入	1kg×10入×2合	500g×15入×2合	1kg×10入					
原料規格	国産	国産	国産	国産					
賞味期限	365日	180日	180日	120日					
商品サイズ	縦260×横180×高さ20mm	縦260×横180×高さ20mm	270縦×150横×5高さmm	縦260×横180×高さ20mm					
JANコード	4908325901049	4908325101395	490832510141	4908325602410					



## From Takasaki to all over Japan and to the world



It's our vision!





Otoneduke

# Overseas Events



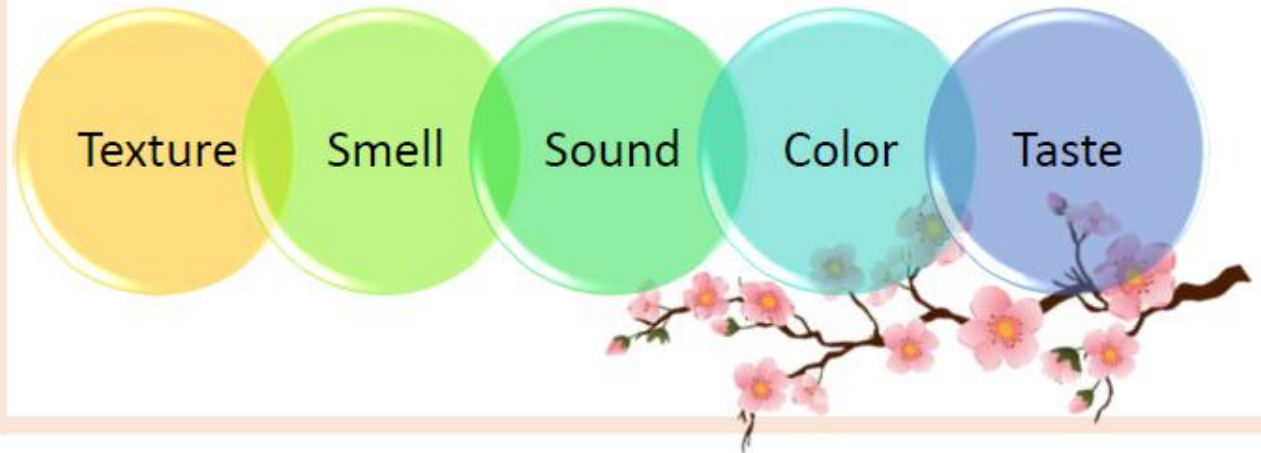




# Introduction our products which you can enjoy with your five senses.



Pickled Plum



How integrate with food culture in your country





## Process of Ume Chip



Take the seed off one by one and visual inspection



Cut 5mm size and soaking ,filling, packing



Just mix it with rice, salad, pasta and meat dishes, whatever you want.

A crispy pickled plum, we take the seed off one by one and cut about 5mm size. It is very convenient material and must help your cooking. It is good material with novelty and potential as a representative of Japan.





# Recipe example



キングオブパスタ 2021 の投票結果です。  
総投票数 2014 票



ご参加くださったみなさま、  
そしてご投票いただきましたみなさま本当にありがとうございました！







# Recipe example

ume hijiki okowa



梅ひじきおこわ

Pasta with  
ume plum and shirasu



梅としらすのパスタ

rice with tea poured  
on it (Japanese dish)



梅茶漬け

Japanese yam



山芋の梅チップ和え

～簡単アイデアで豊かな食卓を～  
かりんこ梅チップ



salada



梅サラダ

natto



梅チップ納豆

dressed okra with ume



オクラの梅和え

rice ball



梅おにぎり





# Suitable for creative dishes - colorful ume chips







Otoneduke

# Umeyuzu MITSUBOSHI TARE

★★★★★

梅ゆず三星

国産かりんと梅使用

どんな料理にも相性抜群な万能

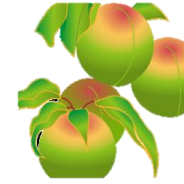
〇かりんこ梅  
熱中症対策に好まれる梅  
食感のカリカリ梅使用

〇芳香ゆず  
香りを楽しむ柚子  
料理のアクセントにも

〇ピリッと青唐辛子  
スタミナ確保。  
代謝促進に好まれます。

たれ

大利根漬



Ume chip



yuzu



green chili pepper

〇芳香ゆず  
香りを楽しむ柚子  
料理のアクセントにも

〇かりんこ梅  
熱中症対策に好まれる梅  
食感のカリカリ梅使用

〇ピリッと青唐辛子  
スタミナ確保。  
代謝促進に好まれます。



# Ume yuzu MITSUBOSHI TARE recipe example①

Salad, tofu, grilled white fish, carpaccio, sashimi, Pasta, pizza, grilled meat, Roast beef.







## Ume yuzu MITSUBOSHI TARE recipe example②

Salad, tofu, grilled white fish, carpaccio, sashimi, Pasta, pizza, grilled meat, Roast beef.







# UME TARU MITSUBOSHI SOURCE

UMETARU MITSUBOSHI SAUCE



コ  
ラ  
ボ  
梅



梅  
ミツ  
星  
ソース

カリッ!と「かりかり梅」  
フチっ!と「えごま」

かりっとした食感、  
さっぱりとした味の  
かりかり梅入り  
ミツ星ソースです。



群馬県産かりんこ梅・えごま使用

大利根漬







# Umeshiso (ume and plum paste): Sushi products



Sushi, Yakitori, Ume cucumber, Tonkatsu, and pasta, lotus root



## 梅しそを使ったレシピ

### 梅しそれんこん

れんこん……200g  
梅しそ……適量  
みりん……大さじ2  
白だし……大さじ1  
酢……大さじ1

1. れんこんは皮をむき、薄くスライスして酢水にさらす。  
鍋に湯を沸かし、れんこんを入れ沸騰してから4分茹でるに  
あけ冷ます。
2. みりんは深めの容器に入れ、500Wのレンジで1分30秒加熱  
する。
3. ボウルに材料を全て入れ、よく和えたら出来上がり。





## Is this a plum? Or is it Tomato?

maroyaka トマト味  
うめぼし

新発売!!

誰かに話したくなる  
美味しさ♡

糖度10度以上の  
トマトジュースで  
漬け込んだ  
甘い梅干し!!

三光ファーム SWEET10 使用

からだにうれしい。

maroyaka トマト味  
うめぼし

梅 なの? トマト なの?

甘くて食べやすい

リコピンたっぷり

梅? トマト?!

新感覚コラボ。

豊富なクエン酸

高崎産

高崎産 三光ファーム SWEET10 トマト X 榎名山園 梅 大和根漬

高崎産の糖度 10 度以上の SWEET10 トマト使用  
(通常のトマトは糖度 4 となります。)

Sweet pickled plums soaked in tomato juice with a sugar content of 10 degrees or higher





## This is Japanese sweets!

- Sweet and sour ume with low salt content
- Delicious even when eaten cold
- A long-time hit product that has lasted for 50 years.
- Please enjoy it with syrup as well.

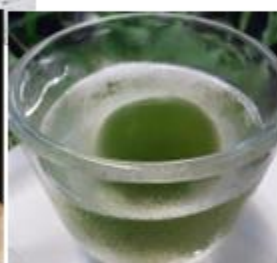
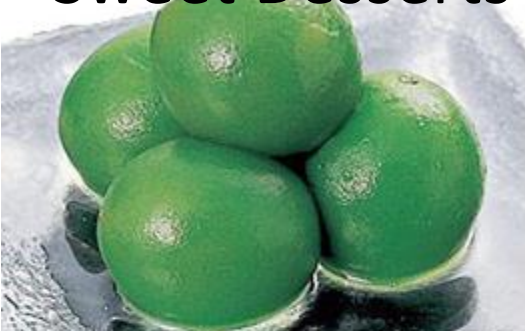




Otoneduke

# Resurrection! Plum like blue diamonds

## Sweet Desserts



### 銅釜のみできる技/ 唯一無二製法

- ・灰汁抜きの為1粒1粒針刺し(約40か所)
- ・塩抜きの後、水→70℃湯で止め、
- ・ゆっくり冷ましながらか水交換繰り返し3回
- ・低温調理で5時間/緑青への梅の持つ酸と銅イオンの闘い



### 白加賀 甘露梅の特徴

- ・爽やかな酸味としっとりとした梅の美味しさ
- ・梅の持つ価値あるクエン酸の酸味を残し  
風味豊かな極上の甘味に仕上がりました
- ・大粒梅の持つ芳醇な香りとジューシーな食感を思う存分に

原材料名 : 梅、砂糖、



5 個  
1 bag = 5 pieces

700g/20個  
700g = 20 pieces



おもてなしの一品



盛付例



## **SAMURAI CHARGE**



**For Crunch Times in Sports!**  
**No Ume, No Gain!**



**SPORTS 梅 JELLY**  
**UME**

Made with Shirakaga ume produced in Takasaki in Gunma Prefecture  
Ume with texture: Contains ume flesh



**SAMURAI CHARGE**

Mixture with 3,000 mg of citric acid  
Mixture with 3,000 mg of BCAA (Essential amino acids)



## SAMURAI CHARGE Product Overview

**let's Crunch Time** Take on challenges now by chewing on ume flesh with texture!

- A sports jelly containing the flesh of about one ume with texture
- A product that allows you to enjoy an ume flesh sensation because we have chopped down Shirakaga ume – the leading type of ume that is produced in Takasaki in Gunma Prefecture – to a size of 3 mm or less
- Chewing is also very important in sports activities: Simulate your brain and improve your performance!

**Mixture with 3,000 mg of citric acid**

**Mixture with 3,000 mg of BCAA** (Essential amino acids)

Nutrition Facts Per packet (180 g)	
Energy	174kcal
Protein	3.3g
Fat	0g
Carbohydrate	41.0g
Salt equivalent	3.0g

### Introduction to the Functions of Citric Acid

**Battle through to the last five minutes!**

An effect of promoting the metabolism of lactic acid in the muscles to lower your lactic acid concentration  
▶ Improves exercise performance and reduces feelings of exhaustion

A food ingredient with an anti-exhaustion effect  
▶ Also effective in reducing mental feelings of exhaustion

An important component to stimulate the citric acid cycle  
▶ Ensures smooth energy production

Promotes glycogen synthesis  
▶ Great effect for those entering endurance contests and those looking to lose weight

Turns into alkaline in the body after ingestion  
▶ Prevents the formation of acid in the body



### Ume for Crunch Times in Sports

Zohyō Monogatari (Tale of Ordinary Soldiers), which was written in the Edo period (1603 to 1868), says that samurai always carried umeboshigan (balls of pickled dried ume) with them in times of battle. These are a mixture of the pickled dried ume flesh, rice flour, and crystallized sugar powder kneaded together. They were very useful in settling the breathlessness of samurai in fierce battles or long marches and as a sterilizer when drinking un-boiled water. In addition, they were said to soothe the thirst of the samurai with the saliva that accumulated in their mouths because of the sourness of the pickled dried ume.



### Plays a Role in Various Settings



Participation prizes at events



Before and during matches, etc.



Supplies of refreshments during competitions, matches, and practice



Prevents heat stroke



**大利根漬**  
OHTONEDUKE Co., Ltd.

150-1 Hongo-machi, Takasaki, Gunma, 370-3234  
TEL: +81-(0)27-343-6007 FAX: +81-(0)27-344-1588  
<https://ohtoneduke.co.jp>





# Ume are a part of Japanese culture

## -Even the SAMURAI loved them!

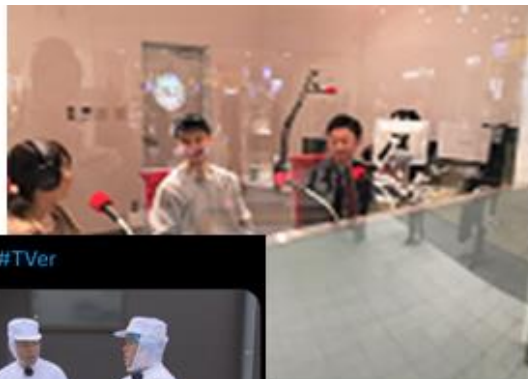


Why the name is "**SAMURAI CHARGE**" ? According to the "Military Story" (Zohyo Monogatari), warriors who continued the war always carried "Umeboshi Maru" in their food bags. A mixture of umeboshi, rice flour, and rock sugar powder, which was very useful for shortness of breath in intense battles and for sterilization when drinking raw water. They also thought of the sourness of plums and healed his thirst with the brim that accumulated in their mouth.





# Public Relations, Exhibitions, Promotions, Events



**DJケチャップ**  
**素敵も仲間たち**

第30回ゲスト  
メインMC  
DJケチャップ  
アシスタント  
久林 純子

株式会社大和根清  
代表取締役社長 富澤 悠一 様  
取締役副社長 富澤 誠佑 様  
とにかく梅の缶詰をあげたい

配信開始 8月15日(日) 17:00~





大利根漬  
第2弾

【新感覚】食感のあるソース&たれ？！  
どちらか選べる!! 梅調味料製品プレゼント企画

あなたはどっち派？



5名様に  
どちらか1品  
プレゼント







SDGs



2030年までに適正単価の実現 30%～

➤ 持続可能な農業の推進を図る



2030年 廃棄量（現在年間廃棄量 約15t）

➤ 廃棄量 30%減を目指す！







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



<https://samuraicharge.ohtoneduke.co.jp/>



@ohtoneduke





Otoneduke

Finally...



Please feel free to contact us.



Otoneduke