

SUMIFRU PROCESS NETWORK



C O M P A N Y P R O F I L E

いつもおいしく、もっとおいしく

採れたての青果を最適な食べごろでお客様のもとへ
それが果実を扱う私たちの使命です

私たちの使命は、365日みなさまの元へおいしい果実をお届けすること。

そのために、生産地より届いたバナナはおいしく追熟加工を、

他の果実は品質を追求し、事業に取り組んでいます。

信用を重んじることを大切に、決して嘘をつかず正直に仕事をしています。

“果実で皆さまを笑顔に、一日のはじまりをおいしい果実で”

そんな思いのもと、常においしい果実を
提供できるように取り組んでいます。

取得認証

スマイルプロセスネットワークでは
安心・安全な商品を販売し社会への貢献を行っています。



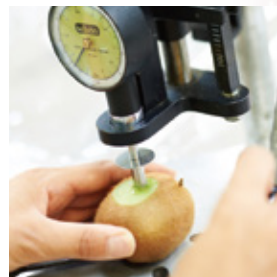
有機JAS



ISO9001



GLOBAL G.A.P.



追熟 加温



当社は果実追熟加工専門業者です。
特にバナナの追熟加工においては、強いこだわりがあります。
丹精込めて追熟加工することで、より甘みのあるバナナへ。
最適な熟度のバナナをお客様へお届けするために
棚持ちを考え、おいしさの要素を追求しています。

バナナの追熟加工技術3つのポイント

POINT 1

状態に応じた 管理技術

入荷状態を管理し、
決められた日数で適正な
温度管理をします

POINT 2

季節に応じた 追熟技術

四季に応じた加工パターンを
設定し、おいしさを保てるよう
管理します

POINT 3

ニーズに応じた 商品加工

お客様の希望に適した状態に
追熟加工を施し
出荷します

追熟加工フロー

入荷



産地から低温輸送で発送された
バナナを港から直接入荷

追熟室で追熟



- ①追熟室にバナナを入れる
- ②エチレングスを追熟室に充滿させる（3日間密閉状態）
- ③温度管理を行い、4日目から出荷が可能

追熟完了



季節に応じて、熟度を調整し出荷します。

追熟加工により、バナナの糖度は高くなり
柔らかく黄色く変化し、
味わい深く香り高い商品となります



バナナの追熟加工の経験を活かし、キウイやアボカドをはじめとする追熟型果実の加工も行っています。
青果物は商品ごとに特性が異なるため必要に応じた加温加工を施します。
入荷された段階の青果は熟度にばらつきがあるため、状態を見極めて適切に追熟加工を施します。
さらに、商品保管温度と追熟速度の相関を分析して作り上げたパターンを用いて
入荷ロット別に細かく温度管理し追熟加工しています。

果実の加工技術3つのポイント

POINT 1

品質管理

入荷時の果実の品質を
見極め、仕分けし、各果
実に適した加工を施す

POINT 2

商品の保管温度

商品ごとの異なる性質や
特性を活かした温度設定や
管理により適正な
商品づくりを行う

POINT 3

商品管理・分析

糖度計測により入荷時の果実の
状態を把握。商品の保管温度と
追熟速度の相関を分析し
入荷ロット別管理を行う

果実の加工フロー

入荷



入荷時の青く硬い
アボカドをロット別に管理

ムロで加温



商品の入荷状態を
糖度計測により把握し
手作業にてサイズ別・状態別に仕分け

追熟完了



店頭に並ぶ際に食べごろに
なるよう適正な柔らかさ、
味わい、硬度で出荷へ



選別・リパック

当社では、熟練スタッフが多数常駐し、丁寧に正確な手作業のもと
一定した鮮度を確保し、サイズの統一された高品質の果実を提供いたします。
劣化や過熟により、果実の商品価値を損なうことなく品質基準を満たし、
最良の熟度でお客様の元へ、いつでも新鮮な果実をお届けすることが可能です。

選別・リパック加工3つのポイント

POINT 1

ISO9001 の運用

当品質マネジメント
システムをベースにした
リパック業務

POINT 2

有機 JAS 小分け認証の取得

有機 / 防カビ剤不使用の
商品のリパック業務が
可能

POINT 3

作業マニュアルの 運用

多数のSKUを正確に
迅速にリパック



選別・リパック加工フロー

品質基準の
設定

選別
作業

リパック加工
作業スタート

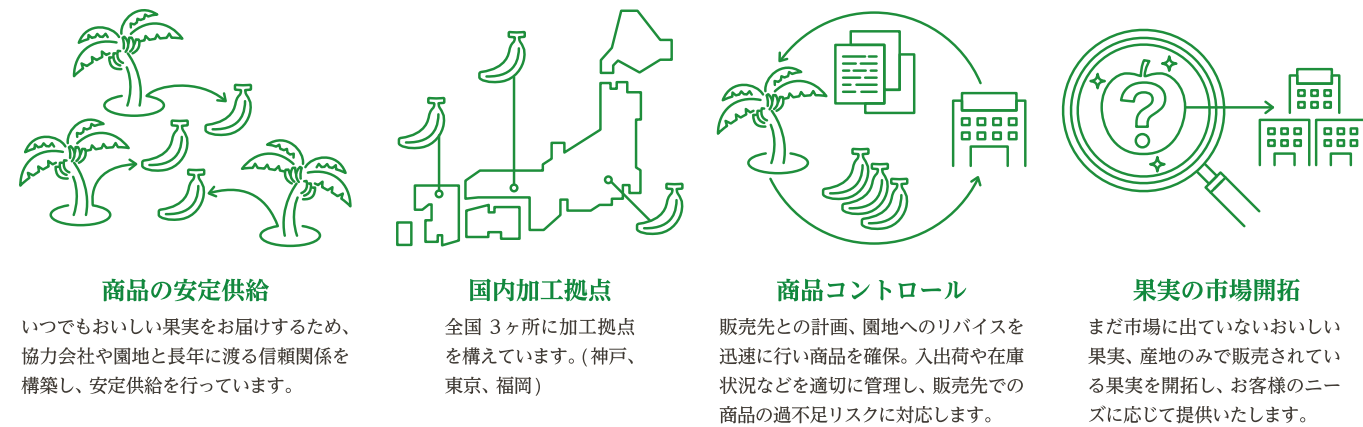
検品
作業

トレーサビリティ
管理



充実した取引ネットワーク

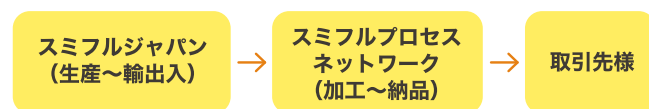
スミフルプロセスネットワークでは、各国の輸入青果から日本全国各地の生産者までおよそ 100 社の仕入れ先を確保するパイプの太いネットワークを構築しています。



流通フローは一气通貫

生産から納品まで一气通貫で流通フローをシンプルに正確に行います

●●● スミフルプロセスネットワーク ●●●



生産～納品まで、シンプル

園地経営をしているスミフルグループの強みを活かし、商品の安定供給が仕組み化されている産地情報や販売プロモーション、特売提案などもタイムリーに確実にお届けが可能

●●● 従来のバナナ市場 ●●●



生産～納品まで、複数業者が介在

流通過程において幾つもの企業を介するため産地情報が不明確に時間差で伝達される

安全と安心のための品質への取り組み

1. 品質管理を経営課題に

入出荷時で状態が変わる繊細な青果物の品質管理を行う上で、それぞれの商品特性を把握し知識を持って管理を行うこと、しっかりとした管理体制を構築することが重要です。常に高い品質を担保し、安心や満足を提供いたします。

私たちは、品質管理を経営課題に置くことで常に品質向上を目指します。システムを用いた管理体制に加え、5S の遵守、現場点検、現場社員の教育を行い、基本に忠実に品質管理、安全管理、衛生管理に努めています。



3. 管理体制・品質基準

当社では熟練者を多数常駐し、丁寧に正確な手仕事による管理と、お客様の要求水準を明確化した作業手順書、品質基準書により安定した品質を保つ管理体制を構築しています。“詳細な作業・品質基準の設定と遵守こそが品質管理の肝”として管理体制を整えています。



2. 現場ファーストによる確かな品質の追求

当社では創業以来「現場第一主義」を掲げています。安全と衛生管理の行き届いた加工場にて、追熟職人と管理システムによる徹底した管理体制のもと、一定した鮮度を確保した高品質の果実をご提供いたします。



4. 品質管理システム

果実加工においては、保管庫内の温度湿度管理システムを導入し一定の品質を保てるよう専門の技術者が日々調整管理しています。入出荷時には硬度計測・糖度計測を行い品質安定に努め、これらの収集データをもとによりおいしく味わいのある果実になるよう品質向上を目指しています。



すべての基本は“品質を守ること”。 安定したおいしさ、品質、量を、神戸から全国へ

果実というデリケートな商品を扱う私たちの仕事は、常に信用が第一といえます。お客様に納得いただける味と品質を保つための“追熟”は、当社が最も大切にするプロセスであり、私自身長年現場で追熟を担ってきた経験から味と品質には強いこだわりを持っており、365 日おいしい果実を皆様にお届けすることを私たちの使命としています。当社はスミフルジャパンの連結子会社であると同時に、他社商品も多数取り扱っており、現在では大手を含む約 300 社の仕入先・販売先との取引実績があります。お客様を大切に、各社のニーズに合う商品をスムーズに納品体制にもっていくためのコントロールを徹底しており、長年の取引先様も含めて各社との信頼関係も厚く、安心して取引を継続していただいています。

代表取締役社長

渋谷 竜一

社員全員が一丸となり

“品質・食味・安全・環境”の4つのテーマに挑戦し続け
常にお客様に喜んでいただけるフルーツを
お届けすることを約束します。

行動指針

常に変化を先取りして新たな価値を創造し、
広く社会に貢献するグローバルな企業グループを目指します。

人材力と組織力の無限の可能性を信じ、
いかなる経営環境下においても以下の行動指針を遵守します。

- 常に、社会環境の変化に積極的かつ柔軟に対応します。
- 常に、情熱をもって仕事に取り組めます。
- 常に信用を重んじ、誠実に行動します。
- 常にチームワークを大切にします。
- 常に自由に創造力を発揮します。

信用を重んじる

私たちが、最も大切と考えている事業精神は「信用を重んじる」です。青果業界は、市場において毎日価格と数量をその場で即断即決するという商習慣で、長い歴史を歩んできました。青果業界は「信用・信頼」が不可欠な業界です。この業界で仕事をさせていただくために、信用できる会社、信用できる人物といわれるようになるために、私たちは次のことを特に重要な行動指針として定めています。常にお客様に喜んでいただけるフルーツをお届けすることを約束します。





株式会社 スミフルプロセスネットワーク

商号	株式会社スミフルプロセスネットワーク
設立日	1971年9月
事業内容	バナナ熟成加工、バナナを含む 各種青果物の選別・リパック加工及び販売
従業員	140名(2023年12月31日時点)

所在地	神戸本社 〒658-0025 神戸市東灘区魚崎南町3丁目1079-2 TEL078-452-0877(代) FAX078-452-4398 御影倉庫 〒658-0044 神戸市東灘区御影塚町1丁目9番8号 福岡営業所 〒811-3136 福岡県古賀氏糸ヶ浦44番地2・51番 TEL092-941-1717 FAX092-941-1718 東京営業所 〒357-0013 埼玉県飯能市大字芦荻場字久保12番地1 TEL042-978-6691 FAX042-978-6582
-----	---