

KOHNAN ONIGIRI



お米のプロが本気で作った、
ふっくら冷凍おにぎり。

The frozen yet fluffy rice balls,
passionately crafted by rice experts.

製造地 Manufacturing Location

幸南食糧株式会社 食品開発センター
KOHNAN SHOKURYO Inc.

〒580-0014 大阪府松原市岡2-6-11
2-6-11 Oka, Matsubara City, Osaka 580-0014 Japan

TEL: +81-72-332-1158
FAX: +81-72-332-1166

幸南食糧のおにぎり屋さん



代表取締役社長 川西孝彦
CEO, Takahiko Kawanishi

幸南食糧は1971年の創業以来、美味しく安心・安全なお米を届けてきました。精米から製造、出荷まで一貫してお米の美味しさを追求しております。

お米の可能性は無限大です。幸南食糧が誇れるお米を、日本にとどまらず、世界にまでお米の価値とその魅力を伝えて参ります。

Since 1971, KOHNAN SHOKURYO has delivered delicious, safe, and high-quality rice.

From milling to shipping, we handle every step in-house to ensure great taste.

Believing in rice's limitless potential, we proudly share its value and appeal with the world.

事業内容 Our Business

精米事業
Rice milling



炊飯事業
Rice Cooking



地域活性化研究所
Regional Revitalization
Research Institute



ギフト事業
Gift/Novelty



食品加工事業
Processed foods





Expertly Made, Quality You Can Trust

Kohnan's Rice Ball uses rice sourced from trusted regions across Japan and is produced in a facility certified under FSSC22000 standards.

Raw rice is stored under optimal conditions to maintain moisture, and each onigiri is instant frozen to look in freshness and flavor. With strict quality control at every step, we deliver safe and delicious frozen onigiri to customers around the world.

幸南食糧のおにぎりは お米のプロがお届けする 確かな品質

幸南食糧のおにぎりは、日本国内の信頼する産地からお米を仕入れ、FSSC22000認証を取得した工場です。炊飯前の生米は、水分量を逃がさない、最適な環境下で保管。出来上がったおにぎりは、おいしさをしっかりキープしたまま急速冷凍を行い、その品質を保っています。徹底した品質管理で、安心・安全な冷凍おにぎりを世界中にお届けしています。

Fluffy Rice with the “traditional gas-fired pot” Method

At Kohnan Shokuryo, we cook our rice using a traditional gas-fired pot – a method renowned for drawing out the grain's finest qualities. When rice and dashi are heated together over an open flame, the rice's natural sugars mix with the broth's amino acids, creating aroma and umami which results in rich flavor. Our rice balls are full of this flavorful essence, offering a layered and deep flavor that unfolds with every bite. Also, our Ramen-Style Rice Ball uses MIRA-Dashi instead of traditional umami extracts, making it completely plant-based while still delivering a satisfying, flavorful taste.

ムラなくふっくらと炊きあがる 「釜炊き製法」

ごはんが最もおいしく炊けると言われているガス釜で炊き上げています。お米とお出汁を一緒に直火で加熱すると、お米の糖とお出汁のアミノ酸が反応しておいしい料理の色、香り、うま味の素となるおいしさの素がたくさん作られます。幸南食糧のおにぎりはこのおいしさの素がたっぷり含まれているので豊かな香りや味わいを感じていただけるのです。さらに、ラーメン風おにぎりは、旨味エキスをMIRA-Dashiに置き換えることで動物性原料を使用せず、プラントベースでもおいしさを実現しました。



“Travel Japan in a Single Bite.”

Onigiri Fukumaru is a brand that packs the flavors and culture of Japan's regions into plump, round rice balls.

The round shape symbolizes harmony, connection, and abundance, while the name “Fuku” embodies both the satisfaction of its fillings and the joy of a single bite.

We balance casual, easy enjoyment with authentic regional flavors, delivering the stories nurtured by each locale, the craftsmanship of artisans, and Japan's culinary culture to the world.

Onigiri Fukumaru connects people across countries and languages with the heart of Japan's local traditions.

一口で、日本を旅する

おにぎりふくまるは、日本各地の味と文化を、ふっくら丸いおにぎりにぎゅっと詰め込んだブランドです。丸い形は、調和・つながり・実りの象徴であり、「福」には具材の満足感とひと口の幸福感が込められています。カジュアルに楽しめる手軽さと、郷土料理の本格的な味わいを両立させ、土地が育んだ物語や職人の技、日本の食文化を世界へ届けます。おにぎりふくまるは、国や言葉を越えて、“日本の郷土のこころ”を世界へつなぎます。

