

デルタ
インター
ナショナル

大地の恵みで人の「みらい」を創る 安定供給支える生産者との絆



▲電力は太陽光システムで 100% 自給自足（キャンボス社）

1992 年の創業から来年で 30 年を迎えるデルタインターナショナル。世界各国のナッツ・ドライフルーツの輸入や、それらを使った商品企画・販売を手掛けるプロフェッショナル集団だ。

設立以来、新たなチャレンジを続けてきた同社。一貫して掲げる「1 商品 1 生産者」のチーム体制も、そんなデルタらしさの一つ。

創業時から日本総代理店を務めるのが、米カリ

フォルニア州の大手アーモンドパッカーであるキャンボス ブラザーズ社。持続可能な生産を目指してサステナビリティを重視した農園経営を追求する同社では、生産と処理に必要な電力は 100% 自社の太陽光発電によってまかなっている。

また貴重な水資源を有効活用する技術でも業界をリード。必要な量を必要な場所だけに供給する独自のシステムで、水の使用量を大幅に削減している。

同じく主要パートナー企業の一つである米クレイン・ウォルナット・シェリング社では、高品質なくみを栽培から加工まで一貫生産。同社の農園で作られたすべての製品は、農作物向けのサステナビリティ認証を受けている。太陽光システムによるエネルギーの自給自足や水の効率利用のほか、従業員への福利厚生や地域コミュニティへの貢献にも積極的に取り組む。

世界でもトップクラスの生産者の手による原料を厳選。現地生産者との取り組みを大切に、おいしく安心・安全な商品をこれからも届け続ける。

天狗缶詰

年内に全工場で FSSC 認証取得見込み 規格外うずら卵も有効活用



▲今年中に FSSC22000 取得を見込む白鳥工場

1923 年に、農産物の加工メーカーとして創業。「食を通じて人を幸せにする」という企業理念のもと、缶詰、瓶詰、レトルト食品の製造、輸入、販売を行っている。愛知県内の三河工場と白鳥工場では、うずら卵やマッシュルーム、雑穀、おでん缶などを製造している。

三河工場は HACCP 対応工場として 1999 年に旧豊川工場を移転新設。その後 07 年に ISO9001

を認証取得。21 年 7 月には FSSC22000 を新しく認証取得した。一方白鳥工場は、1982 年に開設し、05 年に HACCP 対応に全面改築、21 年中にも FSSC22000 の認証取得を見込んで活動を推進している。

主力商品のうずら卵は、小さなキズなどでも規格外品として処分していたが、お値打ち品として販売することで食品ロス削減に繋げている。

おでん缶は、保存期間が 3 年から 5 年の長期保存ができるようになり、防災食として活用の方が広がっている。

すでに FSSC22000 を認証取得しているグループ会社の光和デリカでは、サーモンドロップスの技術を活用した商品を展開。21 年 4 月から、粒の中にバルサミコ酢、ゆずをそれぞれ包み込んだ新感覚調味ソースを発売。特許技術でおいさと量産化を両立した。料理の見栄えが良くなるうえ、テイクアウトでも味を損なわない。

2023 年の創業 100 周年に向けて新しい市場開拓できる商品の開発を続けている。