



Kyo Nishijin Kasyo Souzen limited company

京西陣菓匠宗禅有限公司

<https://kasho.souzen.co.jp/>

Manufacturing | Manufacture of food

製造業 | 食料品製造業

kyofukuji,higashikado Teranouchi street Kamigyo-ku,Kyoto

〒6020000

京都府 京都市上京区 寺之内通浄福寺東角中猪熊町 3 1 0 番地 2

¥3,000,000 (capital 資本金) 1-50 (employees 従業員数)

Area of Interest

PR

We have the only technology in Japan to manufacture arare and mochi, which are traditional Japanese sweets. We also have techniques that other companies cannot imitate, such as the "kushiwarabi" technology that makes warabimochi last longer, and the molding of manju. We have presented them to the world's five-star Ritz Carlton Hotel, Marriott Hotel, temples and temples in Kyoto, top-class restaurants in Kyoto, as well as to the imperial family and the Dubai royal family. We can produce not only Japanese sweets but also a wide variety of Western sweets in-house.

弊社は日本古来よりのお菓子であるあられや餅の製造において、日本唯一の技術を持っております。またわらび餅を日持ちさせる技術「串わらび」や饅頭の成型においても他社には真似できな

い技術を持っております。世界5つ星のリッツカールトンホテル、マリオットホテルや京都の寺院
仏閣、京都一流料亭をはじめ、皇室やドバイ王室にも献上させて戴いております。和菓子だけで
なく洋菓子など幅広く、自社製造することができます。

Product technology



Kyoto Online Teck Pavillion
<https://kyoto-tech-companies.com/>