

太子食品工業株式会社

青森県三戸郡三戸町

生産性向上

需要獲得

担い手確保

ものづくり

サービス

ポイント

遺伝子組み換え大豆の不使用を国内でいち早く導入するなど、常に大豆の可能性に挑み続ける企業

- 国立・国定公園を環境ロケーションとする工場立地を第一に、伏流水や原料への安全とこだわり
- 健康機能が評価されている大豆イソフラボンをコンセプトに、北海道産の商品群をブランド化
- 健康のため、さらなるイノベーション・レボリューションを社員自身が行う事のできる環境づくり

企業基本情報

所在地	青森県三戸郡三戸町大字川守田字沖中68
電話/FAX	0179-22-2111/0179-22-1701
URL	http://www.taishi-food.co.jp
代表者	代表取締役社長 工藤 茂雄
設立	1940年
資本金	7,000万円
従業員数	667人



会社概要

1940年の創業以来、北東北を拠点に豆腐・納豆等の大豆製品の生産を手掛ける食品メーカーである。十和田工場・雫石工場・古川清水工場・日光工場のほか、同社100%出資の蔵王高原フーズによる宮城県白石蔵王での生産など、近年は南東北・関東への販売を強化。「伝統の味に独自の技術で挑む」こだわりのもと、業界初の技術で消費者に大豆製品を提供している。



会社外観

革新的な製品開発や創造的なサービスの提供に関する取組の内容

▶▶▶ 伏流水・原料への安全とこだわりを強く希求し、ブランド向上

大豆加工製品に水は不可欠なものであり、『いつでも安全でおいしい商品を食べていただくため』、国立・国定公園を水源とするロケーションに工場を建設している。

原料大豆についても遺伝子組み換え大豆を使用せず、添付するタレ、油揚げ用の食用油に至るまで、徹底して遺伝子組み換えを排除。また、製造過程で主に歩留り向上に使用する消泡剤も、豆腐群・油揚げ群で不使用を実現している。



北海道産大豆を使用した付加価値商品「北の大豆」シリーズとしてブランド化

▶▶▶ 「食の提案」による国内産大豆の需要喚起

大豆製品は水が重要であり、同社工場は水が豊富で水質がよい国立・国定公園に隣接している。また、大豆は北海道産、宮城県産を中心に使用しており国内大豆生産農家に貢献。この水資源・大豆をブランド化することで売上に貢献している。また、オカラの飼料化による100%リサイクルを実現。「食の提案」として新商品の開発に注力。2017年9月には、生食でも食べられる油揚げ「北の大豆 きぬ練りおあげ」を販売した。



間伐材の活用による木質チップボイラーの導入

▶▶▶ 「伝統を進化させ、新たな価値をつくる」創業からの精神

生産設備の自主保全からスタートした「TPM活動」は、今では受注から出荷に至る全ての生産プロセスで活動を展開。活動内容は毎月役員にプレゼンし、評価してもらい、目標を達成することで社員のやりがいと顧客の満足につながっている。さらに10年間継続している「カイゼン提案制度」は、累計10万件を今年突破した。また、正社員以外にも顧客の売場管理・販促提案を専門とするフィールドスタッフを採用するなど、柔軟な雇用形態と採用活動を実施。



「TPM活動」成果報告会の様子