

タカラ食品工業株式会社

東京都大田区

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

健康な食生活と笑顔の食卓を願って、安全安心を第一に新鮮で美味しい食品を毎日作り続けている

- 積極的な海外展開を進め、香港での販路（業務用並びに小売用）開拓に成功
- ゲゼレ資格者を中心としたドイツ製法継承と DLG 出品・受賞による食肉加工製造技術の向上
- 円滑な事業の継承による好業績の継続並びに新規事業の創出に成功

企業基本情報

所在地	東京都大田区仲池上1丁目21-11
電話/FAX	03-3752-7151/03-3752-9502
URL	http://www.takara-butz.co.jp/
代表者	代表取締役社長 佐々木 康成
設立	1959年
資本金	2,000万円
従業員数	1,565人



会社概要

南ドイツの食肉加工技術をベースに、本場レベルの高品質なハム・ソーセージ、ハンバーグ・ローストビーフ・パテ等のミートデリを製造。「Butz」ブランドにより高品質スーパー、百貨店、ベーカリーで販売。

また、海外高級ブランドの OEM 製造、CVS・ベーカリー向けサンドイッチ・サラダ・惣菜等の製造卸、有名洋食店・スーパー総菜売り場の受託運営を行っている。



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

香港における販路開拓の成功

今期より、積極的に海外展開を模索し、第9回全国ビジネス商談会に参加した際、新輸出大国コンソーシアムのハンズオン支援を紹介され、7月に採択された。

8月の香港 FoodExpo 視察時に、名門ホテルの一流和食店と商談し、9月には、新規開発した和牛入りソーセージについて5ヵ月間の取引成立。また、2月より、現地香港大手スーパーとの取引も開始した。



こだわりの商品群

食肉加工製造技術の向上と新規事業創出

技術者養成としてドイツの国家資格「ゲゼレ」取得のため、定期的に技術者を派遣しており、現在までに3名が「ゲゼレ」資格者を取得している。製造技術の向上を目的に全社で DLG 国際大会へ毎回出品し、常時高い評価を得ている。

初めての海外展開の試みとして、副事業部長をヘッドに、営業部門一人、技術者（ゲゼレ資格者）1人の3名体制で、新事業に取り組んでいる。

オンラインショップを開設し、販売効率化、顧客の利便性向上に取り組んでいる。



原料の選定と処理

円滑な事業継承による好業績の継続

初代創業者社長、創業メンバーを経て、3代目は創業者の子息が継承した。

デジタル化、製造能力の拡大、食品安全管理認証取得、オンラインショップ開設、販売子会社の拡大により、増収増益を続けており、事業継承は成功している。

販売子会社のブッツ・デリカテッセンの社長にも創業者の子息が就任。



ソーセージ充填ライン