

厳重な衛生管理体制で加工した安全安心な食肉 多様なアウトパック商品を外食産業に供給し成長

1977年に先代の竹下修が愛知県西尾市上矢田町で精肉小売店を創業。1998年に加工工場を新設し卸売を開始した。1989年9月に法人改組し、1999年1月に現代表取締役である竹下忠宣の入社を機に卸売業の専業となる。2015年6月、西尾市楠村町に加工工場を建設し本社移転。2018年6月に生産能力増強のため本社工場を増築。ゲンキー(株)、(株)キングダム等250社を超える外食産業の有力取引先を有し、牛・豚・鶏肉の精肉や加工肉を卸売している。アンテナショップとして焼肉店の経営も行っている。

所在地 愛知県西尾市楠村町寺前19番地1
電話/FAX 0563-59-8413 / 0563-59-1141
URL <http://www.takeshita-meat.jp/>
代表者 代表取締役 竹下 忠宣

設立 1977年
資本金 8,000万円
従業員数 32人



自社オリジナルのアウトパック商品による付加価値向上の実現

同社のアウトパック納品の特徴は、外食産業を営む顧客の多様な要望に合わせて、多品目の商品を提供していることである。一般的にアウトパックは、スペック（パックの大きさ・種類）が少なく、業界慣行では3スペックが主流である。しかし、同社は主流3スペック以外にも、フルオーダー肉（部位の限定や要望に合わせて脂以外をカットしたもの）および味付け肉やハンバーグなどの手捏ね肉、とんかつ肉（チルド、パン粉までまぶしたもの）など、顧客のニーズにきめ細かく対応した商品を提供して付加価値を高めている。



多種多様なアウトパック商品

自動包装値付機等の導入による作業プロセスの改善と労働生産性の向上

同社では、常に最新の機器・設備をいち早く導入することにより、作業プロセスを改善し、安全面・衛生面の強化と労働生産性の向上を実現してきた。特に、自動包装値付機及び新型真空包装機を導入し、計量・パッキング・ラベリング工程の自動化を実現した。また、肉の加工中にコンベアを自動洗浄できる仕組みを構築し、段取り時間の短縮と衛生面の強化を図った。さらに、同設備機械を導入した食肉加工ラインを増設することで、受注増加に伴う人件費増加（残業増加）を抑制し、労働生産性の向上を実現した。



新型真空包装機

HACCP対応同等の衛生管理とトレーサビリティの導入で食肉の安全・安心を追求

同社は HACCP の導入・実施に向け、各部門の担当者を集め、HACCP チームを結成し、日々、厳重な衛生管理を行っている。同社は全工程を分析し、「金属探知」を重要管理点（CCP）として重点管理している。また、同社の社屋は保健所のアドバイスを基に、無駄な製品の行き来をなくすように設計され、汚染の可能性を低減している。さらに、同社では、どこの牛を使用しているのかを顧客が確認し安心して消費できるように、製品には牛の生産・流通の履歴情報が追跡できる個体識別番号を記載している。



重点管理の要を担う金属探知機