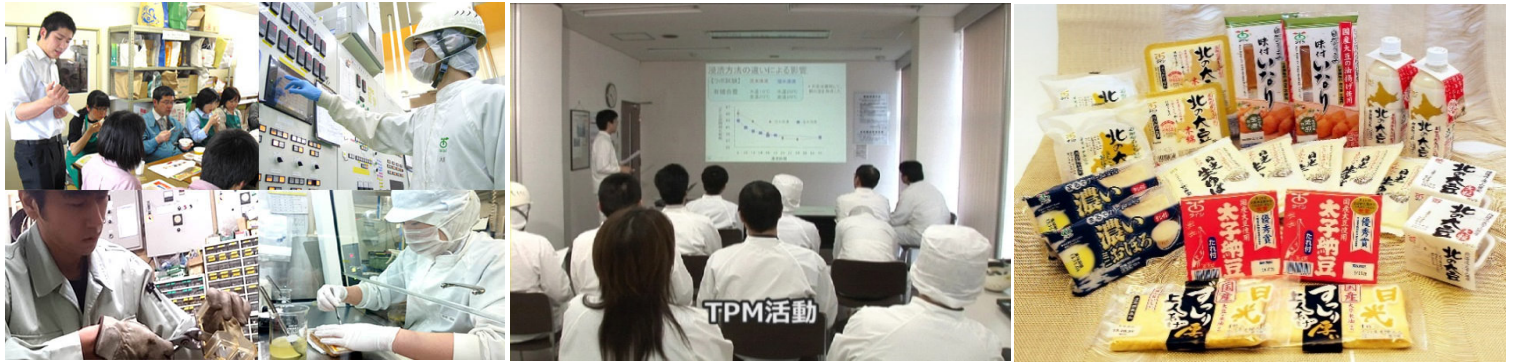


太子食品工業 株式会社

おいしさのふるさと自然です。



■会社プロフィール

太子は、豆腐、納豆、モヤシ等を製造する食品メーカーです。1940年に本社のある青森県三戸町にて納豆づくりを行い創業しました。年々規模拡大を続け、現在基幹工場は4か所、支店は5か所設けています。主に東北を中心とした東日本地域に広く営業基盤を持っています。

■会社概要

会社名	太子食品工業 株式会社
代表者	工藤 茂雄
本社所在地	青森県三戸郡三戸町大字川守田字沖中68
古川清水工場	宮城県大崎市古川清水字新田51-1
電話/FAX	0179-22-2111/0179-22-1701
設立年月	1964年1月
資本金	7,000万円
売上高	180億円（平成30年度）
従業員数	650名



■事業内容

古川清水工場

インターンシップ研修を実施するのは、この工場です。豆腐製造のほか、技術開発の拠点となっています。栗駒山系伏流水を使用しています。



十和田工場

豆腐、納豆、油揚げ、蒟蒻等を製造しています。約250人の社員が働く一番大きな基幹工場です。八甲田山系伏流水を使用しています。



日光工場

ハサップ対応の工場です。豆腐のほか、豆乳やゆばの製造も行っています。日光連山伏流水を使用しています。（そのほかに、モヤシ製造拠点である雫石工場（岩手県）もあります。）



■先輩社員からのメッセージ



フリガナ フジイ ニセイ
氏名 藤井 二精
所属 技術開発室
入社年度 2015年度
出身校 新潟大学
学部・学科 大学院卒

お客様の「おいしい」の一言

入社2年目で経験が浅いにも関わらず商品開発にチャレンジさせてもらえました。色んなことにチャレンジしたい人にはとても働きやすく、力が発揮できる環境だと思います。自分が携わった商品が店頭並び、それを食べたお客様の「おいしい」の一言が自分にとって本当にうれしい言葉です。

■研修制度紹介

社員一人ひとりが仕事への思いや志を持ち、仕事を通して自らが成長できるように継続的な研修を実施し、成長意欲をサポートしています。そして知識・技術だけでなく、人間性を高め物事を多角的に見ることのできる人材の育成に取り組んでいます。



■TPM活動

広く、深い知識や技術を身に付けるための改善活動、通称「TPM活動」と呼んでおり、若手社員が中心となってチームをつくり、自らが目標を考えます。

■採用担当者からのメッセージ

さらなるイノベーションそしてレボリューション

タイシは、今ではスタンダードになった「遺伝子組み換え大豆不使用」をいち早く宣言するなど、業界に先んじて新しいモノに挑戦する社員が多くいます。その精神をタイシイズムと呼び、全社員に脈々と受け継がれています。「安心」「安全」「健康」そして「満足」をお届けしたいという熱い想いがタイシイズムの原動力であり、新たな仲間を求めています。

＜採用担当 人事部 人事課長 深貝 理之（フカガイ ミチユキ）＞

■製品・技術紹介

＜製品技術の説明 テーマ1＞



2019年3月から販売開始した「一丁寄せ生とうふ」は、加熱殺菌処理工程を省くことで、豆腐の出来立ての味わいが味わえる新商品です。原料には、甘みとイソフラボンの含有量が多い大豆を世界中から厳選し、パックの際には保存水を使用しないことで、「甘み、旨み」が長持ちします。

＜製品技術の説明 テーマ1＞



絹練りお揚げは、従来の製造工程を根本から見直し今までにない柔らかな食感、油抜き不要の便利さを実現した画期的な商品です。北海道産大豆、米油を使用し、さらっと仕上が素材のうまみが味わえます。この商品の製造過程では特許取得した技術があり、タイシにしかできない商品です。

■地域社会活動

食育活動

タイシでは、大豆から出来るおいしい食品を通じて食べる楽しさ、作る楽しさを伝える取り組みをしています。



地域清掃活動参加

地域の皆様とのコミュニケーションを大切にしながら、おいしさのふるさとである美しい自然や環境の清掃活動に努めています。



スポーツ協賛

プロチームのほか、地域のスポーツ活動等を応援しています。



■当社の考える方向性

タイシでは徹底して「安心・安全」にこだわっています。古川清水工場で製造している豆腐では、消泡剤などの添加物を使用せず大豆・にがり・水だけを使用しています。効率第一の価値観を食品の中に持ち込まないことがタイシの一番の特徴です。今後は上記のような、タイシにしかできない製品をより多くの人に届けたいと考えています。