

# 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

タイシは、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5か所、営業拠点は6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	178億円(2023年度)
従業員数	670名(男性466名、女性204名)



### ■工場紹介

#### 古川清水工場 (宮城県大崎市)

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おり、約70人が働いています。栗駒山系伏流水を使用しています。



#### 白石蔵王工場 (宮城県白石市)

豆腐、プラントベースフード、油揚げ等を製造しています。約40人の社員が働いています。蔵王山麓伏流水を使用しています。



#### 日光工場 (栃木県日光市)

豆腐のほか、油揚げ、豆乳やゆばの製造も行っています。売店も併設し、毎年10月には豆腐まつりを開催して地域住民に楽しんでもらっています。この工場では日光連山伏流水を使用し、約90人が働いています。

(そのほかに、十和田工場(青森県) 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 サイト ヨシ  
氏名 斎藤 豊輝  
所属 製造課  
入社年度 2019年度  
出身校 八戸工業大学  
学部・学科 工学部

### 社員同士が仲良く、先輩方とも気さくに相談

入社して今年で5年目に入りますが、現在は豆腐製造のオペレーターをしています。1からやさしく教えてもらえるので安心して仕事を覚えることができました。また、社員同士仲が良く、先輩方とも気さくに相談することが出来ます。お客様が豆腐を購入されている姿を見ると本当に嬉しいですな！

## ■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思いがタイシズムの原動力であり、新たな仲間を求めています。

## ■製品・技術紹介

### ■「豆腐バー」

#### 豆腐を片手で食べる時代

へ



「豆腐バー」は、素材が中心の「豆腐」を手軽に食べてもらいたいという思いから、味付きでそのまま片手で食べられ、手軽に植物性たんぱく質が取れる商品として開発しました。当社の独自製法（きぬ練り製法）で硬めの豆腐では無く、なめらかな食感を実現しました。1本でたんぱく質10gが手軽に取れます。

### ■「パパッと使える小さな油あげ」

#### そのまま使える小さな油あげ



「パパッと使える小さな油あげ」は、お客様からの「油抜きが手間」、「使いたい分だけ使いたい」、「油で手や包丁がべとべとになり切るのが面倒」などのご意見から生まれた商品です。袋からパラパラとそのまま使え、そして食べる時のサイズも考えた、断面が無い「一口サイズの油揚げ」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。これからも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。