



タイシ

太子食品

# 食品を「技術」でもっと便利にもっと美味しく



File No. 03

File No. 03

## 〈 企業概要 〉

### 【事業内容】

◎大豆を原料とした豆腐・納豆・油揚げ・ゆばの他に蒟蒻・もやしなどの和日配食品の製造・販売

◎各種商品の仕入れ・販売

◎その他

### 【職 種】

製造職、工務職(古川清水工場)

### 【住 所】

〒989-6228

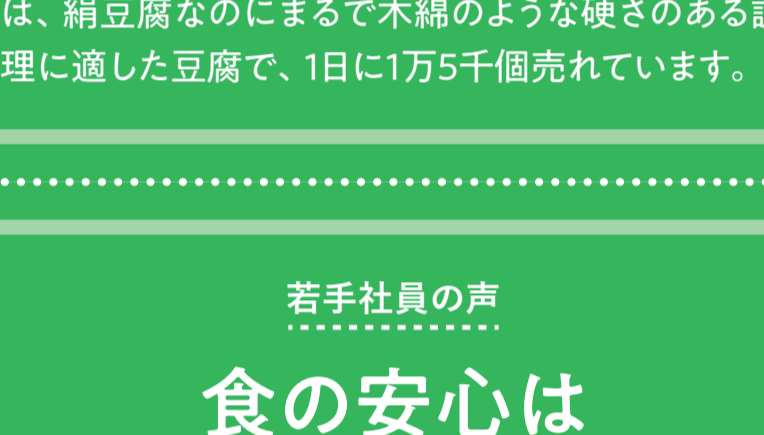
宮城県大崎市古川清水字新田51-1(古川清水工場)

☎ 0229-26-1221 [受付時間] 9:00~17:00

🌐 <https://www.taishi-food.co.jp> 太子食品 🔍

## 製品紹介

# 体が喜ぶ食品を 心が喜ぶ美味しさで



▲当社の製造した製品

私たちは、大豆を原料とした豆腐・納豆・油揚げ・ゆばの他に蒟蒻・もやしなど約300アイテム製造しております。古川清水工場で製造している「まるで木綿」は、絹豆腐なのにまるで木綿のような硬さのある調理に適した豆腐で、1日に1万5千個売れています。

## 若手社員の声

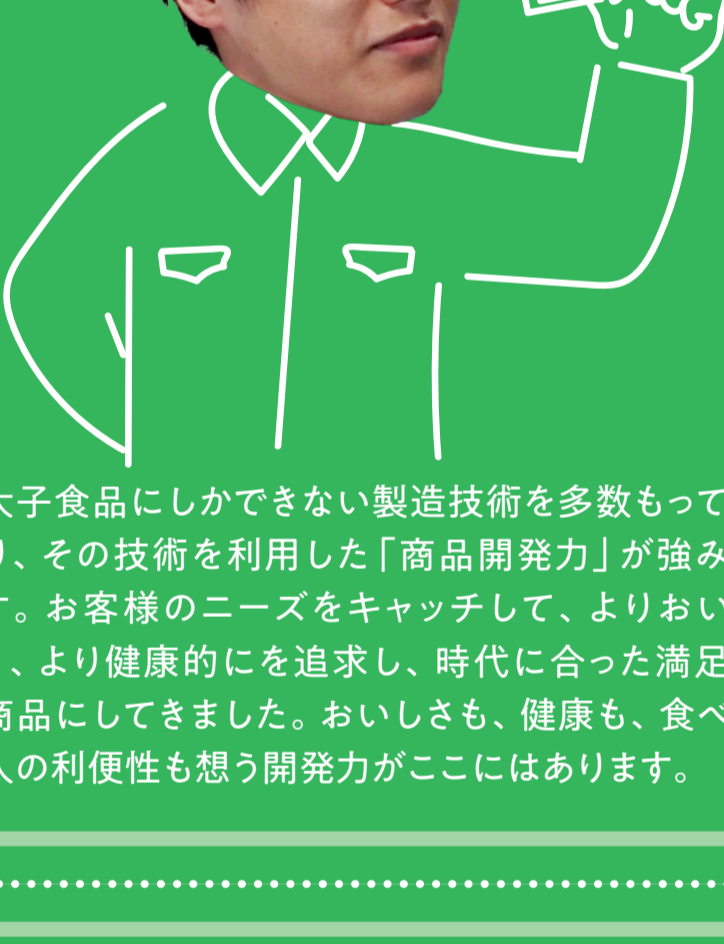
# 食の安心は 職場から始まる



新入社員の1年間に4回のフォロー研修があることや、先輩からのOJTなど若手社員をフォローしてくれる体制があるため、安心して仕事に取り組むことができます。

## Point.01

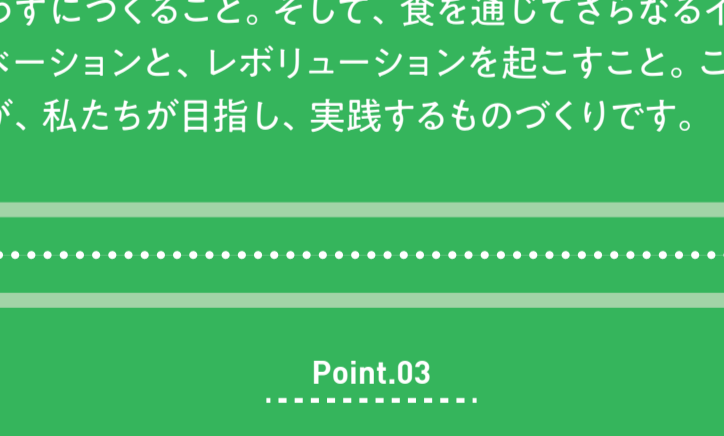
# 食べる人を想う からこそ開発力



太子食品にしかできない製造技術を多数もっており、その技術を利用した「商品開発力」が強みです。お客様のニーズをキャッチして、よりおいしく、より健康的にを追求し、時代に合った満足の商品にしてきました。おいしさも、健康も、食べる人の利便性も想う開発力がここにはあります。

## Point.02

# イノベーションと レボリューション



食品に関する商品開発力を活かして食卓へ「安心」「健康」「満足」をお届けすること。添加物を使わずにつくること。そして、食を通じてさらなるイノベーションと、レボリューションを起こすこと。これが、私たちが目指し、実践するものづくりです。

## Point.03

# 助け合い、励まし合う



産休、育休は100%取得されて100%復帰されています。復帰後もフォローしあえる環境があり、育児しながら元気に仕事されています。また、年1回、頑張った社員を表彰する制度があり、互いに高め合いながら業務に励める環境があります。

## Point.04

# 食から人の未来を守り 未来を築く



太子食品が取り扱っている豆腐や納豆は健康食品であり、赤ちゃんからお年寄りまで幅広い年代の方が召し上がるものです。添加物を使用しない当社の食品を、スーパーなどでお買い求めいただいているお客様を見ると、地域の健康づくりに貢献できていると感じ、自分の仕事に誇りを感じます。