

タカラ食品工業株式会社

会社案内



グループ概要

年商	87億円（2011年3月期）
従業員	1113名（うち社員 193名）
関連会社	株式会社ガスボード・デリサービス、株式会社タンポポ村
取引銀行	三井住友銀行、三菱東京UFJ銀行、みずほ銀行、りそな銀行、商工中金
取扱商品	食肉加工品（ハム、ベーコン、ソーセージ、ローストビーフ、ハンバーグ等）、デリカテッセン商品（サラダ、サンドイッチ、オードブル製品、各種惣菜）

タカラ食品工業株式会社

主要拠点	<ul style="list-style-type: none"> ■本社 住所 〒146-0081 東京都大田区仲池上1-21-11 電話 03-3752-7151 / FAX 03-3752-9502（代表） 電話 03-3752-1186 / FAX 03-3755-1036（営業） ■東京工場 住所 本社所在地に同じ 電話 03-3752-1188 / FAX 03-3755-6523 ■葛西工場 （葛西フレッシュセンター） 住所 〒134-0086 東京都江戸川区臨海町3-6-2 雑貨村内 電話 03-5679-1186 / FAX 03-5679-1187 ■市原工場 住所 〒290-0171 千葉県市原市潤井戸字坂の上2107 電話 0436-74-2121 / FAX 0436-74-8641
創立年月日	1959（昭和34）年6月8日
資本金	2,000万円
代表者	代表取締役社長 佐々木 康成
業務内容	食肉加工品とデリカテッセン商品の製造および卸売
主要卸売先	アンデルセングループ、小田急グループ、スリーエフ、成城石井、ファミリーマート（敬称略・五十音順）

株式会社ブッツ・デリカテッセン

主要拠点	<ul style="list-style-type: none"> ■本社 住所 〒146-0081 東京都大田区仲池上1-21-11 電話 03-5700-8135 / FAX 03-3755-1453（代表）
創立年月日	1970（昭和45）年6月1日
資本金	1,000万円
代表者	代表取締役社長 佐々木 基保
業務内容	食肉加工品とデリカテッセン商品の小売販売、レストラン経営
商品取扱店 （ブランド別）	<ul style="list-style-type: none"> ■ブッツ デリカテッセン 玉川タカシマヤ、横浜タカシマヤ、東急渋谷本店 ■ニューヨークデリ 大宮タカシマヤ、西武池袋本店、西武所沢、マルイファミリー溝口、そごう横浜、小田急OX新百合ヶ丘、ペリエ稲毛、ペリエ検見川浜 ■NEWYORK DELI plus 東京ステーションシティ 京葉ストリート ■ガーデンキッチン 西武池袋本店、そごう横浜、西武船橋、西武東戸塚オーロラモール、自由が丘、白金台、アトレ目黒1、アトレ上野、ルミネ荻窪、大船ルミネウイング、ルミネ立川、ルミネ吉祥寺 ■リトルマーメイド 久我山 ■デリ@マーケット ウイング久里浜 ■献心亭 富士ガーデンあざみ野、富士ガーデン大和、アルガード武蔵新城、マーレ武蔵浦和、ショッピングタウンあいたい（センター北）、ビーンズ西川口、シャポー市川、ペリエ稲毛、OAK plaza大泉学園、ペリエ検見川浜、アクロスモール新鎌ヶ谷
※ 敬称略・順不同	

(2011年7月1日現在)

1959	昭和34年	6月	東京都大田区に資本金430万円にて創業。
1964	昭和39年	5月	東京都品川区大崎に生産部門を移転。 全国ハム・ソーセージ品評会厚生省局長賞受賞。
1967	昭和42年	6月	資本金を782万円に増資。
1968	昭和43年	5月	東京都大田区仲池上に新本社工場完成。 東京都大田区南千束工場研究所完成。 資本金を1,095万円に増資。
1970	昭和45年		「株式会社イタリア」を設立。
1973	昭和48年	9月	福島県相馬郡に敷地面積46,000㎡の福島工場完成。
1974	昭和49年	10月	高品質ブランド「ブッツ・デリカテッセン」の商品開発開始。
1976	昭和51年	12月	渋谷センター街にパンとデリカテッセンの店「リトルマーメイド渋谷店」開店。
1978	昭和53年	9月	資本金を2,000万円に増資。
1979	昭和54年	11月	東京都世田谷区深沢に「デリ・ザ・キッチン駒沢店」開店。
		12月	東京都港区六本木にブッツ・デリカテッセンのモデル店舗開店。同時に百貨店内への出店開始。
1981	昭和56年	8月	「株式会社ガスボード・デリサービス」設立。
1984	昭和59年	11月	千葉県市原市に23,140㎡の新工場用地取得。
1987	昭和62年	10月	千葉県市原市に食肉加工品生産能力 3,000t/年の市原工場完成。
1988	昭和63年	5月	佐々木清廣 代表取締役会長、 紺野忠孝 代表取締役社長に就任。
1988	昭和63年	8月	福島県相馬郡鹿島町(現・福島県南相馬市)に「株式会社タンポポ村」を設立し、スモークサーモン工場を稼働。
1990	平成 2年	4月	東京都港区六本木にレストランバー「そうせいじ家」開店。
		7月	東京都目黒区中目黒に中国居酒屋「天竺屋台中目黒店」開店。
		9月	東京都大田区仲池上にてサンドイッチ・オードブル工場稼働。
1992	平成 4年	3月	本社工場ビル新築竣工。 新フレッシュセンター開設。
1994	平成 6年	4月	本社別館増設。UNIXマシンを導入し、リレーショナルデータベースによる情報管理システム稼働。
1995	平成 7年	6月	本社工場増設。クックチルをコンセプトに惣菜・サンドイッチ 50,000P/日の生産ラインと1,000店/時対応のピッキングシステムを新設。
1996	平成 8年	4月	クライアントサーバによる基幹システム「AINET」が稼働。
1997	平成 9年	6月	WindowsNT サーバによる営業情報システムを構築し、リアルタイムな販売管理を実現。
1998	平成10年	4月	市原工場増築。ジェットオープン・トンネルフリーザーを増設し、ミートデリの生産能力をアップ。
		11月	デリカテッセン「ニューヨークデリ 西武池袋本店」開店。
1999	平成11年	10月	「ガーデンキッチン東戸塚店」開店。 ザ・ガーデンにおける総合惣菜受託運営を開始。
2001	平成13年	9月	南ドイツの「ヨセフ・ヴィーバー」と提携。研修のため技術者を派遣。
2002	平成14年	10月	SUFFA2002にて、ハム・ソーセージ商品が金メダル(4品)、銀メダル(2品)、銅メダル(1品)を受賞。
2003	平成15年	3月	光ファイバを導入し拠点間をインターネットVPNにて接続。サーバ室を拡張し保守性を向上。
		7月	佐々木 清廣 取締役社主、紺野 忠孝 代表取締役会長、佐々木 康成 代表取締役社長に就任。
		8月	トレーサビリティ提供システム稼働。食品の安全性を第一に考え、ハム・ベーコンの製造履歴情報をインターネット上で公開。
		10月	SUFFA2003にて、ハム・ソーセージ商品が金メダル(5品)、銀メダル(3品)を受賞。 直営店の常時接続網構築。はかりレジのLAN 接続による商品情報更新、売上情報のリアルタイムな収集を可能にした。
		12月	ネイサンズソーセージの日本における独占的製造権・ディストリビューション権を取得。 品質保証システム稼働。
2004	平成16年	5月	「ネイサンズ」開店。
		12月	受注基幹システム「G1」稼働。
2005	平成17年	1月	東京都江戸川区に葛西フレッシュセンターを新設。80,000P/日 生産可能なサンドイッチ専用の生産工程と 2,000店/時のピッキング能力を備えた設備が稼働。
		3月	野菜を美味しく食べるレストラン「ナチュラルキッチン デピス」を横浜関内に開店。 ミュンヘンのガスナー社と技術提携。
			愛知万博ドイツ館レストランにハム・ソーセージ商品を提供。
		12月	リテール部門を「株式会社ブッツ・デリカテッセン」として事業分社。 「株式会社ブッツ・デリカテッセン」代表取締役社長に佐々木 基保が就任。
2006	平成18年	4月	事業部制を導入し、組織体制を刷新。
		6月	DLG 国際大会にて、ハム・ソーセージ商品が金賞(3品)、銀賞(2品)を受賞。
2007	平成19年	1月	品質保証業務支援システム「Takara QUINT System」販売開始。
		6月	オンラインショップ「ブッツ・デリカテッセン」開店。
2008	平成20年	4月	市原工場が「食品安全マネジメントシステム ISO220007 認証」を取得。 DLG 国際大会にて、ハム・ソーセージ商品が金賞(2品)、銅賞(1品)を受賞。

商品ブランド（一例）

BützDelicatessen

ドイツの伝統的な製法を忠実に守った、「マイスター
伝承製法」で素材の本当の美味しさを最大限引き出
した、ハムやソーセージをどうぞ。

各地高級百貨店・スーパーでお待ちしております。



ショップブランド（主要）

BützDelicatessen

ヨーロッパスタイルのミートデリのバリエーションと
季節の素材のおいしさをいかした洋風惣菜、各種サ
ラダを取り揃えています。

[所在地] 東急渋谷本店・横浜タカシマヤ
玉川タカシマヤ

Bütz Delicatessen



new york DELI

心と体にやさしい美味しさ、楽しさやスタイリッシュ
感を融合させた、新しいスタイルのデリショップです。

[所在地] 西武池袋本店・所沢西武・そごう横浜店
大宮タカシマヤ・マルイファミリー溝口
ペリエ稲毛・ペリエ検見川浜 他（順不同）

new york
DELI
by Bütz Delicatessen



GardenKitchen

高品質スーパー「ザ・ガーデン」内の惣菜コーナー
です。毎日を大切に生きる方の専属厨房でありたいと
願い「ちょっと上質なお惣菜」を多種展開しています。

[所在地] 西武池袋本店・目黒・そごう横浜店・船橋
自由が丘・白金台・荻窪 他（順不同）

GardenKitchen
ガーデンキッチン



献心亭

“おふくろの味” “心をこめたおもてなし”をコンセプト
にして、旬の素材を取り入れた季節感のある出来立て
お惣菜を対話型販売にて提供いたします。

[所在地] あざみ野・市川・稲毛・検見川浜・西川口
武蔵新城・大泉学園 他（順不同）

四季の味

献心亭



様々なブランド・商品を展開して、お客様をお待ちしております