

美味求真

東

東洋食品株式会社

TOYO FOODS CO., LTD.





新たな挑戦

当社は、1965年12月の創業以来、多くのお客様のご愛顧をいただき、順調に成長させていただきました。これもひとえにお客様、お取引先様のご支援の賜物と心から感謝を申し上げます。

食文化のめざましい変化の中で、女性の社会進出や個食化、少子高齢化など、消費者のライフスタイルの変化に伴い、お客様のニーズも多様化しております。

このように多様化するお客様ニーズに応えるために、私たち東洋食品は“美味求真”のスローガンのもと、おいしさを追求する「商品開発力」と食の安全性を追求する「品質管理力」を二本の柱に日夜努力を重ねております。

激化する競争、消費者の健康志向の高まりのなか、「安心」「安全」をモットーに、食生活の楽しさ、豊かさを求め、新たな挑戦を決意しております。

何卒よろしくご指導、ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

代表取締役社長 黒田要一郎

会社概要

資本金 1,000万円

代表者 代表取締役社長 黒田要一郎

売上高 143億円(2014)

事業内容 食品製造販売

主要取引銀行様 (株)大分銀行、(株)西日本シティ銀行
(株)みずほ銀行、(株)十八銀行

主要取引先様 (株)エレナ、(株)サンリブ、(株)マルショク
(株)丸合、イオン九州(株) アルビス(株)
(株)マルミヤストア 他

従業員数 2,938名(2014年11月現在)

沿革

1965年12月 東洋食品株式会社設立(資本金70万円)

1980年11月 店舗数100箇所達成(従業員数623名)

1981年10月 現在地に、事務所を改築し移転

1991年11月 店舗数200箇所達成(従業員数1,789名)

1993年11月 年商108億円を達成

1995年 2月 増資(資本金1,000万円)

1995年11月 新社屋ビル落成、30周年記念式典

2005年11月 設立40周年

2006年11月 年商120億円を達成

2010年 5月 店舗数250箇所達成(従業員数2,699名)

2012年 3月 店舗数300箇所達成(従業員数3,251名)

2012年11月 年商147億円を達成

東洋食品の三つの約束

東洋食品は
手づくりにこだわります

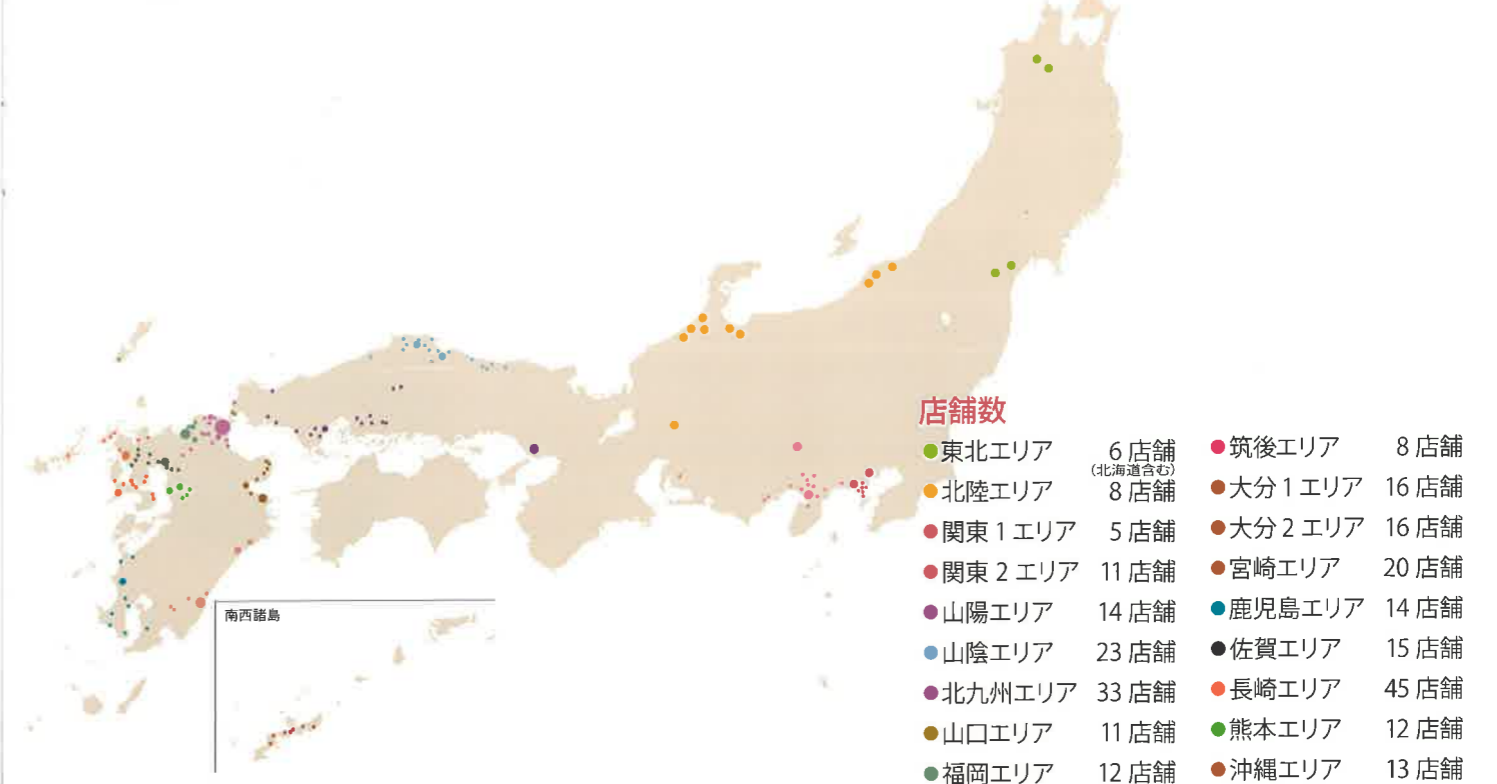
東洋食品は
本当に美味しいものを
創ります

東洋食品は
お客様のニーズに応え
健康に配慮します

販売エリア

ひとつ上のおいしさを路地裏まで。

九州全域を中心に、西日本・関東へと全国に販売エリアを展開しています。各地域の味と販売戦略で、同業他社の追随を許さないオリジナリティーは、東洋食品のライフラインです。

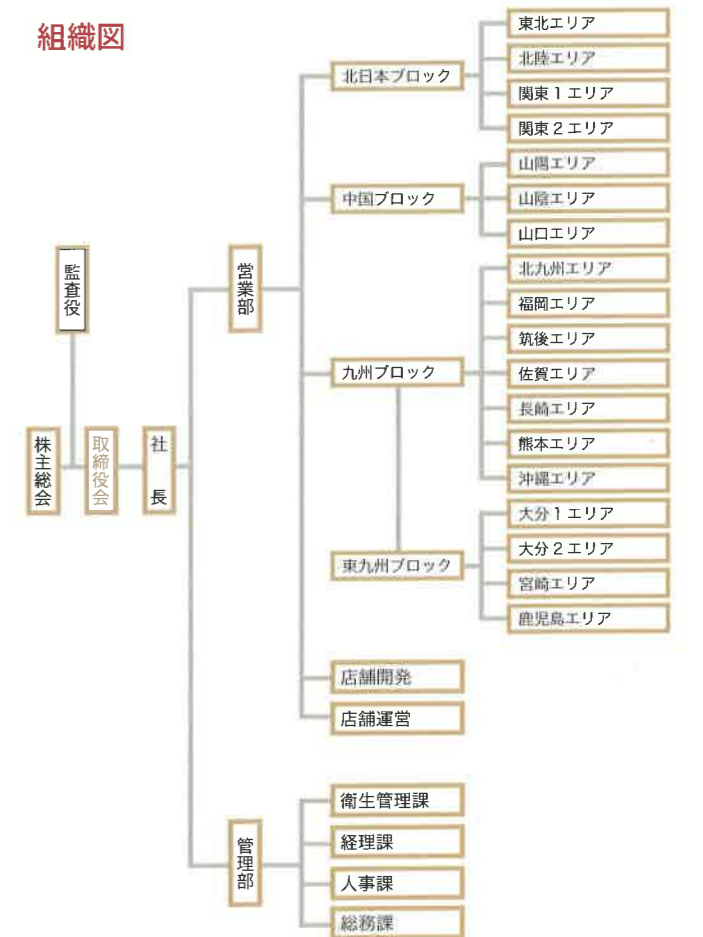


事業概要

創意工夫の日々から生まれる 和みの「お惣菜」

東洋食品では、刻々と変化・多様化する食のニーズに対して常に努力・開発し、いち早くご家庭の食卓にお届けするために、我々の日々の創意工夫があります。

組織図



東洋食品は手づくりにこだわります
東洋食品は本当に美味しいものを創ります

「おふくろの味」をいつでもどこでも。

グルメ時代、高級志向と言われる現在、私たち東洋食品は、食の原点である「おふくろの味」にこだわった惣菜づくりを行っています。弊社は季節感や旬の味という本来食物が最もおいしいとされる食材を一手間かけて、お客様の食卓へお届けします。

食材のおいしい時期を逃さないこと。 だから地域ごとに仕入れ、厨房へ直送。

お客様に新鮮な惣菜をお届けするために、東洋食品には加工工場がありません。各エリアごとに仕入れ、そのまま厨房へ直送しています。また、地域が違って全エリアで均一のおいしさを提供する取り組みも行っています。例えばお米。糖度やデンプン量、価格をチャート化し、総合点をおいしさ基準として、全エリアで管理しています。



お客様が主役の惣菜づくり。 地域に合わせて味つけしています。

高齢者の多い地域や、ビジネス街など、地域にあわせた味つけやメニュー作りをしています。昼にはランチ向け、夜には食卓向け、健康志向、高齢者向け、さらにはアレルギー表示のメニューといった多様化するニーズにも迅速に対応しています。

惣菜の可能性をひろげる 商品開発会議を実施しています。

定期的に各エリアごとの開発担当者が集い、地域ごとのニーズや嗜好を商品に反映させるため、新商品や季節商品の提案、より安価でおいしい食材の提案など、さらなる挑戦を続けています。



東洋食品はお客様のニーズに応え、健康に配慮します

徹底した品質管理と研究開発。

「本当に美味しいもの」とは、味もちろんですが、体にとって害がないものが何よりであると弊社は考えます。食の安全という当たり前のことにまじめに取り組む、日常的ですが永続的なこだわりが東洋食品の自慢です。

仕入れから商品に至るまで、トータルに管理しています。

仕入れ

HACCPシステムを取り入れているメーカーから厳選して仕入れを行っています。惣菜を構成する多くの食材や原材料ひとつひとつに品質チェックを行い、自分たちの目で見極めたものだけを仕入れています。

商品検査

加工された惣菜に対して、定期的、抜き打ちによる商品検査を、保健所に準ずるレベルで行い、衛生面での徹底した監視を行っています。また、衛生管理マニュアルを作成し、全従業員に対して衛生指導を実施しています。



店舗

食材の温度管理や廃棄基準、衛生管理マニュアルに沿った、徹底した商品管理を行っています。また、オープンキッチンだからお客様から厨房の衛生状態、調理人の服装が一目瞭然。自発的に安全意識を高められます。



従業員一人ひとりに徹底した衛生指導をしています。

衛生管理課・管理栄養士

調理の現場に立つ一人の安全意識が欠けても、事故を未然に防ぐことにはなりません。

だから、大人数に対しての衛生講習ではなく、私たちが全店舗に直接赴き、社員からパートまで一人ひとりに衛生指導を行っています。

少ない人数でまんべんなく指導を行うのは根気がいりますが、コツコツと足でかせいだ実績があるからこそ、自信を持ってお客様に惣菜をお届けできるのです。

店舗のご紹介

食卓を彩る「温かさ」を伝えたい。

東洋食品の食へのこだわりは、日々進化しています。東洋食品はご家庭の台所で、自分や家族のために日々食材を吟味し、味つけ、調理する方の気持ちと同調するように、愛情と自信を込めてショーケースに並べています。



味処 花咲 [あじどころ はなさき]



四季の創菜旬 [しきのそうさいしゅん]



花小町 [はなこまち]



味処 [あじはな]



古くから親しまれる「おふくろの味」。ライフスタイルの変化によりめまぐるしく変わるニーズ。一見相反するコンセプトを組み合わせ、親しみの中にも新たなおいしさが発見できるような惣菜づくりに取り組んでいます。お昼のお弁当から食卓の一品までお買い求め頂ける、気軽なおいしさが魅力の店舗です。



店舗展開のご案内

ワンランク上のショップ展開。

東洋食品が、ご提案する販売店舗はコンセプトが揺らぎません。地域やスタイルを徹底的にリサーチし、その場所に最適なショップ展開を心がけています。時間帯によって変わる客層を意識した商品ラインナップや、惣菜のできたて感をアピールするショップ作りなど、東洋食品におまかせください。



厨房

できたて感の演出などからオープンキッチンを採用し、惣菜をスムーズに提供できるよう、作業効率に配慮した設計になっています。



季節商品

旬の食材を使用した惣菜や、催事のテーマに合わせた惣菜など、季節ごとに移り変わる商品を販売しています。



お気に入りの商品を好きな量だけ選べる定番コーナーです。商品の売れ行きを見ながらできたての商品を冷めないうちに追加できるので、お客様を飽きさせません。

根強い人気のおかず系メニューを中心に、時間帯や曜日毎に、ラインナップの変化が楽しめるコーナーです。



多彩なメニューを店頭POPでお知らせ。

SPツールやチラシ、店頭のPOPを社内で製作しています。季節の催事や限定惣菜などを、分かりやすくお知らせするだけでなく、にぎやかな色彩が活気あふれる売り場を作り上げます。



洋食コーナーを展開し、新たなニーズに対応。

洋食系メニューに的を絞って、新たな魅力を発信するコーナーです。





TOYO FOODS CO., LTD

東洋食品株式会社

〒800-0027 北九州市門司区黄金町6番28号
TEL. 093-391-3631 FAX.093-371-7294

<http://www.hanasaki.com/>