



海のめぐみを、大切な人へ

TAISHIN
TAISHIN CORPORATION

日本のおいしい
幸せを
お届けします



会社概要

Company Profile

会社名 株式会社 太新

創立 1996年(平成8年) 11月

資本金 9,500万円

従業員 40名
(男性20名、女性20名)
※2017年(平成29年) 10月現在

主な事業内容

- ・水産物、畜産物等の生産、加工、売買及び輸出入業
- ・農産物、水産物、畜産物等の生産並びにこれ等に関する調査、及びコンサルタント業
- ・食料品の加工、売買及び輸出入業

役員

代表取締役会長	田端陽子
代表取締役社長	田端新也
取締役	田端万莉
監査役	友森瑞子

拠点

Network

本社

〒105-0012
東京都港区芝大門1丁目2番1号
TEL. 03-3431-3120
FAX. 03-3431-3128

熊本営業所

〒863-1901
熊本県天草市牛深町24
TEL. 0969-78-8008
FAX. 0969-78-8087

沖縄事業所
および
沖縄工場

〒901-0305
沖縄県糸満市西崎町4丁目16番18号
TEL. 098-840-3700
FAX. 098-840-3701

● 加工拠点
● 事業拠点

■ 熊本営業所



■ 本社



■ 沖縄事業所および沖縄工場



●● トップメッセージ

Message from Chair



太新が歩んだ今までの20年間は、サプライチェーン及びコールドチェーンに於いての良好かつ戦略的な互恵関係から創り出される新規性と付加価値の高い商品やサービスの提供でした。

今後、地球温暖化や海洋資源の枯渇など、水産業界を取り巻く環境が大きく変化するなか、太新のビジネスモデルもそれに対応していかなければなりません。

引き続き、ブルーオーシャン戦略下で今まで培った開拓力と独自性の高い商品開発力を最大限に発揮して、夫々の事業に於いて、ステークホルダーの多様なニーズに応じた最適かつ最良なソリューションの提供に努めます。「誠実な顧客対応」「環境への配慮」「コンプライアンスの徹底」を推進し、市場における太新の存在価値を一層高めるよう努めます。

代表取締役会長

田端陽子

●● 経営理念および行動指針

Mission

社会の変化とニーズをいち早く察知・対応し、会社経営の安定と発展に努め、グローバル社会に貢献する。また、誠実な営業活動と斬新かつ洗練されたサービスの提供により、取引先の信頼に応える人格と個性を尊重し、専門性、革新性、創造力の高い人材を育成する。

01 法令・ルールを遵守する

02 利益ある成長を目指す

03 エコロジー企業として社会責任を果たす

04 自己の考えを確率し、活力ある組織を創る

05 経営者・管理者は自らの責任を全うする

品質への取り組み

Quality Assurance

生産から加工・梱包・配送・販売までの各工程において、関連法令を遵守し、食品衛生の基本となる5S*¹及びPDCA*²を徹底し安全確保に努めております。

自社の加工拠点は設立当初より、製品に関する生産・企画・販売における品質マネジメントシステムの国際規格であるISO9001の認証を取得しております。

*1 整理、整頓、清掃、清潔、躰

*2 Plan (計画) Do (実行) Check (評価) Act (改善)



受賞歴

Awards



2011

Ernst & Young主催

「第11回 Entrepreneur Of The Year Japan」
特別賞 受賞

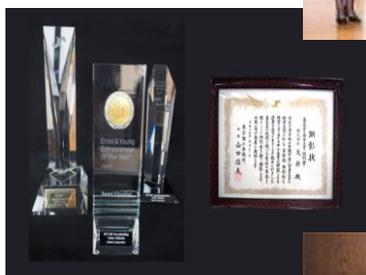
2009

渋沢栄一記念財団主催「平成の渡米実業団」の
団員として渡米

2003

東京商工会議所主催

「第1回勇気ある経営大賞」特別賞 受賞



1996

株式会社太新 創立



1997

初PB「夢小町 ハマチフィーレ」をリリース

1998

「天草ブリ」PBシリーズをリリース

1999

「琉球すぎ」沖縄プロジェクトスタート

2000

東京都「経営革新」中小企業に認定

2001

事業拡大に伴い本社移転
PB「神経抜き かんぱち」をリリース



2002

本社ISO9001認証取得



2003

沖縄事業所及び工場を糸満市に新設
沖縄工場ISO9001認証取得
資本金2,000万円から5,000万円へ増資

2005

業界初「鹿の子造りあじフィーレ」をリリース
商標登録第4987688号

2006

10th Anniversary

PB「一歳鯊」をリリース
独自のWEB-EDI受発注システムを構築
資本金5,000万円から9,500万円へ増資へ

2007

「平政」PBシリーズをリリース
売上高50億円を達成

2008

PB「もずくDEみそ汁」をリリース



2009

PB「切れてる赤いか」をリリース



2010

PB「しまバーグ」をリリース
商標登録第5383270号
PB「天草 真鯛湯引き 柚子め」をリリース

2011

熊本営業所を天草市に新設
PB鰯たたき「旨味噌だれ」をリリース

2012

「TAISHIN-ERPシステム」を本稼動
PB「そでいかスライス・シリーズ」をリリース
PB「いか山菜」をリリース

2014

「すくもプロジェクト」スタート

2016

20th Anniversary

「塩め熟成魚シリーズ」
(真鯛、平目、カンパチ)をリリース

2017

お刺身用真アジ使用「アジフライ」をリリース



● 主な取扱商品

Products

養殖魚

Farm raised

安全性にこだわった飼料で、それぞれの魚種に適した方法で大切に育てています。各小売店や飲食店様でご活用いただける販促ツールも含めた一環したご提案をさせていただいております。

真鯛 まだい

使いやすさを重視し
様々な加工形態で
お届けします



鯽 ぶり

地域性・用途など様々な
観点から、多様な産地、
飼料で育てています



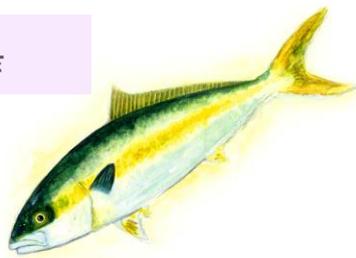
河豚 ふぐ

安全性と美しさ、
そして美味しさに
こだわった逸品



平政 ひらまさ

泳ぐ力が強く、釣り人の
憧れの魚で、爽やかな
甘味があります



間八 かんぱち

生産量日本一の鹿児島県で
育てています



天然魚 Wild caught

鮮度を最重視して、出来る限り水揚げ地付近でご要望に合った形態に加工してお届けしています。

真鯨 まあじ

加工形態での取扱量は
国内トップクラスです



ソデイカ

漁獲方法から加工処理まで
こだわり抜いた国内最高
クラスの品質です



その他 Others

素材の味を最大限引き出した調理方法で、ご家庭で
手軽にお楽しみいただけます。季節に応じて
「鍋セット、惣菜各種」等もご用意しています。

琉球シリーズ

シークアーサー味
もずく



海ぶどう



イカチャンジャ風



アジフライ



お刺身用の真アジをうす衣・粗めのパン粉で仕上げました。
「サクッ」「ふわっ」の食感が自慢です

炊き込みご飯



お米と一緒に炊くだけで、
風味ゆたかに美味しく
炊き上がります



<http://www.kk-taishin.co.jp/>