



TAKEYA COMPANY GUIDANCE





おいしさの輪を広げよう。

～みなさまの暮らしに彩りを～

昭和 25 年 4 月に創業者竹尾雅生によって設立されました当社は、おかげさまで 70 年を超える年月を過ごして参ることが出来ました。これもひとえに、お客さま、地域社会の諸先輩方、お得意さま各位をはじめ、長きに渡って当社を支えていただいた全ての皆さまの絶大なるご支援の賜物と心から感謝申し上げます。

お客さまの価値観やニーズが年々多様化しているのに加え、新興国の経済成長の減速や海外の不安定な政治・経済情勢の影響など、依然として先行き不透明な状況の中、生き残って社会に貢献し続けていくのは簡単ではありませんが、日々の地道な努力を継続し、改善活動に全社を挙げて取り組んでいくことにより、あらゆる仕事の更なる効率化と自ら考えて行動出来る人財の育成を進めて参りたいと存じます。

また、常にお客さまの目線に立ち、「食」を通じてすべてのお客様に笑顔をお届け出来るような、そんな商品やサービスをこれからも提供し続けて参りたいと考えております。



代表取締役
竹尾純一

さらに、常に誠実な姿勢で、いくら儲かる仕事であっても自分たちが誇りを持ってない仕事は絶対にしないという「損得よりも善悪を優先する」強い気持ちを持ち続けてまいります。

今後とも皆さまのご理解とご協力、ご支援を引き続き賜りますようお願い申し上げます。



経営基本精神

一、感謝と奉仕の精神

私達は、お客様や地域社会に喜ばれる仕事をしよう

一、科学的合理主義の精神

私達は、ムダをはぶき、システムを確立して、効率的な仕事をしよう

一、人間づくりの精神

私達は、身心の修練と能力の向上に努め、人間をつくる仕事をしよう

● 行動規範

1. 損得より善悪を優先する

常に誠実な姿勢で、いくら儲かる仕事であっても自分たちが誇りを持ってない仕事は絶対にしないという強い気持ちを持ち続けます。

2. 顧客第一主義

常にお客様の目線に立ち、お客様の皆様に喜んでいただける商品を提供していきます。

3. 地域社会への貢献

地域社会の一員として、地域の発展に積極的に協力していきます。地域との共存共栄を目指し、地元の方々に常に新鮮な驚きと感動を与え続けていきます。

4. 少数精鋭主義

日常に埋没せず、日々生産性を上げて行くことを目的としていきます。先輩から引き継いだ仕事のやり方をより良い方法に改善し、次代に手渡していきます。

5. 人を育てる風土づくり

管理職は、自身が上司や先輩に育てられた恩を、後進を育てることで返していきます。部下に厳しく、無私で、本当に部下のことを考えて接していきます。困難から逃げず、「挑戦する心」を持つことで、組織・個人ともに常に成長することを目指します。



SINCE 1949 TAKEYA CO.,Ltd

デザート事業部

誰からも愛されるお菓子づくりを。

1980年にプリンの製造設備を導入。以来、一貫して高品質のデザートをお値打ちにお客様にご提供し続けております。

プリン・ゼリーをはじめシュークリーム・エクレアなどたくさんのデザートを製造し、全国各地へ販売しております。

また、当社の製造技術が認められ、多くの有名メーカーから製造委託のお話をいただき、

これまでも、数多くのお客様に喜ばれるデザートの製造を、幅広く手掛けさせていただいております。

SINCE 1949 TAKEYA CO.,Ltd

Desert Division



竹屋の特別製法で安全・安心をお守りします。

おいしさの理由

弊社のプリン、特別製法の短時間高温殺菌法で、香り・味・食感を大切にしており、皆様から大変おいしいとご好評をいただいております。

シュークリームは、自家製クリームにこだわり、お値打ちでありながらもおいしさを常に追求しております。また当日ご注文いただいた製品は、当日内に生産し、全国に出荷しております。毎日作りたてのシュークリームを皆様のお手元にお届けしております。現在、シュークリームの生産は、年間約1億7千万個に達し、単一工場としては日本一の生産量を誇っております。

無菌充填ライン

1995年、ドイツハンパ社の無菌充填ライン設備を日本で初めて導入。衛生管理についても万全の体制で臨んでおります。

2002年には生産量の増大により、二台目の無菌充填ライン設備を導入いたしました。

皆様の信頼を裏切らない高品質な製品作りを続けております。



ドイツハンパ社の無菌充填ライン

弊社の製品は、大量生産方式であるにもかかわらず、一つ一つ製法や味にこだわり続けています。パティシエの高級手作りデザートに負けず劣らず、自信を持って皆様におすすめいたします。

世界で認められたおいしさをみなさまの食卓へ。

ISO9001認証取得

2001年にISO9002を認証取得いたしました。規格改訂に伴い2002年12月、ISO9001:2000年版を認証取得しました。品質の国際規格であるISO9001の取得は、弊社工場が世界レベルで評価された証です。

モンドセレクション金賞受賞

竹屋では、1999年以降、自慢の製品を出品。3連いちごゼリーが特別金賞、3連プリン、ベビーシュークリームをはじめ6製品が金賞に輝くなど、多数の商品に対して賞をいただいております。



工場直売店、インターネット直販店

工場出来たての製品を、お値打ち価格でたくさんのお客様にお買い求めいただけるよう、直売店とネットショップをオープンいたしました。連日たくさんのご注文、ご来店をいただいております。

○ 地域の方々にながく親しまれ、 ご愛願いただけるお店づくりを。

「ミスタードーナツ」、「ケンタッキーフライドチキン」の三重県一号店オープンで、地元には驚きと感動を与えた竹屋。
常に地域社会に新しい食文化をご提案しつづけていきます。

今後も食を通じて、お客様一人一人に、安全・安心・おいしさをお届けするとともに、家族みんなが集まれる地域の
憩いの場、これからもずっと変わらない幸せのかたちをご提供しつづけて参ります。

● 地元三重県に新しい食文化を

1975年に三重県下初の外資系ファーストフード店、ミスタードーナツ三重県一号店を四日市駅前にオープン。1978年にはケンタッキーフライドチキン三重県一号店を四日市日永にオープンしました。

今では誰でも知っているミスタードーナツとケンタッキーフラ

イドチキンですが、アメリカンテイストいっぱいのファーストフードは当時では非常に珍しく、遠方からお越しいただくお客様が後を絶ちませんでした。

これからも多くのお客様に笑顔で喜んでいただける新しい事業にチャレンジして参ります。



■ ミスタードーナツ

イオンモール東員ショップ、イオンモール桑名ショップ、イオンモール四日市北ショップ、アピタ四日市ショップ、イオン津ショップ（全5店舗 2023年11月末現在）



■ ケンタッキーフライドチキン

イオンモール東員店、イオン桑名店、イオンモール四日市北店、アピタ四日市店、四日市、湯の山街道店、鈴鹿中央通り店、イオンモール鈴鹿店、河芸店、イオン津店、津南郊店、アドバンスモール松阪店、伊勢上地店、名張店、イオンタウン伊賀上野店（全15店舗 2023年11月現在）



● 沿革

- | | | | |
|-------|---|-------|---|
| 昭和24年 | ●菓子卸小売業を四日市本町通りにて開業。
(創業者 竹尾雅生) | 平成15年 | ●ISO9001：2000年版認定取得。 |
| 昭和25年 | ●株式会社組織に改め資本金30万円にて発足する。 | 平成19年 | ●工場直販(通販事業)開始。 |
| 昭和36年 | ●事業の進展により四日市市堀木町に事業所・工場を
新築し本社とする。
●卸売半生菓子和直売洋菓子の製造を開始。 | 平成21年 | ●アジアンシリーズ、杏仁豆腐・マンゴープリン新発売。 |
| 昭和43年 | ●四日市市郊外の小生町に工場を移設、堀木町から移転。 | 平成23年 | ●本社内に工場直売店開店。 |
| 昭和50年 | ●ミスタードーナツ第一号店を四日市駅前に開店。
●小生工場に本社を移転。 | 平成26年 | ●シュークリーム・エクレア デザイン変更。
●竹尾純一 会長兼社長就任。 |
| 昭和53年 | ●ケンタッキーフライドチキン第一号店を四日市市日永に
開店。 | 平成27年 | ●業務用プリン・ゼリー発売。 |
| 昭和54年 | ●プリン製造設備を導入、製造開始。 | 平成28年 | ●小生工場跡に太陽光発電設備設置。 |
| 昭和57年 | ●ベビーシュークリーム製造ラインを新設、製造開始。 | 令和元年 | ●創業70周年記念海外研修旅行開催。 |
| 昭和60年 | ●竹尾博光社長就任。 | 令和元年 | ●働き方改革推進企業として三重労働局のホームページに
掲載。 |
| 昭和61年 | ●ベアシュークリーム製造ラインを新設、製造開始。 | 令和元年 | ●ケンタッキーフライドチキン四日市店オープン。 |
| 昭和63年 | ●四日市市桜町に工場を新設。 | 令和2年 | ●障害者雇用優良事業所として四日市市より表彰。 |
| 平成6年 | ●竹尾博光 会長就任。
●竹尾純一 社長就任。 | 令和3年 | ●ケンタッキーフライドチキンイオンモール鈴鹿店
オープン。 |
| 平成7年 | ●エクレア製造ラインを新設、製造開始。
●桜工場第二工場を新設。 | 令和4年 | ●要冷蔵タイプのシュークリーム(mofmo：モフモ)
新発売。 |
| 平成9年 | ●ドイツハンバ社無菌充填設備を導入、製造開始。 | 令和5年 | ●ケンタッキーフライドチキンイオンタウン伊賀上野店
オープン。 |
| 平成13年 | ●ISO9002 認証取得。 | | |
| 平成14年 | ●ドイツハンバ社無菌充填設備(2号ライン)を増設。
●出荷場ドックシェルターを新設。 | | |

● 概要

- | | | | |
|-----|--|------|---|
| 企業名 | ： 株式会社 竹屋 (タケヤ) | 事業内容 | ： ・食品製造業
シュークリーム、プリン、ゼリー等、デザート
製品の製造販売
・店舗サービス業
ミスタードーナツ、ケンタッキーフライドチキン
のフランチャイジーとして参加し、店舗を運営 |
| 住所 | ： 〒512-1211 三重県四日市市桜町963-1
TEL 059-326-7722 (代) FAX 059-326-4244 | 取引銀行 | ： 三十三銀行、商工中金、百五銀行、三菱UFJ銀行 |
| 設立 | ： 昭和25年(1950年)4月 | 関連会社 | ： アポロン株式会社(不動産業務) |
| 資本金 | ： 9,800万円 | | |
| 代表者 | ： 代表取締役 竹尾純一 | | |
| 売上高 | ： 45.4億円(平成2023年8月度) | | |
| 社員数 | ： 正社員68名、パート・アルバイト600名 | | |
| 事業所 | ： 店舗所在地
員弁郡東員、桑名、四日市、鈴鹿、津、松阪、
伊勢、名張、伊賀
計20店舗(2023年11月現在)
本社 三重県四日市市桜町963-1 | | |



株式会社 竹屋

〒 512-1211 三重県四日市市桜町 963-1

TEL : 059-326-7722 (代)

FAX : 059-326-4244

<https://www.takeya-ltd.co.jp/>