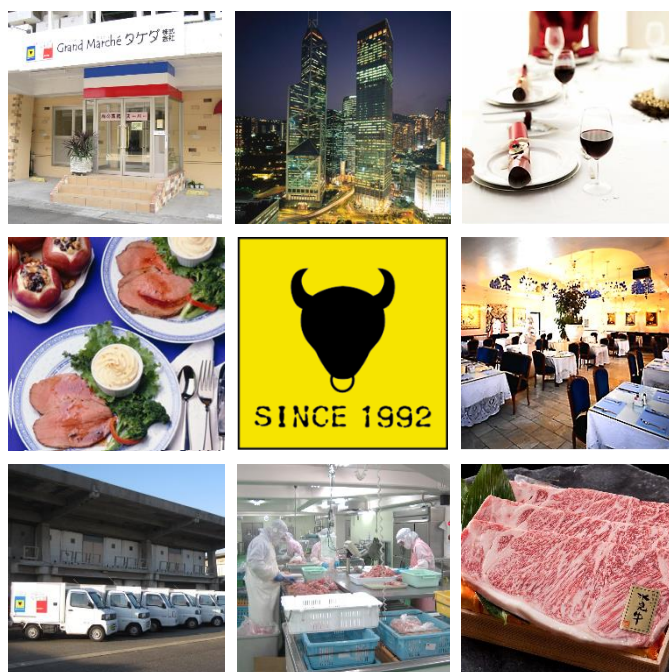


食文化のベストサポーター
顧客満足第一。

(「ありがとう」の一言が嬉しくて)



業務用食肉卸専門会社
SINCE 1992
グランマルシェ
Grand Marché タケダ 株式会社

Company Information

Grand Marché タケダ 株式会社

設立 ■ 平成4年4月(西暦1992年4月)

資本金 ■ 1,000万円

代表者 ■ 代表取締役社長 竹田 善正

事業所 ■ 本社事務所・工場
〒930-0834 富山県富山市問屋町1-2-64



営業品目 ■ 業務用食肉卸、フレンチ・イタリアン料理食材、冷凍食品卸、ブランド肉・加工品ギフト販売、熟成牛、ジビエ(熊・猪、鹿、鴨など)お土産販売、インターネット販売、BBQ食材、ゴルフ景品、催事販売

主要納入先 ■ 県内有名ホテル、結婚式場、レストラン、公共病院、飲食店約1,500社

主要仕入先 ■ 全農、住商、他

会社の特徴 ■ 地元銘柄牛・銘柄ポーク・銘柄チキンの販売。
■ 県内トップレベルの清潔な工場で製造・加工。
■ お客様ご指定のレシピで加工生産します。

キャッチフレーズ ■ お客様と社員の『幸せ追求企業』

企業PR ■ お店の繁盛をサポートすると共に、少数精鋭による人財を武器に、「お客様満足」を第一に考えた営業方針で、外食産業界の中で一番必要とされる会社を目指しております。

売上高 ■ 11億円(平成29年6月決算)

決算 ■ 年1回6月

従業員数 ■ 50名(男子23名、女子27名)

目標 ■ 平成30年 20億円企業

関連会社 ■ 有限会社タケダ



お客様と私たちの幸せを追求し、 社会の役に立ちます。

お客様満足を第一に考えて実践することが、
私たち自身の成長に繋がります。

お客様と、そして私たち。
この両者の幸せを追求した活動が、
食文化の発展、そして社会貢献に繋がると信じています。



私は若いころフレンチの料理人でした。
その頃は独立開業して、自分のお店で美味しい
と言って頂ける料理作りを考えていました。
しかし、私の人生で“どれだけ多くの人々に感動
と満足を与えられるか？”に、一生を賭けてみよう
と思いました。
そこで、業務用食肉加工製造卸会社を設立しま
した。



県下トップクラスの衛生管理と高い生産能力を誇る
工場では、日々、皆様が安心してお客様にご提供出
来るお肉をご準備いたしております。

社風は『キビキビ、ハキハキ、ニコニコ』！

行動はキビキビ！言動はハキハキ！顔はニコニコ！これが弊社の行動指針です。これにより会社自体も明るく活気が出てきますし、お客様への対応も良くなると考えています。

また、社員一人一人の個性、能力を非常に尊重しています。横の関係はもとより、上下関係を問わずに社員同士で何でも話し合え、誰にでも気軽に意見を語れる職場、人と人との直接的なコミュニケーションを何より重要視しています。

そのため、普段から社員間でコミュニケーションが取りやすい雰囲気を醸成し、大切な場面でもスムーズに事を運ぶことができるようにするという点でも「キビキビ、ハキハキ、ニコニコ」は大切なキーワードとなっています。



業務用食肉卸から、 食品加工業に特化します。

業務用食肉卸として、富山県内外および全国の飲食店・ホテル・公共病院他多数のお客様にご愛顧、お引き立てを賜り、ここまで育てていただきました。

フレンチ・イタリアン料理食材、冷凍海鮮物、冷凍食品の取扱いも行うようになり、今では5,000品目以上の食材を取り扱うまでになりました。

これらからは業界のトップ企業として責任を果たすべく、お客様が要望する商品(=ニーズ)を注文通りにお届けするだけでなく、ニーズの一步先行く、「グランマルシェタケダとしての提案」という付加価値をつけてご提供することが重要だと考えています。



氷見牛ギフト

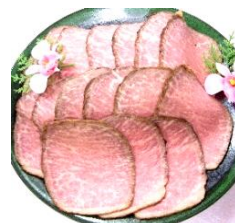
ステーキ、焼肉、すき焼き・しゃぶしゃぶ。お中元やお歳暮などのご贈答用、ゴルフコンペなどの賞品として、氷見和牛や越中黒毛和牛などをご用意しております。



バーベキューセット

ファミリーでも仲間同士でも楽しめるバーベキュー。1人前から大人数まで、ファミリーセットからメガとく盛 4.6K セットなど、便利なセットでも、オーダーメイドでも承ります。

豪州 F1 黒毛牛
ローストビーフスライス



オリジナル商品

氷見和牛ローストビーフ風と国産桜姫どりの昆布×セット、氷見和牛上ローストビーフ、むぎやポーク肩ロースブラック焼豚、氷見牛入ビーフ 100%ハンバーグ 2 種セット、ローストポークをはじめ、黒部名水ポーク角煮、氷見牛入すじ煮込み、豚味噌漬など、富山ならではのオリジナル商品も多数揃えています。お土産にも最適です。



氷見和牛上ロースト
ビーフブロック



氷見牛入ビーフ 100%
ハンバーグ 2 種セット



ローストポーク



氷見和牛ローストビーフ風
国産桜姫どりの
昆布×セット



むぎやポーク肩ロース
ブラック焼豚

4. 安全・安心の取り組み

Approach of Safety and Security

お客様へ安全・安心な良質の商品をお届けします。

《安全・安心》

国内・海外を問わず、安全で安心な素材のみを取り扱うため、プロとしての厳しい目利きによる品質チェックを怠りません。ブランド商品に関しても、定期的にサンプリング調査を実施し、良質な商品だけを仕入れています。

原材料の細菌検査や従業員の衛生チェック、外部検査機関による衛生管理検査の実施や社内での衛生管理研修などを定期的に行い衛生管理の徹底を行っております。

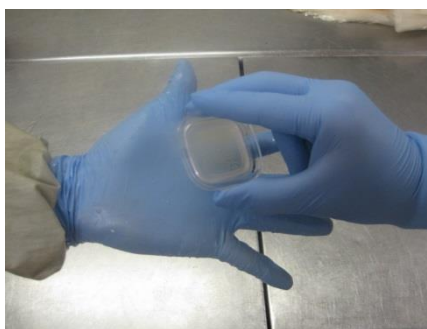


毎日の作業後の清掃には2時間以上の時間をかけ徹底的に汚れを取り、衛生管理を徹底しています。肉屋なのに肉の匂いがしない工場です。

《5S活動の推進》

当社では全ての従業員に対し「5S」の精神を徹底しております。お客様の安全を第一に考え、安全な食肉を提供する使命があります。

その為にはこの精神を全従業員が共有し、徹底する必要がありますその為の教育・指導に関しては、多くの時間を割いて取り組んでおります。



従業員の手指の細菌検査

《食品衛生管理概要》

[管理内容]

- ① 食品の原材料のチェック、原材料の細菌検査の実施
- ② 従業員の手指の衛生・細菌検査の実施
- ③ 施設・設備の衛生チェックの実施
- ④ 従業員の衛生管理研修の実施
- ⑤ 毎月1回の従業員の検便検査の実施

↓ 食品原材料の細菌検査



5. 会社沿革

Company History

	年度	社歴	明細	国内外の出来事
創 業 期	1992年	有限会社タケダ創業 (富山市中富居自宅にて) 社員1名と共に2名だけでスタートする	<ul style="list-style-type: none"> ・自分で価格決定権のある業務用食肉卸売業を始める ・自宅敷地内で3坪のプレハブと資金不足の為自転車に乗り、営業をスタートする ・創業当時より7年後に新社屋を造ることを決意する 	バブル崩壊が始まる
	1995年	焼肉じゅうじゅう2店舗を開店 (直営店)	<ul style="list-style-type: none"> ・若手の独立の手助けになればと思ひ、モデル店として中小規模店を2店開店 	
変 革 期	1997年	富山市問屋町にプリマ営業所跡地を取得し社屋移転 第一期工事	<ul style="list-style-type: none"> ・業容拡大に伴い、自宅が手狭になり問屋町へ移転 	
	1998年	焼肉じゅうじゅう2店舗を店長に移譲し、独立させる(6月)	<ul style="list-style-type: none"> ・焼肉直営店2店舗を、当初の目的が達成されたため、当時の店長に経営権を譲渡した ・日創研との出会い、社員教育の重要性を痛感する 	
	2000年	年間売上が対前年130%アップを達成する 7期連続増収増益を続ける	<ul style="list-style-type: none"> ・組織全体がレベルアップしスムーズに仕事が回るようになった 	
	2001年	大型冷凍庫を増設する	<ul style="list-style-type: none"> ・大型冷凍庫に3000品目の商品を入れ、対応力を向上する ・日創研の研修に費用を計上して従業員を参加、社員育成を進める 	国内 BSE 発生
	2002年	加工場・事務所を増築する	<ul style="list-style-type: none"> ・DIPS*1 勉強会を、全員でスタートする 	
成 長 期	2003年	隣接地に150坪の土地を購入し、増築計画に入る	<ul style="list-style-type: none"> ・社内講習会をスタートさせる(従業員が講師) 	USA で BSE 発生
	2004年			鳥インフルエンザ発生
	2005年	グランマルシェタケダ株式会社へ組織改編(3月) 加工部門を有限会社タケダへ分社化する 第二期工事開始する 新工場が稼働(10月)	<ul style="list-style-type: none"> ・結婚式場、ホテルなど大型契約相次ぐ ・総投資額1億円 	牛肉個体識別番号制度スタートする
	2008年	倉庫用の土地・建物450坪、敷地を購入する	<ul style="list-style-type: none"> ・総投資額5千万円 ・売上高10億円達成 	原油高により、畜産物が高騰する



5. 会社沿革

Company History

	年度	社歴	明細	国内外の出来事
成長期	2010年	宮崎口蹄疫義援金を送金 20億円プラン スタートする インターネット・サービスエリアへのお土産販売・DM販売、各1億円を目指す ・善意銀行より宮崎口蹄疫義援金で表彰を受ける ・第3期増築の為に、隣接の土地建物 500 坪の物件 を購入する	・東日本大震災に災害ボランティア 2名を派遣(3泊4日) ・義援金403,668円を贈る ・倫理法人会に入会する ・総投資額3億円	デフレスパイラルが始まる 東日本大震災(3.11)発生
	2011年	・500坪の工事計画を始める	・富山市企業経営強化プログラム「富山未来塾」受講	富山市役所より建築許可がなかなか下りない
	2012年	創業20周年 経営革新計画承認	・ジビエ(いのしし・しか・くま)販売を開始	
	2014年	新工場増設・完成(4月)	・ドライ・エージング・ビーフの作成・販売を開始	
	2015年	品質管理を重視するため、トップ自ら製造現場に立ち、チェックを始める	・一つひとつの商品を更にグレードアップするため、生産工程の見直しに入る	北陸新幹線が開業(3.14) ノーベル生理学・医学賞を大村智氏が、物理学賞を梶田隆章氏(富山市在住)が受賞
	2016年	“改善のあゆみ”を社内に掲示する	・TQCA*2を実践し、改善に努める	熊本地震発生(4.14～)
	2017年		・世界のYKKの社員食堂への食材の供給始まる ・立山貫光サービスのOEM(受託生産)が始まる	「九州北部豪雨」(7.6～)など、記録的豪雨による大災害が頻発
	2018年	第1回獣肉処理施設見学会及び意見交換会開催(3.14) 参加者約 50 人 北日本新聞報道(3.15 朝刊,P26) “ジビエ普及に意見交換”	・ジビエ普及を目指す(今後5年間で他県に負けないよう、処理数 1,200 頭に！)	

[注*1] DIPS とは、「知的労働に従事する人達 (Intellectual People) の生産性を向上させる (Increasing Productivity) システムという、『ダブル IP システム』からとった略語で、『DIPS』という。

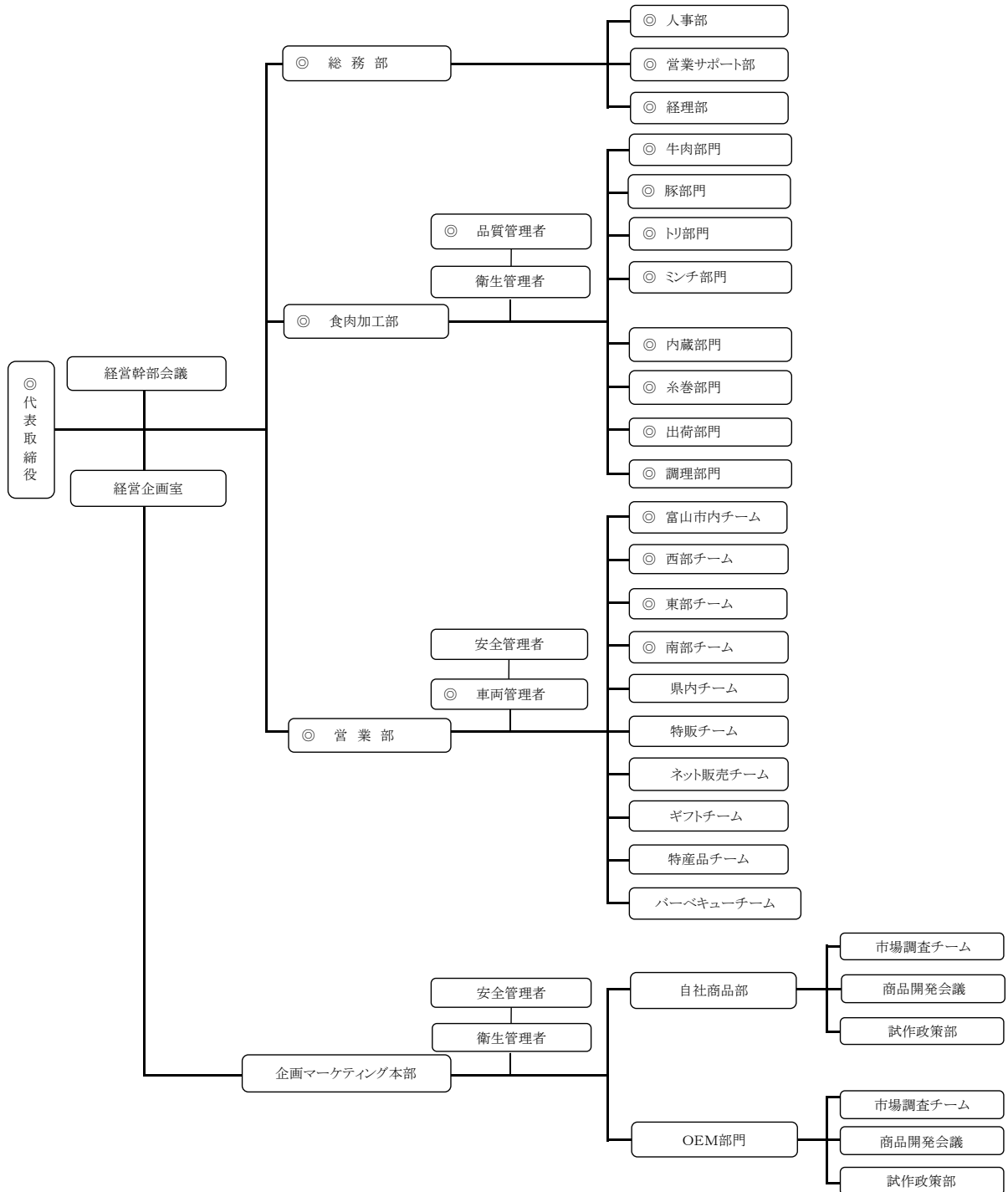
[注*2] TQCA とは、アメリカのファインゲンバウムが提唱した言葉 TQC (Total Quality Control: 総合的品質管理)、すなわち「製品の品質を管理するためには、製造部門だけに任せては効果が限定されるので、営業・設計・技術・製造・資材・財務・人事など全部門にわたり、さらに経営者を始め管理職や担当者までの全員が、密接な連携のもとに品質管理を効果的に実施していく」活動を、実践 (Action) することを意味することばの総称として使用しています。



6. 夢の組織図

Dream Organization Chart

夢の組織図 2018年1月 ◎は現在運用中です。



TEL: 076-451-0051 FAX: 076-451-1163

E-mail: staff@gm-takeda.co.jp URL: <http://www.gm-takeda.co.jp/>



7. 生産規模及び設備概要 *Production Scale and Equipment Outline*

生産規模 及び 設備概要	■ 工場敷地面積 1,350 坪 工場床面積 2,250 坪 冷凍保管能力 100トン 冷蔵保管能力 60トン
	■ 冷凍冷蔵配送車 25 台、レオン包餡機 CN570 バーガーパティ成型機フォーマックス F-6 、 リキッドフリーザー「凍眠」、冷凍チョップカッターBOON ボーンバンドソー 、ミートバンドソー 、自動糸巻機 皮むきスキンナー 、ロータリー真空機 、ダブル真空機 生肉ミートスライサー 、チャーシュースライサー 、 自動ハムスライサー 、冷凍スライサー 、ミキサー 、 大型ミキサーミンチ 、ハンバーグ成型機 、 テンダーライザー

牛肉を富山県で一番多く販売できるように目指します。