

【伝えたい】私の街の

産業ニュース

西東京市 匠NAVI



「時間と手間をかけて、プロが作る家庭の味を追求しています」と語る中島社長

毎日食べても飽きない 手づくりの おいしい味を追求



私のこだわり ものづくり

タミー食品工業株式会社

なかじま よしたか
中島佳隆 代表取締役社長

昭和53年西東京市生まれ
平成28年に社長就任

- ◆住所: 西東京市ひばりが丘北4-1-17
- ◆工場: 埼玉県所沢市中新井420
- ◆電話: 04-2943-3535

タミー食品工業

**おいしいソースづくりに
こだわって四十有余年**

昭和48年創業のタミー食品工業株式会社は各種ソースやたれ、スープ、カット野菜などを製造している。主力製品はモス

「毎日食べても飽きない家庭の味を目指しています。そのため、あえて手間のかかる食材と調理法にこだわっています」と、3代目社長の中島佳隆さん。例えば、たれやソースを作る場合、圧力釜を使って短時間で作るのではなく、あえて開放釜を使い、時間と手間をかけてグツグツと煮具合を確認しながらじっくり煮ていく。それによって、「家庭で食べた時の幸せ感を外食でも感じてほしい」という。

中島社長は大学卒業後、大手外食チェーンに就職。1年半勤めた後、調理師専門学校へ入学し、フランス料理を専攻してソースの作

り方を本格的に学んだ。卒業後、父親の幹夫さん（現会長）が経営するタミー食品工業に入社し、開発営業を担当。豊富なレシピを作成して、取引先の業務形態に応じた商品を提案するなど、PB商品の開発に携わってきた。

食品製造で特に注意が必要なのは衛生管理だ。同社の所沢工場は食品衛生管理システム・HACCP（ハセップ）に基づいて製造し、埼玉県食品衛生自主管理優良施設に認定されている。中島社長は毎日の朝礼で衛生管理に関する注意喚起を欠かさない。さらに同社は午前と午後の2回、「コロコロタイム」を設けている。粘着カーペットクリナー（コロコロ）を手にした担当者が全員の衣服についてたほこりを除去し、手袋に破れがないかを確認するなど、徹底した衛生管理を行っている。



茶畑の中にある所沢工場



400リットルの開放釜で時間をかけて、おいしいソースを作る

「たれやソースを作り続けて40年以上の歴史を持つ弊社には、蓄積したノウハウがたくさんあります。それらを生かして自社のオリジナル商品を開発し、全国販売するのが目標です」と中島社長は語る。

西東京市産業振興課 INFORMATION

「めぐみちゃんクッキー」完成!

西東京市農産物キャラクターめぐみちゃんの形をしたクッキーが誕生しました!

原料には安全で安心な市内産の小麦粉を使用するなど、「地産地消」をテーマにしたお菓子です。地元のお土産としても、ご活用いただけます。かわいらしい見た目で、喜ばれること間違いなし! 商品の詳細については、めぐみちゃんメニュー公式HP「たっぷり畑の恵み～西東京市農のあるまちサイト～」をご覧ください。



西東京市 たっぷり畑の恵み

西東京市産業ニュース 匠ナビ

西東京市の注目の企業・事業所のホットな情報をお届けする本誌は、年4回(4月・7月・10月・1月)発行しています。市内企業・事業所へのマッチング、商談などのご相談は、西東京市産業振興課までお問合せください。

産業振興課・商工係 ☎042-438-4041

