

高品質の「豆腐」づくりをオートメーション化。

「豆腐工房 仁徳」のブランドで、業務用の豆腐や豆乳、油揚げなどを製造販売。創業以来、高品質の商品を安定的に供給できるようにと、製造機械を独自に開発・改良し、他社との差別化を図ってきた。価格競争に巻き込まれないために、製造方法にも工夫を重ねて新製品を開発。ニーズ開拓にも積極的に取り組んでいる。

株式会社 高丸食品



人気の定番商品も豊富にラインナップ



連続煮釜も自社で設計製造したオリジナル



品質管理とパック詰めは人の目と手で

豆腐の製造業者の廃業が相次ぐ近年、豆腐専門として常に好調をキープするのは並大抵ではない。株式会社高丸食品は、創業時から業務用の豆腐づくりを中心に業績を伸ばしてきたが、その発展の軌跡には様々な創意工夫があった。職人の経験と勘に頼る手作業では同じ品質をキープするのが難しい。入社間もない従業員でも常に同じ品質の豆腐が製造できるよう、オートメーション化に専念したのだった。

大学時代から機械設計や金属加工に興味を

抱いていた先代の高落会長が自らオリジナルの装置を考案。既製品を導入する場合も自社のノウハウに基づき工程に応じて改良を加えている。設置後もより使いやすいよう、業務の合間をみては随時改良を加えるこだわりようだ。たゆまぬ創意工夫とこだわりは現社長にも受け継がれている。

従業員の入れ替わり等で状況が変化しても変わらぬ味を提供し、顧客からの高い信頼を得ている。



代表者 代表取締役社長 高落 翔平
 所在地 〒591-8037
 大阪府堺市北区百舌鳥赤畑町5-715
 電話 072-252-0849
 創業 昭和24年4月
 資本金 1,000万円
 従業員 75名
<http://www.tofu-kobo.co.jp>

堺技衆 認証番号

0114