

**テーブルマーク株式会社**

<https://www.tablemark.co.jp/>



**会社案内**  
**Company Profile**



本 社 〒104-0045 東京都中央区築地6-4-10 TEL 0570-026-800 FAX 03-3546-6801

**テーブルマーク株式会社**





## 食事をうれしく、食卓をたのしく。

私たちがお届けしたいのは、おいしさ。  
…だけではありません。

私たちは、「うれしい食事」にこだわります。  
期待を超える数々の驚きを、食事との新たな出会いを、創造しつづけます。

私たちは、「たのしい食卓」にこだわります。  
大切な人と一緒に食べる喜びを、食卓を彩る笑顔を、創造しつづけます。

お客さまの日々の暮らしを見つめて。  
食に関する様々な課題と向き合って。  
食を愛する多くの仲間とともに。

JTグループの加工食品事業は、  
食を通して、“心豊かなひととき”を、生み出しつづけます。  
おいしいも、うれしいも、たのしいも。



私たちテーブルマークグループは、1956年に歩みを始めて以来、冷凍えびフライ、冷凍さぬきうどん、冷凍お好み焼、焼成冷凍パン等の冷凍食品やパックごはんといった常温食品を、皆さまの食卓にお届けしてまいりました。

本場香川県の味を全国に届けたいという想いで開発した冷凍さぬきうどんは、お陰様で2024年に50周年を迎え、多くの皆様に愛される商品へと育ちました。

私たちがいつも大切にしているのは「食事をうれしく、食卓をたのしく。」という想いです。

私たちは、商品の「おいしさ」だけでなく、期待を超える驚きや新たな食との出会いによる「うれしい食事」、大切な人と一緒に食べる喜びや笑顔をもたらす「たのしい食卓」をお届けしたいと考えています。

その為に、私たちが何をすべきか、日々考えながら事業に取り組んでいます。

例えば、

調理に手間がかからず、素早くおいしく召し上がっていただける商品を開発すること。

様々な食の制限を持つ方にも召し上がっていただける商品を開発すること。

地球環境に配慮した包材を選択すること、プラスチックの使用量を削減すること。

安心してお召し上がりいただくために、最高水準の安全管理体制を構築すること。

昨今は変化の激しい時代を迎えていますが、お客様のライフスタイルも変化を続けています。

多様化するお客様の日々の暮らしを見つめ、様々な課題と向き合い、グループ一丸となって新たな価値提案を行ってまいります。

皆様の日々の食卓に“心豊かなひととき”をお届けできるよう邁進してまいりますので、どうぞよろしくお願い申し上げます。

代表取締役社長 松田 要輔



# 「うれしい食事」「たのしい食卓」にこだわり続ける。

テーブルマークは、多様化するお客様のニーズに合わせた商品展開で、“心豊かなひととき”を生み出しつづけます。

## 冷凍麺

～ゆでたての味わいを全国に～

ゆで上げた直後の、外側と内側の水分量の差が麺のおいしさのポイント。冷凍麺は、この水分量がベストの状態のまま急速冷凍するので、解凍するだけでゆでたてのおいしさを再現できます。

テーブルマークは、冷凍だから実現できるおいしさと利便性を追求し、品質へのこだわりとともに、麺の切り方やゆで方にも工夫を重ねた商品ラインナップを展開。テーブルマークを代表する冷凍うどんをはじめ、冷凍ラーメン、冷凍そばなどの付加価値の高い商品を揃え、市場をリードしてまいります。



## 冷凍お好み焼

～職人の技から学んだおいしさ～

職人の技を徹底的に追求し、具材と生地を焼く直前に混ぜ合わせ、丸く均等な厚さに手焼きのように成形した後、上下から短時間で、外はカリッと中はふっくら焼き上げています。

テーブルマークは、おいしさだけでなく利便性も追求し、「ごつつまい」シリーズを代表とした豊富な商品ラインナップを展開。家庭用、業務用ともに市場をリードする商品提案力で、お客様のニーズとプロの現場の要求にお応えします。



## 焼成冷凍パン・冷凍デザート

～手軽に本格的な味わい～

焼成冷凍パンは、これまで長年培ってきた発酵技術、製パン技術、冷凍技術を融合することで具現化された商品です。ホテル、レストラン等に向けた業務用を中心に、家庭用でも「ここCafé」シリーズとして展開しています。冷凍デザートは、タルト、ロールケーキをはじめ、セルクルムース、ミニカップデザートなど幅広いラインナップで、様々な業態や食シーンを華やかに彩ります。いずれも、“自然解凍で手軽に作りたて”、“カットやトッピングなど、手を加えることでオリジナルメニューの幅を広げられる”という価値を付加し、新たな市場を創造し続けています。



## パックごはん

～素材本来のおいしさを手軽に～

日本有数の米どころである魚沼に工場を持ち、米を洗う・浸ける・炊くといった全ての工程で魚沼のおいしい水を使用しています。\*一部商品は香川県で生産しています。その他にも、米の鮮度から独自の炊飯方法まで、こだわりを持って製造しています。

テーブルマークは、電子レンジでいつでも炊きたてのおいしさが楽しめる簡便性はもちろん、多様化する消費者ニーズや食シーンに対応する容量、食数、銘柄を揃えた商品ラインナップを展開。日本の主食だからこそ、素材から製法に至るまでおいしさを追求し続けます。



# テーブルマークは、加工食品の「これから」を創り出します。



## 家庭用冷凍食品 よりおいしく、より便利に

昨今のライフスタイルの変化を受け、ますます需要の高まる冷凍食品。今や冷凍うどんの代名詞となっている「カトキチさめきうどん」や、冷凍お好み焼・たこ焼の「ごっつ旨い」シリーズをはじめとする家庭用冷凍食品は、おいしさと調理の簡便性を両立し、食卓に食べる喜びと楽しさをお届けしています。



## 家庭用常温食品 多様化するニーズに対応

常温で長期保存ができるので備蓄に便利、電子レンジで簡単に調理ができるので忙しい毎日の食事にも便利なパックごはん。おいしい水と製法にこだわり、多様化するライフスタイルやニーズに合わせた容量、食数、銘柄米、雑穀米など様々なラインナップをご用意しております。



パックごはん

## 業務用冷凍食品 簡便性、専門性、提案性でプロの味を再現

幅広い業態と多様化するお取引先様のニーズにお応えするため、独自の開発力や製造技術を活かした価値ある商品をご提供しています。調理の簡便性や経済性に優れているのはもちろん、外食、惣菜、給食といった様々な分野の使い手側と最終喫食者の視点から素材を選定し、調理法を工夫した商品、極めて専門性の高い商品などを取り揃え、お取引先様のご要望に自信を持ってお応えしています。



## BEYOND FREE 植物由来の新しいおいしさをお届け

植物素材をメニューごとに厳選し、味や見た目はもちろん、香りや食感にまでこだわって植物由来のおいしさ味わえる「BEYOND FREE (ビヨンドフリー)」ブランドを展開しています。オンラインショップでの販売のほか、業務用商品としても提供しています。昨今、注目されるベジタリアンやヴィーガンの訪日旅行者対応など、多様化する食のニーズにお応えしています。



おにやくから揚げ、おにやくカツ

「おから」と「こんにやく」を組み合わせた  
『おからこんにやく®』で作った植物由来のから揚げ・カツ。

トウモロコシとお米で作ったペンネのグラタン  
食べるスープ ミネストローネ(2種のスーパーフード入り)  
簡便調理にもこだわった植物性素材を使った洋食メニュー。

※原材料をさかのぼった起源原料や製造工程等において、一部植物由来でない原材料が含まれる場合があります。

研究開発  
商品開発

# まだ見ぬ「食」の未来を求めて。

2002年に誕生した食品開発センターでは、マーケティング手法に基づく商品企画から、加工食品や発酵素材の研究開発と量産化プロセスの構築、さらにはお客様ニーズに合わせた商品開発まで行っています。また、同敷地内には「東京品質管理センター」があり、研究開発・商品開発・品質管理の3部門が一体となった商品づくりを行っている点が、大きな特徴です。

## 研究開発

### 技術価値の源泉機能を目指して

研究開発部門の研究分野は、生物学、化学、物理学などの基礎科学から食品工学、発酵工学などの応用分野まで多岐にわたります。加工技術と発酵技術の研究を中心として競合との明確な差別化技術を構築し、複数の大学や企業との共同研究を重ねながら、まだ見ぬおいしさ、健康への配慮、地球環境への積極的な取り組みなど、未来の「食」を求めて「食品総合研究所」を設立し、研究開発を行っています。

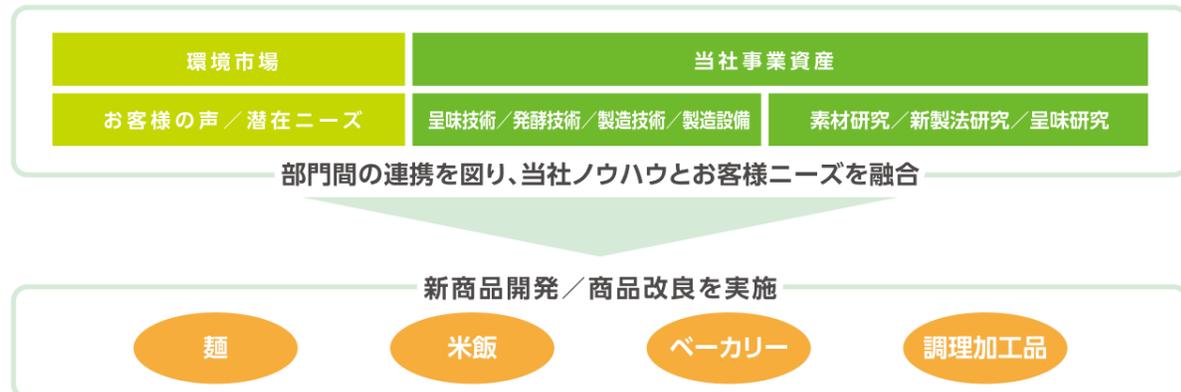


## 商品開発

### お客様のご要望やニーズに応える、きめ細かい商品開発

おいしさ、簡便性、健康への配慮、価格など、食品に対するお客様の欲求やニーズは日々変化しています。食べる楽しさと喜びをお届けするために、常にお客様の目線に立って高付加価値商品の開発を行っています。お客様の情報を的確に把握し、マーケティング部門、研究開発部門、商品開発部門、原材料調達部門、そして生産部門が連携し、お客様にご満足いただける商品づくりを目指しています。

### 商品開発体制



## 製造体制

# 全国の製造拠点からおいしさをお届けします。

私たちは、国内外に自社およびグループ工場を保有しています。うどんにおける真空ミキシング、パックごはんの加圧加熱など、高い食品加工技術に裏打ちされた製造体制の元、さらなる品質の向上を目指し、日々努めています。最新設備を備えた、魚沼水の郷(うおぬまみずのさと)工場では、重油に比べ燃焼時のCO2排出量の少ない液化天然ガスを燃料として使用するなど、クリーンエネルギー化を進め、地球環境負荷の低減にも努めています。



魚沼水の郷工場

### 主要製造拠点

#### ■ 国内工場

社名	所在地	生産品目
山本工場	香川県	加工食品
中央工場	香川県	加工食品
綾上工場	香川県	加工食品
新潟魚沼工場	新潟県	加工食品
魚沼水の郷工場	新潟県	加工食品
加ト吉水産福島工場	福島県	加工食品
加ト吉水産冷蔵部	香川県	加工食品
フードレック	香川県	加工食品
光陽	愛知県	加工食品
北海道加ト吉	北海道	加工食品
サンバーグ	茨城県	加工食品
一品香食品	福岡県	加工食品
魚沼ライス	新潟県	生鮮食品(精米)
日本食材加工	宮崎県	加工食品・調味料
ケイエス冷凍食品	大阪府	加工食品

#### ■ 海外工場

社名	所在地	生産品目
威海佳康食品有限公司	中国	加工食品
青島亜是加食品有限公司	中国	加工食品

#### 四国工場群





# 最高水準の食品安全管理に向けて



## フードセーフティ Food Safety

食の安全に関するリスク情報をもとに、常に最新のハザード(危害因子)分析を行い、様々な起こりうる要因に対し、迅速に対応しています。また原材料供給業者や工場毎にリスク評価を行い、リスクレベルに応じた監査や検査を行います。

### 食品安全 マネジメントシステムの 導入について

生産委託先も含めた全ての冷凍食品・常温食品製造工場では、食品安全マネジメントシステムを導入しています。特に国内外全17か所\*の自社・グループ工場では、「FSSC22000」を取得し、食品安全管理を進めています。「FSSC22000」とは「ISO22000(HACCP、ISO9001の概念を併せ持った国際規格)」をベースに確実な食品安全管理を実践するための新しい食品安全の認証規格であり、GFSI(Global Food Safety Initiative)によってベンチマーク規格の1つとして承認された、食品安全レベルを一定以上に確保することを目的とした認証システムです。これらの規格は、他のISO規格と同様、審査機関による認証を受けた後も定期審査、更新審査が義務づけられています。テーブルマークは、これら規格に基づく安全管理が当たり前に見える生産現場こそ、最高水準の安全管理が実現されていると考えています。 ※2024年12月末時点

### トレーサビリティについて

魚沼水の郷工場では、生産履歴を単品レベルで追跡できる「トレーサビリティシステム(TM-TAS)」を導入しています。このシステムは、商品のパッケージに商品識別記号を付与することで、生産ロット内の原材料使用履歴、生産管理履歴などを時間軸で紐付けすることができるため、迅速かつ正確な遡及が可能になりました。これにより、商品の生産履歴等に関する情報管理を確実なものとし、品質管理に活用するとともに、お客様への情報提供を迅速に行うことが可能になりました。



魚沼水の郷工場(新潟県魚沼市)

### 工場監査について

国内外を問わずテーブルマークの商品を生産する全ての工場では、「原材料の受け入れ」「加工」「包装」「保管」「出荷」といった生産プロセスだけでなく、「セキュリティ」「薬剤管理」等の内容にまで拡充した、厳格な管理基準を適用しています。これらの基準を全ての工場が満たしていることを、生産委託前の監査や委託後の定期監査にて確認しています。



生産工場の定期監査の様子

### 原料の管理について

原材料を「つくる」ところから管理・チェックを強化しており、原材料受入時の検査に加え、原材料供給業者の定期的な監査を実施し、安全基準を満たしていることを確認しています。また、中国で生産する商品の野菜原料については、中国にある品質管理センターで農業検査を実施するとともに、土壌の検査結果や栽培状況の確認なども行い、原材料の安全性を確認する体制を構築しています。



野菜原料の収穫前検査



## フードディフェンス Food Defense

これまででもテーブルマークにおいては、従来のフードセーフティ(食品安全)の取り組みに加え、フードディフェンス(食品防御)の考えを取り入れ、入退場者の記録や持ち込み制限、作業場等への監視カメラの設置、薬品や薬品保管庫の管理等、セキュリティ面を強化し、リスク低減に向けた取り組みを進めてきました。

また、米国食品医薬品局(FDA)等のガイドラインに基づき、日本の企業風土に適合した内容へ見直しを行ったテーブルマーク独自のフードディフェンスガイドラインを策定し、自社グループ工場だけではなく、生産委託工場や主要な倉庫を対象に導入しています。

この取り組みには、リスク低減効果の高いセキュリティ設備の導入等、ハード面の対策のみならず、マネジメントシステムの構築等、ソフト面での対策が含まれており、工場においては、フードディフェンスミーティング等を通じて、自分たちの工場は自分たちで守るという意識を持って取り組んでいます。



工場でのフードディフェンスミーティングの様子



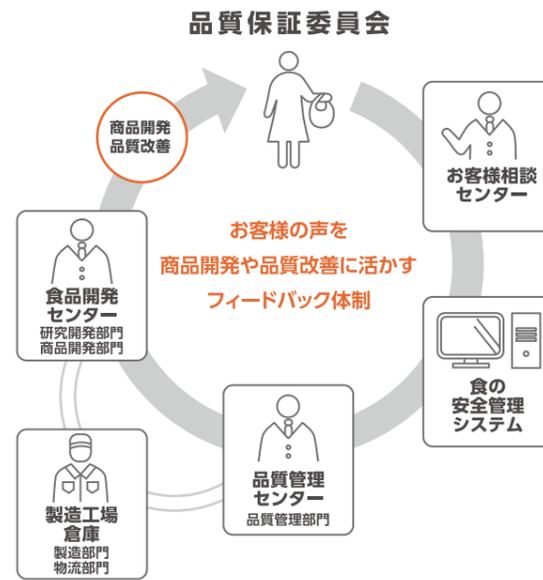
監視カメラ

ポケットレスタイプ  
の作業服



## フードクオリティ Food Quality

私たちテーブルマークでは、お客様相談センターなどに寄せられる、お客様からのご指摘・ご意見を「声」として受け止め、積極的に商品づくりや改善活動に反映しています。また品質保証部門だけでなく、開発、製造、物流、営業、マーケティング等の各部門を交えた部門横断の「品質保証委員会」において迅速に改善方針を決定し、よりお客様に近い立場の食品メーカーでいたいという想いで実効性を向上させるように心がけています。お客様のご指摘件数については、社内での重要管理指標(KPI)としており、削減に努めるとともに、ご指摘から重要課題を設定し、全社的な品質管理を進めています。



### お客様からのご指摘、ご意見で改善した事例のご紹介

「ごっつ旨いお好み焼」の調理方法をわかりやすくしました。

「流水で解凍」とあるので、お好み焼を流水解凍してしまい、ベチャベチャになってしまった  
これはレンジで調理する前に、お好み焼も解凍しておくの？

#### 改善前

- (1) 添付品について書かれた「流水で解凍」を、お好み焼についても同様に解凍するものと勘違いされる場合があります。
- (2) お好み焼と複数ある添付品、それぞれの調理手順をよりわかりやすくする必要がありました。



#### 改善後

パッケージから出したお好み焼と添付品をイラストで図示し、それぞれの調理の流れを3ステップに分け、わかりやすくしました。



## フードコミュニケーション Food Communication

### 工場見学の取り組み

お客様に工場を直接ご覧いただくことが安心につながるのと考えから、実地工場見学やWeb上で製造工程の一部公開を行っています。新潟県魚沼市にある魚沼水の郷工場では、「冷凍うどん」「パックごはん」の製造工程を見学通路からご覧いただくことができます。



### お客様の知りたい情報を積極的に発信

商品パッケージに加え、Web上においても主な原材料の産地や商品の生産工場など積極的に情報を公開しています。お客様に安心してお召し上がりいただくため、引き続き、法令を遵守し、よりわかりやすい表示を心がけていきます。



パッケージ裏面に「商品の生産工場」等を表示しています

# 「食」の世界を通じて、お客様から支持され続ける存在を目指し、サステナビリティへの取り組みを進めていきます。

私たちは「自然や社会が持続可能であって初めて人の暮らしや企業の活動も持続可能となる」という考えのもと、パーパスの具現化を通じて、持続可能な自然や社会づくりに貢献するべく、優先的に取り組む5つのマテリアリティを特定し、取り組みを進めています。

## お客様の期待を超える価値創造

多様化するお客様の価値観や関心に寄り添い、誰もが食べたいものを自由においしく楽しめるよう、高付加価値商品の開発・提供に取り組み、お客様や社会の期待を超える価値を提供していきます。

※詳しくは P6「BEYOND FREE」、P7「研究開発・商品開発」をご覧ください。



お客様の期待を超える価値創造

## 良質なガバナンス

お客様に安全・安心で高品質な商品をお届けするため、『最高水準の食品安全管理体制』を築いていくことを目指し、食の安全への取り組みに注力しています。 ※詳しくは P9、10「食品安全」をご覧ください。



Food Safty フードセーフティー Food Defence フードディフェンス Food Quality フードクオリティ Food Communication フードコミュニケーション

良質なガバナンス

自然との共生

テーブルマークのマテリアリティ

責任あるサプライチェーンマネジメント

人財への投資と成長機会の提供

## 責任あるサプライチェーンマネジメント

持続的かつ安定的に食卓を彩る商品を提供し続けるために、サプライヤーと情報共有や意見交換をするなどサプライヤーとともに持続可能な原材料調達への取り組みを進めています。



## 自然との共生

事業活動由来の温室効果ガス(Green House Gas)排出量の削減に取り組んでいます。ボイラーに使用する燃料を重油から都市ガス・液化天然ガスへ切り替えるクリーンエネルギー化の推進、冷凍設備のノンフロン化を推進するとともに、工場では冷凍条件の見直しによるエネルギー使用量の削減など省エネ活動に取り組んでいます。

原材料や商品を輸送する際、トラック輸送から船舶や鉄道などの輸送手段へ切り替えることで、物流の効率化や環境負荷を低減するモーダルシフトの取り組みを推進しています。

また、容器包装材の軽量化および再生可能な植物由来の有機資源を活用するなど、環境に配慮した包材を使用することにより環境負荷の低減を推進しています。



## 人財への投資と成長機会の提供

人権を尊重した企業文化の醸成に力を入れています。人権デュー・ディリジェンスを実施し、人権リスクの把握に努め、改善を行うことで、全ての従業員が働きやすさを実感できるよう、意識改革や風土醸成、制度整備を進めています。自分自身の成長を実感することも働きやすさの一つと捉え、従業員の成長支援にも力を入れています。

また、労働災害ゼロを目指し、安全な職場づくりに取り組んでいます。



## その他の取り組み

地域社会とのつながりを大切にし、青少年育成支援や災害支援、環境保全の取り組みを進めています。

### 【地域社会との共生】

地球環境への取り組みを事業に関わる重要な課題ととらえ、環境保全への貢献とともに、地球環境への意識を高めることを目的に森林保全活動を行っています。2005年より始まったJTによる活動『JTの森』に参加するとともに、商品の売上の一部を森林保全活動に役立てています。



私たちは森林や森林保全活動に取り組んでいます。この商品の売上の一部を活動に役立てています。対象商品にはこのマークを表示しています

震災などの災害発生時には、JTグループおよび行政や法人団体などと連携し、パックごはんを中心とした緊急支援物資を提供するなどの支援活動に取り組んでいます。



### 【スポンサーシップ／支援活動】

2011年に「公益財団法人日本体操協会」に協賛してから、体操ニッポンの応援・サポート活動を行ってきました。これからも、カラダを作る食事・栄養の大切さを伝えながら、体操ニッポンのオフィシャルトップスポンサーとして体操競技を応援し続けます。



「将棋日本シリーズ」に、2012年より協賛しています。日本の伝統文化である将棋を通じて、「地域社会の活性化」と「青少年の健全育成に貢献したい」との想いから「こども大会」を中心に協力・支援しています。



## 会社概要

社名	テーブルマーク株式会社
本店所在地	東京都中央区築地6-4-10
資本金	225億円
代表者	代表取締役社長 松田 要輔
従業員数	3,325人(2024年12月末時点 テーブルマークグループ連結)
事業内容	冷凍食品、その他食料品の製造・販売
事業所	本社／東京都中央区築地6-4-10 支社／東京・名古屋・大阪・中四国・九州 支店／札幌・東北・北関東・北陸 工場／香川県3カ所、新潟県2カ所 食品開発センター／東京都大田区羽田旭町5-14

### 主な事業所

本社・東京支社	〒104-0045 東京都中央区築地6-4-10 TEL 0570-026-800(代表) FAX 03-3546-6801(代表)
名古屋支社	〒460-0026 愛知県名古屋市中区伊勢山2-12-1 JT名古屋ビル3階
大阪支社	〒532-0011 大阪府大阪市淀川区西中島5-14-5 ニッセイ新大阪南口ビル7階
中四国支社	〒730-0051 広島県広島市中区大手町3-8-5 エイトバレー大手町3階
九州支社	〒810-0011 福岡県福岡市中央区高砂1-11-1 福岡ゼネラルビル4階
札幌支店	〒063-0803 北海道札幌市西区二十四軒三条1-1-31 水戸ビル2階
東北支店	〒984-0011 宮城県仙台市若林区六丁の目西町8-1 斎喜センタービル2階
北関東支店	〒370-0849 群馬県高崎市八島町266 イディオム八島1階
北陸支店	〒920-0027 石川県金沢市駅西新町3-9-36
食品開発センター	〒144-0042 東京都大田区羽田旭町5-14

### 自社工場

山本工場	〒768-0104 香川県三豊市山本町神田3542-1
中央工場	〒764-0017 香川県仲多度郡多度津町西港町8-3
綾上工場	〒761-2207 香川県綾歌郡綾川町羽床上527-1
新潟魚沼工場	〒949-6545 新潟県南魚沼市長崎813-3
魚沼水の郷工場	〒946-0035 新潟県魚沼市十日町字八色原1687-7

## 会社沿革

### 株式会社加ト吉

- 1956(昭和31)年 水産品の製造販売を目的として加ト吉水産株式会社を設立
- 1962(昭和37)年 冷凍エビフライの製造開始
- 1964(昭和39)年 商号を株式会社加ト吉に変更
- 1974(昭和49)年 冷凍さぬきうどんの製造・販売を開始

### 日本たばこ産業株式会社(JT)食品事業

- 1990(平成2)年 JT食品事業部発足
- 1993(平成5)年 中国での冷凍食品製造開始
- 1995(平成7)年 パックごはんの製造・販売を開始
- 1999(平成11)年 「ごっつ旨いお好み焼」発売
- 1999(平成11)年 旭化成工業株式会社の食品事業を取得

- 2000(平成12)年 株式会社加ト吉・日本たばこ産業株式会社(JT)冷凍食品分野における業務提携
- 2001(平成13)年 株式会社加ト吉・日本たばこ産業株式会社(JT)と合併で威海佳康食品有限公司(中国)を設立

- 2002(平成14)年 ユニチカ三幸株式会社をケイエス冷凍食品株式会社に社名変更
- 2002(平成14)年 研究・商品開発拠点として食品開発センター(東京)を開設株式会社サンジェルマンを子会社化し、ベーカリー事業に参入
- 2008(平成20)年 富士食品工業株式会社を子会社化

### テーブルマーク株式会社

- 2008(平成20)年 1月 日本たばこ産業株式会社(JT)の加ト吉株式に対する公開買い付けにより、株式会社加ト吉はJTの子会社となる
- 4月 焼成冷凍パンを発売
- 10月 中国品質管理センター(中国・青島)の稼働
- 2009(平成21)年 10月 東京品質管理センター(東京・羽田)の稼働
- 2010(平成22)年 1月 社名をテーブルマーク株式会社へ変更
- 3月 ケイエス冷凍食品株式会社の公開買付を行い、完全子会社化
- 11月 魚沼水の郷工場(新潟)が稼働
- 2011(平成23)年 10月 本店所在地を香川県観音寺市から東京都中央区に移転
- 2014(平成26)年 4月 持ち株会社制へ移行
- 2018(平成30)年 4月 魚沼水の郷第二工場(新潟)が稼働
- 2019(平成31)年 3月 持株会社体制を解消し、富士食品工業株式会社と株式会社サンジェルマンを日本たばこ産業株式会社(JT)の傘下へ組織体制再編
- 2022(令和4)年 5月 食品総合研究所を設立
- 2023(令和5)年 1月 BEYOND FREE(ビヨンドフリー)のオンライン販売を開始