

子会社である(株)蔵王高原フーズは吸収合併により 太子食品工業(株)「白石蔵王工場」として生まれ変わります

太子食品工業株式会社（本社所在地：青森県三戸郡三戸町大字川守田字沖中68、代表取締役社長：工藤茂雄）は、この度、弊社を存続会社、弊社100%子会社である株式会社蔵王高原フーズを消滅会社として、令和6年3月1日付で合併いたします。それに伴い、太子食品工業 白石蔵王工場として新たに生まれ変わります。

白石蔵王工場は、蔵王国定公園の麓、宮城県白石市に第1工場、第2工場を構え、敷地面積8,794平方メートル（建屋面積4,149平方メートル）になります。

主な製造商品として、一丁寄せ豆腐、寄せ豆腐、そしてこれからの成長エンジンであるPBF（プラントベースフード）の国産大豆なめらか豆腐バーなど合計約25種の商品を製造しております。また持続可能な社会への取り組みとして、おからは「農場飼料」、廃油は「ボイラー燃料」へと再利用しております。

このたびの合併により、太子食品工業では主要工場5工場並びに専用工場2工場の計7工場体制で、宮城県内に2工場及び1本部体制をとり、宮城県並びに南東北エリアでの生産体制及び営業活動を強化してまいります。

太子食品工業は地域社会の発展と持続可能な社会の実現を求め、お客様にとってもっと豊かで、もっと便利な食生活を提案してまいります。

工場概要

太子食品工業株式会社 白石蔵王工場

住所 宮城県白石市福岡長袋字坪家沢裏19番地1



白石蔵王工場



直売所（隣接）



主力製造商品

【太子食品工業について】

1940年（昭和15）工藤商店として創業し納豆製造販売を開始。64年（昭和39）太子食品工業として会社設立。現在、豆腐、納豆をはじめ、油揚げ、こんにやくなど約300種の商品を製造販売している。本社所在地は青森県三戸町。製造工場は十和田、古川清水、日光など7か所。創業以来変わらない企業理念である「お客様の真の満足（美味しさ・安心・安全・健康）」を追求し、大豆食品をおいしくお召し上がりいただき、健康になっていただきたいという思いから、製品の安全と品質・栄養機能性に徹底してこだわってまいりました。食品業界で初めて「遺伝子組み換え大豆の不使用」を宣言（1997年）し、「遺伝子組み換え大豆の混入を防ぐ」ため、IPハンドリングシステム（分別生産流通管理）を導入。

業界の常識だった「D+0神話（つくったその日に納品する）」を打ち破るために、従来製法の常識を変えた「豆腐を一丁ずつつくる“一丁寄せ製法”」を開発。“人の手に触れない・水にさらさない”ことで、豆腐に付着する菌の汚染を極限まで抑え、賞味期間を大幅に延長しました。また、「にがり（塩化マグネシウム）」によるミネラル摂取に着目し、業界に先駆け「にがり豆腐」の量産化に成功しました。その他、個食少量化時代を見越した「タレ付小分け納豆」や「小分け豆腐」、健康志向に対応した「機能性豆腐」の開発、余計な添加物を使わないような技術開発に取り組み、「消泡剤、乳化にがり不使用」等、市場を開拓し業界をリードするかたわら、最新の浄化処理施設やLNGコージェネレーションシステムやチップボイラーを採用し、CO2削減や省資源化など環境対策にも取り組んでおります。2013年には、豆腐業界で初となる日本食品工学会「技術賞」を受賞、2023年になめらか豆腐バーにて第53回食品産業技術功労賞を受賞しました。2023年3月期 現在年商179億円、従業員数667人。

本件に関するお問合せ先

太子食品工業株式会社 広報販促室

〒984-0002 宮城県仙台市若林区卸町東3丁目2-12

TEL：022-288-8851 メール：m-tanaka@taishi-food.co.jp 担当：田中雅浩

※商品写真をご用意しておりますので、ご利用の際は上記までご連絡ください。