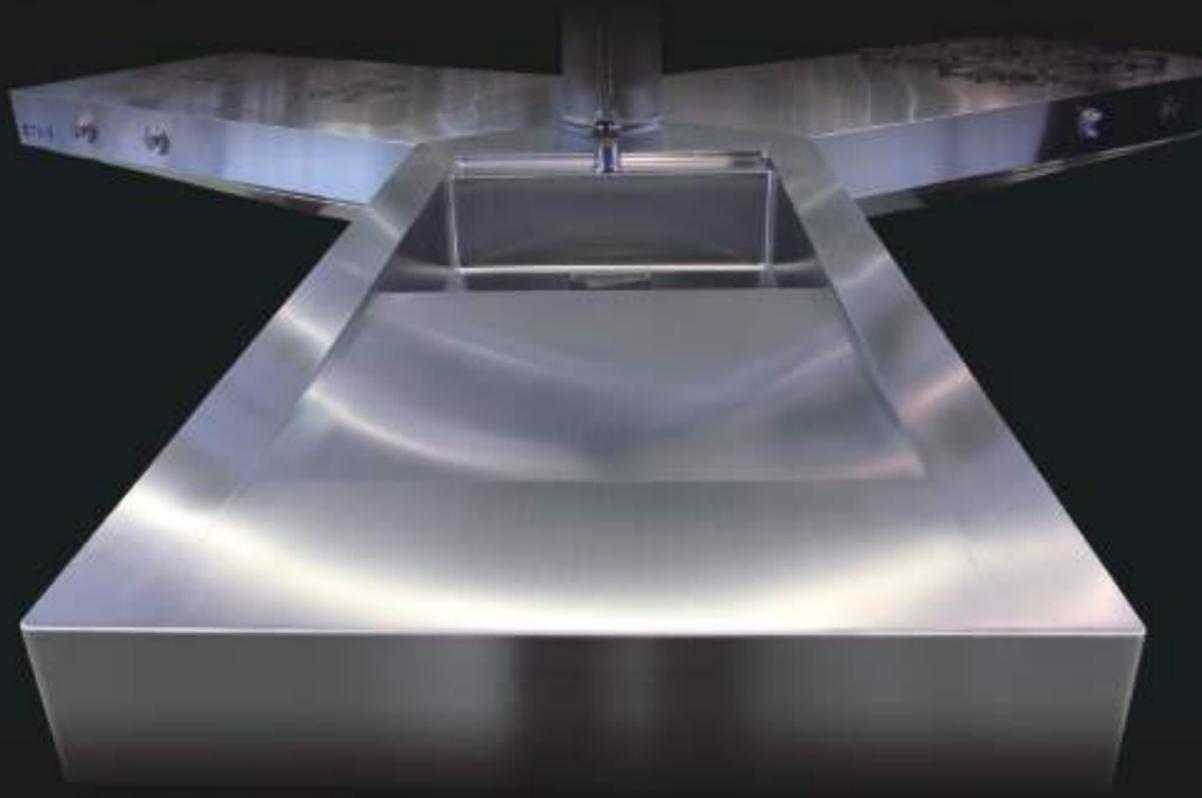


未来への原点

ZEROから始まった、イノベーションへのチャレンジ

Concept Range
TX-0



HCJ2024にて TX-0 を展示

斬新なキッチンスタイルを提案するタニコーのコンセプトモデル
その1号機は、2012年に誕生した TX-0 でした
アイデンティティを表す T
無限の可能性を秘めた変数 X
そして、未来への原点を意味する 0
TX-0 は、イノベティブなものづくりの起点となったモデルです

CURRENT NEWS

[カレントニュース]

Vol. 51

タニコーとお客さまを結ぶ最新情報通信

2024年2月8日発行 発行：タニコー株式会社
〒142-0041 東京都品川区戸越1-7-20 TEL:03-5498-7111 (代)
編集：KWC/デザイン：ライラック

CURRENT NEWS

Vol. 51

[カレントニュース]
タニコーとお客さまを結ぶ
最新情報通信

特集

「こだわり」で切り開く
飲食店の生きる道

ここにもユニエース

茨城大学 水戸キャンパス
SHIEN BAKERY
(茨城県水戸市)

タニコーの社会貢献

品川区商店街連合会主催の
「大商業まつり」に初出店

タニコーニュース

タニコー静岡営業所が
移転・リニューアル



「こだわり」で切り開く 飲食店の生きる道

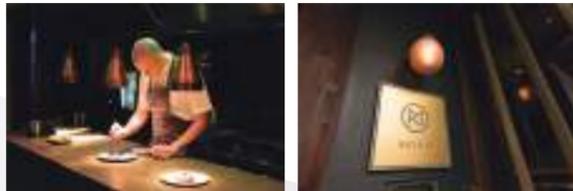
価格高騰や人手不足などの課題に直面する中においても、オーナーやシェフの「こだわり」を突き詰めることで、差別化に成功している飲食店があります。こだわりを生かし、いかに活路を見いだしているのか、各店に取材しました。

京町家の風情とシックな雰囲気の中で、シェフのこだわりが結実した一皿を味わう

MOKO
京都府京都市



CASE 1



CASE 2

上質焼肉割烹 29LABO

愛知県名古屋市

ひっそりと構える隠れ家肉割烹
手元に見えるカウンターで
お客さまと向き合う



CASE 3

京橋 鮨 好日

東京都中央区



「味も空間も含めて満足していただきたい」
客席から見える景観と快適な厨房環境の調和

moon jelly
神奈川県川崎市

焼き立てパンと自家焙煎コーヒーが自慢
ランチ難民を救う
アメリカンレトロダイナー



CASE 4



明日への活路を切り開く 「こだわり」に根ざしたオンリーワン戦略

昨今、飲食店が直面している課題として、エネルギー・食材の価格高騰や、慢性化する人手不足などが筆頭に挙げられます。しかし、そのような状況下でも、例えば単価を高く設定し、カウンターのみで稼働数・回転数を度外視したスタイルで差別化戦略に成功している個人店もあります。

そうした店に共通する傾向の一つとして、オーナーやシェフの「こだわり」を前面に押し出して、店の特徴としているパターンがあります。徹底してこだわ

り抜いた食材を使って他店との差別化を図る店、店主の人柄や店舗空間の居心地に魅了されるリピーターが絶えない店など、各店のこだわりも多様化が進行しています。

こだわりに根ざした特徴がユーザーに効果的にアピールして心をはがっちりつかみ、その結果として、店が価格高騰や人手不足などの課題を乗り越える力となっているのではないのでしょうか。今回の特集では、「こだわり」に基づいた飲食店の戦略にフォーカスしました。

価格高騰などの課題が深刻化した2023年

帝国データバンクの「飲食店」倒産動向調査(2023年)によれば、2023年は飲食店の倒産が国内で768件発生。2022年の452件から約1.7倍と急増し、コロナ禍で記録された2020年の780件に次いで過去2番目という高水準の数値を記録した。

その要因の一つとして考えられるのが、エネルギーや食材の価格高騰である。食品の値上げが顕著になった2022年以降、仕入価格の上昇度が販売価格への転嫁を上回った状態が続いている。つまり、飲食店の販売価格の値上げも進んでいないが、頻繁な値上げは客離れにつながる懸念があり、値上げをためらう飲食店が少なくないため、価格転嫁が仕入れ価格の上昇度に追いついていないのが現状だ。

また、人手不足の深刻化によって店舗運営が困難になると、今後「人手不足倒産」も増加する恐れがあるといわれている。

株式会社帝国データバンクのプレスリリースをもとに、「カレントニュース」編集部にて文章を作成。

京町家の風情とシックな雰囲気の中で、 シェフのこだわりが結実した一皿を味わう



1 京都・大原産のシカ肉。2週間ほど熟成させた脚、首、肩などの部位をビーツのピューレで仕上げた一品。
2 カウンター席に座ると、調理の様子がよく見える。シックな色合いでまとめられたキッチンは、常に徹底して清潔が保たれている。
3 母屋の奥には坪庭があり、その左にはテーブル席の部屋もある。坪庭の向こうに見える蔵には、ワインが保管されている。



MOKO

京都府京都市



シェフのモコ アレクシさんと妻の綾夏さん

XXXXXXXXXX

シェフのモコさんは、フランスを代表するレストラン「タイユヴァン」でスーシェフを務め、イギリスのホテルなどで腕を磨いた後、2019年に来日。2022年から23年にかけて、京都のラグジュアリーホテル「The Shinmonzen」にて総料理長を務め、その後独立してMOKOを開店した。

✕ 自ら食材を選び抜き、食べ頃を見極め、 自分の手で作り出した料理を提供する

京都御所に程近い住宅街に立つ築100年余りの京町家を改装。フレンチレストラン「MOKO」は、2023年5月にオープンしました。店の奥に向かって伸びた一枚板のカウンターの先には、京町家特有の坪庭や蔵がガラス越しに見え、風情のある落ち着いた空間となっています。

「いいレストランへ食事に行くと緊張してしまうものですが、この店は友達の家遊びに来たようにホッとできる場所にしたい。お子さま連れのお客さまも大

歓迎。ぜひ、ご家族でも料理やワインを楽しんでいただけたらと思います」と、オーナーシェフのモコ アレクシさん。
そのこだわりは、自らの目で食材を厳選し、熟成を行って食べ頃を見極め、手間をかけて自分の手で料理を作り、提供すること。一見当たり前のように、まったく当たり前ではないことです。

「できる限り地元をはじめとする国産の食材を選び、地産地消に努めながら、旬の味を自分の手でお客様に提供したいと考えています」。

✕ 手間を惜しむことで失われた味があるなら、 手間をかけることでそれを取り戻したい

週に2~3回は京都・大原へ出向いて旬のオーガニック野菜を仕入れ、シカ肉は一頭買いついてシェフ自ら解体し、店内の熟成庫で2週間ほど熟成させてから提供。徹底して手間を惜しまない姿勢は、自家製のパンにも表れています。「ルヴァン(天然酵母)を使って2~3日かけて発酵させ、毎日焼き上げています」というパンは、グルテンが分解されて消化されやすく、風味も格別。イーストなら2~3時間の発酵で済むところを、手間のかかる伝統的な製法にこだわり、

お客様に提供しています。効率を重視する現代的な製法が失った滋味豊かな味わいが、そこにはあるのです。
モコさんのこだわりはキッチンにも。最小限の調理器具を取りそろえ、厨房機器には常に清潔感が漂います。熱調理機器は高さが統一され、作業のしやすいフラットな面を構成。「タニコーさんには無理を言いましたが、このキッチンにはとても満足しています」とモコさん。徹底したこだわりが生み出す味の進化は、まだ端緒にすぎません。

ここがこだわり!



作業面とラインをそろえた 機能的で美しいキッチン

熱調理機器が並ぶエリアは、高さをそろえて作業面をフラットに。その下の収納スペースの上下のラインも統一し、左右に移動しながら使いやすい機能性を実現。客席から眺めるキッチンは、シンプルで美しい。



4 熟成庫に置かれた食材には、お客さまも興味津々だそう。この日は、シカ、カモ、クエが庫内に。
5 熟成させたクエを、ニンジンのピューレ、春菊とアーモンドのソース、パセリオイルで。
6 一枚板のカウンターが店の奥へと伸びる。シンプルに統一されたキッチン、シックな内装、そして京町家ならではの風情が、くつろぎの空間を生み出している。



DATA
MOKO
〒604-0005 京都府京都市中京区玉植町235-2
HP https://www.instagram.com/restaurant_moko_kyoto/

《営業'S VOICE》



滋賀営業所
望月大輔

モコ様の身長とご要望に沿って、熱調理機器の高さを900mmで統一し、作業面をフラットに。収納のドアは全て観音開きで折り取っ手に変更し、上下のラインを完全にそろえています。木造の京町家を改装した店舗なので、設計事務所さまと協働して防火対策をしっかりと講じています。昨今では、古民家を改装する店舗も多く、タニコーは離隔距離の規定を守り、安全安心な設置を心掛けています。

ひっそりと構える隠れ家肉割烹 手元の見えるカウンターでお客さまと向き合う



1



2



3

- 接客時に心掛けていることは、「物事の流れを読むこと」と下村さん。「無意味なおもてなしはしない。その人の流れの妨げになるものを取り除くようにしています」。
- サーロインの炙り刺身とごま和え(季節の野菜)。
- 目の前に広がるカウンターは、牛を一頭丸ごと寝かせられるほどの広さ。商売道具の包丁は、下村さんがご友人の包丁専門店から取り寄せた、こだわりの逸品。

上質焼肉割烹 29LABO

愛知県名古屋市



店長
下村篤さん



愛知県大府市の「下村牧場」経営者の父のもとに生まれる。大学卒業後、大手食肉商社で5年修業。牛肉の解体加工や、百貨店・小売店での販売に従事。下村牧場直営の焼肉店の店長兼料理人、東京都や愛知県内の人気店での修業を経て、「29LABO」をオープン。

地元愛も牛肉愛も強い店主が 地元・愛知で最上級の「下村牛」を提供

愛知県最大の駅・名古屋駅の西側、いわゆる「駅西」エリアに上質焼肉割烹「29LABO」はお店を構えています。月に15日しか営業しない1日2組限定の予約制で、上質な和牛を目の前で調理するフラットカウンターのスタイルが特徴。口コミを中心に話題を呼び、2021年10月のオープン以来、多くのリピーターを抱える人気店となりました。

店主を務めるのは下村篤さん。愛知県大府市にある下村さんの実家の畜産農家では、うま味成分(グルタミン

酸)の含有量が全国の黒毛和牛の平均値の10倍という肉質を誇る「下村牛」を育てています。

「下村牛はうま味強い反面、調理にコツがある。こんなにおいしい牛肉をうまく調理できるのは、下村牛の繁殖・育成・肥育・卸を経験してきた自分しかないと思っていたんです。それに、地元の愛知が、東京や大阪に食で負けてほしくないという反骨精神もありました。それで名古屋で肉割烹を開きました」と下村さんは語ります。



4



5



7



6

- ザブトン(肩ロースのあばら骨側にある肉)の炙りユッケに、黄身と肉のうま味に負けない塩味の強いキャビアをトッピング。
- 額装された詩は下村さんの通っていた高校で代々受け継がれているもの。下村さんの人生におけるモットーとなっている。
- 手前右手に見える食洗機は、食事中の会話の妨げにならない、静音性の高いものを採用。
- 程よくサシの入ったマルシンは、人気の高い赤身の部位。

ここがこだわり!

両サイドのカウンターの 高さを、ミリ単位で調整!

当初はキッチン側のほうが高かったというカウンター。しかし、「調理中の手元が客席側から見づらい」との下村さんの意見を踏まえて、まな板の上が見やすい高さまでキッチンカウンターを低くすることにした。



誰もが無理だと思ふところに成功するチャンス 先駆者として、新鋭のサポートをしていきたい

お店をオープンさせる場所として選んだのは、名古屋駅周辺の中では飲食店も人通りも少ない西側エリア。

「宅配便のアルバイトで土地を知る経験を積みました。駅の西側に住む方々は食料品をよく注文すると感じて、飲食店を開くなら、食の関心が強い「駅西」しかない。周りからは『成功は絶対に無理』と言われましたが、だからこそ成功すると確信が持てました」

下村さんのこだわりは、調理をするフラットカウンターにも見られます。

「僕は料理人の手元が見えないのは不誠実だし、面白くないなと思ったんです。ミスをしないう緊張感には自分に必要だし、お客さまにとっても安心につながりますから。タニコーの中島さんとも、お客さまから手元が見やすいように、何度もカウンターの高さを相談しました」

下村さんは、今後について「若い料理人たちの力になりたい」と語ります。自身の経験を生かして活躍を続ける下村さんの背中、夢を追う料理人にとってこの上なく頼りがいのあるものでしょう。



DATA
上質焼肉割烹 29LABO
〒453-0016 愛知県名古屋市中村区竹橋町33-5
コーポビル 1F 102号
HP https://www.instagram.com/29labo.al_abies/

《営業'S VOICE》



名古屋南営業所
中島晴人

当初は「駅西」エリアに飲食店を開くことで、私も不安はありましたが、下村様の熱量にぜひ協力したいと強く心を動かされました。その後の人気の高さは言わずもがなで、先見の明がある方だなと感じました。調理時の手元を見せたいというご要望も、お客さまと誠実に向き合うことを大切にしている下村様らしいアイデア。これからも先駆者としての下村様をサポートしていきたいです。

「味も空間も含めて満足していただきたい」 客席から見える景観と快適な厨房環境の調和



- 1 この日のおすすめは長崎県産のウエ。店主の目利きで新鮮なネタを仕入れている。
- 2 客席からは白木のカウンターだけが見える美しい景観。左奥には半個室もある。
- 3 月替わりのディナーコースは全15品。季節の食材を使ったこだわりの鮨と懐石のライブ体験。
- 4 貝瀬さん自ら買い付けに携わったこだわりの食器類。石を模した寿司台によって重厚感を演出している。



- 5 季節に合わせた懐石の一品。雪に見立てた氷餅を振りかけて冬の彩りを添える。お客さまが感嘆する一瞬だ。
- 6 わずかに下がった作業台によって客席からの景観が保たれ、程よい高さのカウンターは会話をはずませる。
- 7 懐石料理も提供するため、一般的な寿司屋の3倍ほどの数の冷蔵庫が作業台下に収まる。

ここがこだわり!



手洗いシンクの 水栓を低い位置に

水栓の位置を低くすることで、シンクは浅く
なってしまうが、お客さまから見えないよう
景観第一に徹した。その上で貝瀬さんと
板前・寿司職人の皆さんの使いやすさも
考慮し、ミリ単位で調整した。

✕ お客さまの満足する顔を見るためには 厨房の職人が快適に作業できることも大切

そんな好日にとって、お客さまにいか
にご満足いただくかが、店のこだわりの
原点です。「そのため客席からの景観
に気を配りました」と貝瀬さん。高級感
ある白木のカウンターからステンレスの
シルバーが見えないようオーダーしました。
水栓の位置もあえて低くするほどの気
遣いです。

「ただし、本当に満足していただくため
には、厨房のスタッフがストレスなく作
業できる環境も欠かせません。そのため、
厨房設備には妥協しないというのが私

の考え方です」と貝瀬さん。「シャリを
手に取る側が右なので、手洗いシンク
は左に」「作業台は低すぎても高すぎ
てもダメ」「作業台に合わせたサイズの冷
蔵庫をカウンター下に」など細かに要
望を出したそうです。「厨房のスペース
は限られており、無理難題だったと思
いますが、要望に合った機器を見事に
ピックアップしてもらえました」。

食通を納得させる味と空間は、京橋
の新たな顔となりそうです。

京橋 鮨 好日

東京都中央区

✕ 競合の集う町で定着してこそ本物の店 鮨と懐石が融合した高級路線で挑む

京橋駅近く、銀座中央通りからすぐ
の場所に、高級鮨店「京橋 鮨 好日」
がオープンしたのは、2023年9月のこ
と。運営するのは、外食事業以外にも
多角経営を行っている株式会社
koujitsuです。大将の貝瀬裕重さん
は、鮨や創作和食などで経験を積んだ
後、高級路線で出店したいという会社
の希望に沿う形で入社し、好日には準
備から携わりました。「京橋は老舗が点
在し、挑戦しがいがある。ここで定着す
れば本物」とここでの出店を決めました。

競合の多い環境をあえて選んだ貝瀬
さんは、数々の経歴で鍛えた腕を発揮。
鮨までに14品出るというディナーコー
スが評判です。豊洲市場の新鮮な魚
介を使い、本来、日本酒と梅干で作る
煎り酒の調味料にパイナップルを使っ
たり、信州名産の氷餅を雪に見立てた
パフォーマンスなど、想定外の食材の
チョイスは、お客さまに驚きを与えます。

ディナーはコース予約のみ、価格も
2万円以上するものの、開店から3カ月
で早くもリピーターがいるほどです。



DATA
京橋 鮨 好日
〒104-0031 東京都中央区京橋2-6-17 VORT III 1F
HP <https://www.instagram.com/sushi.koujitsu/>

《営業'S VOICE》



立川営業所
安野弘夢

好日様の料理はおいしいだけでなく、
見た目も楽しませてくれる職人技で
す。お客さまや従業員への配慮を
大切にされていたので、そのヒア
リングを徹底しました。店名の由来は、
禅語の「日々是好日」。食へに来る
お客さまだけでなく、働く方たちにと
ってもトラブルなく「いい日だったな」
と過ごせる場となるよう今後もサポー
トさせていただきたいと思っています。

焼き立てパンと自家焙煎コーヒーが自慢 ランチ難民を救うアメリカンレトロダイナー



1

- 1 フードロス削減のため、前日のパンを格安で販売する取り組みをテイクアウトで実施。
- 2 ブルーが基調の外観はオーナー好みのアメリカンレトロダイナーをイメージした。
- 3 店内では天然酵母や横浜小麦を使ったこだわりのパンを20〜30種類提供。



2

moon jelly

神奈川県川崎市



3



4



5



6

- 4 ベーカリー担当の友香さん。約1カ月でカラーユニエースでの焼成にも慣れたとのこと。
- 5 こだわりのコーヒーは、オーナー自ら厳選した7種類のコーヒー豆を店内で焙煎。
- 6 ガレージを改造したテラス席。ペットOKなので散歩中のコーヒーブレイクに最適。

✕ ミニマムなカラーユニエースに一目惚れ 見た目のインパクトが購入の決め手

「カラーユニエース購入の決め手は、何と言っても見た目でした」と米岡さん。ご自身がミニマムなものが好きで、コンパクトで高性能、そして好みの色に塗り替えられることが大きな魅力だったとのこと。

「店のイメージカラーは決まっていたので、オープンにその色にできるという点に引き付けられました。私は視覚で得る情報が大事だと考えていて、自分自身、視覚的な部分で人にインパクトやパッションを与えることが好きです。おしはさはもちろんですが、この店に来る

ことで思い出す、家庭やバックボーンなどが感じる一生忘れない記憶を生み出すことを目指しています」。

ユニエースの色も、色ムラがなく理想通りの発色で、他の厨房機器も全部寸法通りピタッと収まり、店内の統一感がグッと上がったそうです。

「パンとコーヒーのペアリングを考えたり、新商品のアイデアが浮かんで提案したり。毎日がとても楽しいです」と米岡さんは話します。

新たなジャンルへの挑戦が、米岡さんを突き動かすパッションとなっています。

ここがこだわり!



オープン以外の機器も イメージカラーで統一

カラーユニエースは、お店全体のイメージカラーであるブルーでオーダー。発色の良さと絶妙なカラーリングに感動した米岡さんは、冷蔵庫やシンクも同じ色に塗装を依頼したそうです。

✕ 飲食店不足によるランチ難民の現状を知り ダイナーをオープンさせる勝算が見えた

「飲食業は未経験なので、事前のマーケティングとして知り合いのキッチンカーをこの場所に停めて営業したところ、近所の人が行列を作って大盛況だったのです。その時に、この立地で飲食店をやることの勝算が見えました」と語るのはオーナーの米岡修さん。

閑静な住宅街でひときわ目を引くブルーの店舗「moon jelly」は、2024年1月にオープンしました。米岡さんは土地を購入した時点で、長年の夢だったパンとコーヒーにこだわったアメリカンレトロダイナーのお店にすると決めてい

たそうです。

「この辺は住宅街なのですが、近くに看護大学や工場などがあるので、結構人通りがあるのです。にもかかわらず、近くの商店街はみんな店を閉めてしまっていて飲食店が少ない状況なので、昼休みに食事をする店がなく、ランチ難民が多い。だからその需要に合った、イートインとテイクアウト両方できる店を出そうと思いました」。

決断後に足を運んだ展示会のタニコブースで、米岡さんの目に留まったオープンがカラーユニエースでした。



海月興業株式会社
代表取締役社長
米岡修さん



建築業を営む傍ら、いつかおいしいパンとコーヒーを出せるお店をやりたいと考え、2024年1月に娘の友香さんと共に「moon jelly」をオープン。ご自身が好きなブランドのイメージカラーを基調とした店内には、オーナーのこだわりが随所に散りばめられている。



本社営業グループ
店舗開発チーム
首藤 修司



本社営業部
設計グループ
生田 目玲奈



DATA
moon jelly
〒212-0054 神奈川県川崎市幸区小倉4-8-6



1

ここにもユニエース

●茨城大学 水戸キャンパス（茨城県水戸市）

SHIEN BAKERY

人が集い、つながるベーカリーショップ
コロナ禍で失った活気を取り戻す

- 1 「SHIEN BAKERY」スタッフの皆さん。
- 2 毎日フル稼働のユニエース。導入以降、毎日約800個のパンを焼いている。
- 3 毎月季節ごとの新商品を4～5種類提供。学生は定期的に新しいパンに出合える楽しみがある。



3

空きスペースを有効活用し 学生が気軽に集える場所をつくりたい

焼き立てのパンの香りに引き寄せられ、気付けば店の外まで続く長蛇の列。

茨城大学水戸キャンパス内にある「SHIEN BAKERY」は、2023年4月にオープンしました。

コロナ禍を経て、どうしたら学生がキャンパスに戻ってきてくれるかを一番に考え、学生や教職員の憩いの場になるような場所をつくるのが目標だったとのこと。以前は食堂だった空きスペースを有効活用して、4月の入学シーズンに合わせて開店できるように準備を進めてきました。

「元々候補の一つとして挙がっていたベーカリーですが、開店を決めた一番のきっかけは、山崎製パンの担当者からユニエースを使ったベーカリー事業の提案を受けたことでした。他大学での導入成功例も聞いて可能性を感じましたし、水戸キャンパスは女子学生も多く、学生へのリサーチでも手応えがあったので、その方向へかじを切りました」と店長の小山浩明さん。

それまでは売店で既製品のパンを販売するのみだったため、ベーカリー事業はからのスタートでした。



茨城大学生協同組合
食堂部 店長兼事務補佐
小山浩明さん

「以前食堂があった頃は1日約140～150名が利用していましたが、ベーカリーがオープンしてからは1日200名以上が利用しています。大学の事務関係者もベーカリーがどのように利用されるか心配していたのですが、この状況を知り良かったと喜んでます」。



4



5



6



7

手厚い研修で未経験の不安を解消 オープン後のアフターフォローも万全

「ユニエースは大掛かりな設置工事が不要で手軽に導入ができますし、コンパクトで場所を取りません。そして、ユニエースに合わせて作られた冷凍生地も活用でき効率的です。導入時に使用方法やパンの焼き方だけでなく、販売管理・接客マナーの研修もあり、未経験でも安心して挑戦できました」と小山さんは語ります。

研修が終わった後も担当者が定期的に訪問し、サポートしてくれているので大きな問題もなく運用できているとのこと。今ではスタッフ同士で効率よくパンを焼く

段取りを考えて、1日に800個ものパンを提供しています。

パンを頬張りながら笑顔で会話を楽しむ学生たちや、一番離れた校舎から足しげく通う常連の学生を見ると、ベーカリーショップがみんなの憩いの場になっていることを実感するそうです。今後は、茨城県の特産品を使ったご当地パンの考案や、地域の方にも利用してもらえるような店作りを目標にしていきたいとのこと。ユニエースで焼いたおいしいパンを通じて、地域や人との交流の輪が広がっていきます。

ユニエースの メリット

- アルバイトやパート、初めての方でも扱いやすいオープン。
- パンの発酵時間によって焼く順番を変えて、オープンの回転率をUP。



DATA
SHIEN BAKERY
〒310-8512 茨城県水戸市文京2-1-1
茨城大学水戸キャンパス茨苑会館1F
HP <https://www.univcoop.jp/ibaraki/>

営業's Voice



ベーカリー事業部
課長
後藤謙二

ユニエースは、山崎製パン様との共同開発商品です。茨城大学様のようにベーカリー事業が未経験な方でも安心して業務に取り組めるように、冷凍生地の提供や研修制度を設けている点も好評を得ています。今後はベーカリー事業に関するサポートはもちろん、大学で使われている他の厨房機器についても、幅広くお力添えできるよう尽力いたします。



「大商業まつり」に初出店

2023年11月25日、しながわ中央公園で開催された品川区商店街連合会主催の「大商業まつり」に、地元商店街からの紹介で地域企業としてタニコも出店しました。



ターニーとシナガワン(ケーブルテレビ品川のキャラクター)をはじめ、品川区のキャラクターが集いました。



地域の皆様と社員たちが交流。

人、街、企業が協働した地元住民への恩返し

品川区商店街連合会主催の「大商業まつり」は、地域の商店街を盛り上げるため、品川区の後援で2006年から開催されているイベントです。コロナウイルスの影響で4年ぶりの通常開催でしたが、約50社が出展(店)、約5,000人が来場し、大盛況となりました。

タニコのブースでは、クラブ・ターニー(子ども食堂)を開催する「ターニーベーカーカフェ」で焼いた「人にやさしいパン」(限定100食)を販売。地元の皆様に味わっていただき、こども

食堂など当社の取り組みもご案内することができました。また、FMしながわの現地での公開収録に参加する機会をいただき、「大商業まつり」のテーマに沿った、地元を盛り上げることを目的としたタニコの取り組みと自社の業務内容を紹介しました。

そして、多くの来場者と交流することができ、地元へ賑わいを取り戻すための活動に協働できました。



公開収録でタニコの活動をPR!

Tarny Bakery Cafe

〒141-0032
東京都品川区大崎1-2-2 アートヴィレッジ大崎 2F
営業時間:10:00~17:00(火のみ15:00~17:00)
定休日:土、日、祝
TEL 03-6417-0360
HP <https://tarny-cafe.jp/>



社会貢献についてのお問い合わせはこちらまで

〒142-0041
東京都品川区戸越1-7-20
タニコ株式会社 社会貢献推進準備課
TEL 03-5498-7921
MAIL shakai-kouken@tanico.co.jp

tanico NEWS

タニコ静岡営業所が移転・リニューアルしました!



タニコ静岡営業所が、2023年11月20日に移転・リニューアルしました。建物がきれいになっただけでなく、新しくなった営業所には、食材や生地を用いて調理試験をお試しいただけるショールーム「CONNECT」を設けています。その他、家庭用システムキッチンも展示しているので、ぜひ一度お越しいただき、見て、触れて、相談できるショールームをご活用ください。

タニコ静岡営業所
〒422-8076 静岡県静岡市駿河区八幡1-3-16
TEL 054-204-0318

スタイリッシュな外観に生まれ変わった静岡営業所。ショールームの厨房機器が明るく照らされている。



1 ショールーム内の厨房には、タニコこだわりの厨房機器がずらり。2 高級感と使い勝手の良さを兼ね備えた家庭用システムキッチンに、思わず目が引き付けられる。3 リニューアル後のお披露目会の様子。多くのお客さまがお祝いに来てくれた。

営業所移転までのストーリー ~所員でかなえた移転の夢~

1 2020年4月



以前から所員の間で静岡営業所の老朽化が問題視されており、働く環境が改善されればと思っていた。

2 2021年4月



新しく着任した所長が会社に移転の希望を伝え、承諾されるも、条件に合った物件が見つからず行き詰まった。

3 2023年5月



そんな中、現在の物件を発見。1週間以内見~仮契約まで終わらせ、営業所移転の夢をかなえた。

4 2023年11月



移転が完了し、リニューアルオープンを迎えた。ショールームも備えた新しい営業所に、所員全員が喜んだ。



編集後記

今号の取材のテーマは「こだわり」でした。可視化されたサービスやお料理へのこだわり、お客さまには見えないけれど店主さんの中で軸となっているこだわり、どちらも同じくらい大切にされていたことが印象に残っています。次号のカレントニュースから、弊社の制作担当が変わります。

取材させていただいたお客さまや、今まで一緒にカレントニュースを作り上げてきた制作の皆さん、さまざまご縁に恵まれて、4年間楽しくお仕事をさせていただきました。これからも、読者の皆さまにこだわりの詰まったカレントニュースを楽しんでいただけたらうれしいです。