

TMC 展示・商談用「商材シート」

「会社概要」



【企業紹介】

1/9

会社名	株式会社たまごファクトリー
-----	---------------

出展カテゴリ	食と農	出展回数	7 回
--------	-----	------	-----

従業員	60 人	売上	1,500 百万円
-----	------	----	-----------

出展商品名	味付ゆでたまご・温泉たまご・半熟煮たまご
-------	----------------------

代表者名	代表取締役 長谷 直樹
------	-------------

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

当社の創業は2001年です。丸金グループの国内製造会社として、澄んだ空気ときれいな水に恵まれた環境、そして北東北の観光拠点である岩手県八幡平市にて、その恩恵を受けながら製品づくりに励んでまいりました。創業から今日に至るまで、当社が継続し成長してこれたのは商品をご愛顧頂いているお客様、お取引様各位のご厚情の賜物と心より感謝申し上げる次第です。2023年2月に商号変更し新たなスタートを迎え、安心・安全な商品をお届けするための品質管理の追求、コンプライアンスの強化、女性活躍推進、社会貢献活動など様々な取り組みを徹底していく所存です。そして、働いている全従業員が幸せになれる職場づくりと安心・安心な製品づくりを通してお客様、お取引先様、そして地域社会の皆さまから信頼される企業を目指してまいります。



「命を育み 食を通じて 世界の人々の心を満たす」
かけがえのないものを大切に感謝し、「ありがとう」と喜んで頂けるように誠意を尽くす。食を通じて世界の人々の幸せに貢献することを目指します。
私たちは安心安全、そしてJFS-B規格に基づく衛生管理の下、半熟ゆでたまごを中心とした品を製造しています。

【所在地・連絡先】

所在地	〒 028-7113 岩手県八幡平市平笠第二地割6番地8
-----	---------------------------------

URL	http://tamagofactory.co.jp
-----	---

担当者名	
E-mail	
TEL	
FAX	

たまごファクトリーの持続可能な取り組み

①社会貢献活動・SDGsの取組やフードロス対策など卵を通じて様々な取組を行っています。その他、孤食の解消や地域交流の場づくりなど様々な目的を持ったこども食堂で、こどもとその家族などを対象に弊社の味付たまごを提供しています。②各企画への協賛・岩手日報が始めた、育てよう災害救助犬プロジェクト「いわてワンプロ」や、岩手県サッカースポーツ少年大会への味付ゆでたまごの提供など様々な企画へ協賛をしています。



※こども食堂への提供



※いわてワンプロコラボラベル

TMC 展示・商談用「商材シート」

「商品・サービス」



2/9

【商品の特性】

商品名	味付ゆでたまご	特長機能	「完全栄養食品」とも言われる卵は、栄養価が大変高く、ビタミンCと食物繊維以外の栄養素が全て入っております。また、ダイエット中なら気になるカロリーは低く、1個(52g)あたりのエネルギー量は約73kcal程度と意外にヘルシーです。ダイエット中に偏りがちな栄養素も、卵をプラスすることでバランス良く補うことができます。
コンセプト	食文化の中で、完全栄養食品といわれる「たまご」に着目した、健康な食生活に貢献する商品。様々なシーンで美味しく、手軽に食べられる商品として1個入れ・2個入れ・6個入れ・10個入れとバリエーションが豊富で利便性の高い商品です。		
いいところ「強み」	味付けたまご・温泉たまごの製造・販売のパイオニアカンパニーとしての実績から生まれた「商品力」		
他社との優位性	入荷から出荷までの徹底した温度管理と独自製法で生まれた、殻剥けの良さ。「赤穂の天塩」を使用まろやかな味わい。		



■名称: ゆでたまご ■原材料名: 鶏卵(国産)、食塩(赤穂の天塩 4.5%) ■内容量: 2個入 ■賞味期限: カップ正面下部に記載 ■保存方法: 要冷蔵(10℃以下) ■製造者: (株)たまごファクトリー 岩手県八幡平市平笠2-6-8

栄養成分表示 1個(可食部標準 52g) 当り
エネルギー 73kcal たんぱく質 6.4g
脂質 5.0g 炭水化物 0.5g 食塩相当量 0.7g ※この表示値は目安です。



※2個入商品の一括表示

【ターゲット・利用場面・お客様メリット】

ターゲットお客様は	・商社・卸売、百貨店、スーパーマーケット 様向け。 ファミリーユースの商品として幅広く、健康に気遣う30代～50代の男女。
利用場面(利用シーン)	・家族の朝食での一品やサラダのトッピングとして。働く男女の軽めの昼食としておにぎりやサンドウィッチの栄養補助を目的としたプラス1の品として。
お客様の「メリット」	・時間の無い時でも簡単に美味しくお召し上がり頂けます。
地元での「評判」等	八幡平市・盛岡市広域の道の駅や産直の人気商品となっております。岩手県内百貨店、スーパーマーケットでの好評から大手コンビニエンスストアのオリジナル商品の製造を行っております。

※当フォーマットの無断転載・加工等の行為は禁じます。

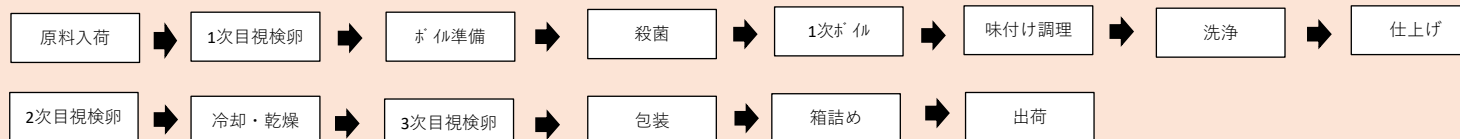
TMC 展示・商談用「商材シート」

「アピールポイント」



【アピールポイント】及び【生産・製造工程】 味付たまご

3/9



工場入場時の衛生チェックに力を入れています。基本となる手洗いの徹底や、コロコロによる衣服の清掃、エアーシャワーの通過を経て入場いたします。その後も定時に身だしなみのチェックをおこない、異物混入防止に努めています。衛生管理の向上を目的とした設備更新を積極的に行っております。工場内は原料入荷室から資材室にいたるまで、全室に空調設備が整備され、年間を通して一定の温度、湿度にコントロールされます。



基本の手洗いは各作業室入退室毎に実施。



入荷した鶏卵は、全て目視検卵します。



空調管理された作業所。



入荷時検温
原料管理。

定期的な外部検査に
加えて内部検査。

入荷・出荷時での商品管理

【品質管理情報】

商品検査	☒ 有	☐ 無	☐ その他
	<具体的内容> 外部検査毎月1回(一般生菌・サルモネラ菌・黄色ブドウ球菌・大腸菌群)ほか、内部検査週1回(一般生菌・真菌) 毎日(官能検査・芯温測定)ほか。		

衛生管理	生産・製造工程の管理
	製造システムはHACCPに適合し、衛生管理を徹底しています。原料の仕入先、外部環境の変化に応じて工場内の環境をコントロールし、厳しいチェックと記録が行われています。
	従業員の管理 日々の健康管理(体温・体調)を行い記録を行っております。毎月、安全衛生委員会を開催し労働環境等就労状況の確認を行っております。
施設設備の管理	施設設備の管理
	作業開始前と終業時に点検を兼ねた清掃を行っております。設備機器保全の担当部署を設け管理・記録を行っております。

危機管理	担当者	(注)ホームページ上にアップする場合は記載しないで下さい。
	連絡先	同上(個人情報保護の観点から)

【公的認証・受賞歴】

2018年食品安全マネジメント協会JFS-B規格を取得。HACCP適合工場となりました。



【取引条件等】

別途、ご相談により。

TMC 展示・商談用「商材シート」

「商品・サービス」



4/9

【商品の特性】

商品名	温泉たまご	特長機能	「完全栄養食品」とも言われる卵は、栄養価が大変高く、ビタミンCと食物繊維以外の栄養素が全て入っております。また、ダイエット中なら気になるカロリーは低く、1個(52g)あたりのエネルギー量は約74kcal程度と意外にヘルシーです。ダイエット中に偏りがちな栄養素も、卵をプラスすることでバランス良く補うことができます。
コンセプト	食文化の中で、完全栄養食品といわれる「たまご」に着目した、健康な食生活に貢献する商品。様々なシーンで美味しく、手軽に食べられる商品として・2個入れ・6個入れ・10個入れとバリエーションが豊富で利便性の高い商品です。		
いいところ「強み」	味付けたまご・温泉たまごの製造・販売のパイオニアカンパニーとしての実績から生まれた「商品力」		
他社との優位性	卵白、黄身とも独自の製法によりまろやかで消化吸収がよく、タレは削りたての鰹だしを贅沢に使った、こだわりのタレで厚みのある風味のオリジナルです。		



■名称:温泉たまご(半熟卵) ■原材料名:鶏卵(国産)・たれ(しょうゆ、砂糖、たん白加水分解物、鰹節では加工エキス、水あめ、醸造酢、鰹節エキス、魚介エキス、食塩、酵母エキス、糖、食塩/調味料(アミノ酸等)) ■原材料の一部に卵・小麦・大豆・そば・りんごを含む ■内容量:2個入 ■賞味期限:カップ正面下部に記載 ■保存方法:要冷蔵(10℃以下) ■製造者:「たまごファクトリー」岩手県八幡平市平野2-4-8
 栄養成分表示(1個/可食部重量:52g)あたり エネルギー74kcal
 たんぱく質6.6g 脂質2.1g 炭水化物0.2g 食塩相当量0.2g(た
 れ1個(52g)あたり) エネルギー36kcal たんぱく質3.1g 脂質1g
 炭水化物0.1g 食塩相当量0.1g ※この表示値は目安です。

※2個入商品の一括表示です。

【ターゲット・利用場面・お客様メリット】

ターゲットお客様は	・商社・卸売、百貨店、スーパーマーケット 様向け。 ファミリーユースの商品として幅広く、健康に気遣う30代～50代の男女。
利用場面(利用シーン)	・家族の朝食での一品やご飯のトッピングとして。料理のアレンジ材料として。
お客様の「メリット」	・時間の無い時でも簡単に美味しくお召し上がり頂けます。幅広い料理(パスタ・サラダ・肉料理等)に活用出来ます。
地元での「評判」等	八幡平市・盛岡市広域の道の駅や産直の人気商品となっております。岩手県内百貨店、スーパーマーケットでの好評から大手コンビニエンスストアのオリジナル商品の製造を行っております。

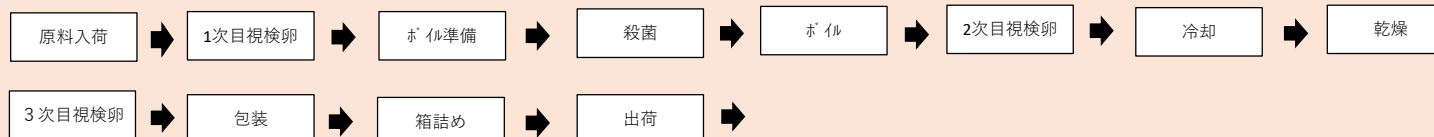
TMC 展示・商談用「商材シート」

「アピールポイント」



【アピールポイント】及び【生産・製造工程】 温泉たまご

5/9



工場入場時の衛生チェックに力を入れています。基本となる手洗いの徹底や、コロコロによる衣服の清掃、エアーシャワーの通過を経て入場いたします。その後も定時に身だしなみのチェックをおこない、異物混入防止に努めています。衛生管理の向上を目的とした設備更新を積極的に行っております。工場内は原料入荷室から資材室にいたるまで、全室に空調設備が整備され、年間を通して一定の温度、湿度にコントロールされます。



基本の手洗いは各作業室入退室毎に実施。



入荷した鶏卵は、全て目視検卵します。



空調管理された作業所。



定期的な外部検査に加えて内部検査。

入荷時検温
原料管理。

入荷・出荷時の商品管理

【品質管理情報】

商品検査	☒ 有	☐ 無	☐ その他
	<具体的内容> 外部検査毎月1回(一般生菌・サルモネラ菌・黄色ブドウ球菌・大腸菌群)ほか、内部検査週1回(一般生菌・真菌) 毎日(官能検査・芯温測定)ほか。		

衛生管理	生産・製造工程の管理 製造システムはHACCPに適合し、衛生管理を徹底しています。原料の仕入先、外部環境の変化に応じて工場内の環境をコントロールし、厳しいチェックと記録が行われております。
	従業員の管理 日々の健康管理(体温・体調)を行い記録を行っております。毎月、安全衛生委員会を開催し労働環境等就労状況の確認を行っております。
	施設設備の管理 作業開始前と終業時に点検を兼ねた清掃を行っております。設備機器保全の担当部署を設け管理・記録を行っております。

危機管理	担当者 (注)ホームページ上にアップする場合は記載しないで下さい。 連絡先 同上(個人情報保護の観点から)
-------------	--

【公的認証・受賞歴】

2018年食品安全マネジメント協会JFS-B規格を取得。HACCP適合工場となりました。



【取引条件等】

別途、ご相談により。

TMC 展示・商談用「商材シート」

「商品・サービス」



6/9

【商品の特性】

商品名	たまごファクトリーの半熟煮たまご	特長機能	「完全栄養食品」とも言われる卵は、栄養価が大変高く、ビタミンCと食物繊維以外の栄養素が全て入っております。また、ダイエット中なら気になるカロリーは低く、1個(52g)あたりのエネルギー量は約64kcal程度と意外にヘルシーです。ダイエット中に偏りがちな栄養素も、卵をプラスすることでバランス良く補うことができます。
コンセプト	食文化の中で、完全栄養食品といわれる「たまご」に着目した、健康な食生活に貢献する商品。様々なシーンで美味しく、手軽に食べられる商品として、また様々なトッピングで利用できる利便性の高い商品です。		
いいところ「強み」	味付けたまご・温泉たまごの製造・販売のパイオニアカンパニーとしての実績から生まれた「商品力」で開発された新商品「半熟煮たまご」		
他社との優位性	入荷から出荷までの徹底した温度管理と独自製法で生まれた、とろーり濃厚な黄身、だしの深い旨みとっかり。岩手県盛岡の老舗・浅沼醤油店の特製調味液を使用。		



■名称:惣菜(味付ゆでたまご) **■原材料名:**鶏卵(国産)、しょうゆ(小麦、大豆を含む)、米発酵調味料、昆布エキス、鰹節エキス、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、酸味料 **■内容量:**2個 **■賞味期限:**枠外下部に記載 **■保存方法:**要冷蔵(10℃以下で保存) **■製造者:**(株)たまごファクトリー 岩手県八幡平市平笠2-6-8
 (取り扱い上の注意) ●開封後はお早めにお召し上がりください。●電子レンジで温めると破裂する恐れがありますのでおやめください。●たまごの薄皮が入っていることがありますが、品質には問題ありませんのでご安心ください。●白身表面の傷や欠けは殻を剥く際に生じたもので品質には問題ありません。
 ●お問い合わせはお客相談室まで 0120-750-299(受付時間9:00~17:00)

栄養成分表示 100gあたり(たまごのみ)	エネルギー128kcal、たんぱく質12.6g、脂質8.0g、炭水化物1.4g、食塩相当量0.9g ※この表示値は目安です。
--------------------------	---

※2個入商品の一括表示

【ターゲット・利用場面・お客様メリット】

ターゲットお客様は	・商社・卸売、百貨店、スーパーマーケット 様向け。 ファミリーユースの商品として幅広く、健康に気遣う30代~50代の男女。
利用場面(利用シーン)	・家族の様々なシーンでお惣菜の一品やラーメン等のトッピングとして。また、ごはん・パン・サラダにも。働く男女の一日の食事の栄養補助を目的としたプラス1の品として。
お客様の「メリット」	・半熟煮たまごはだしの旨みがしっかりしていますので時間の無い時でも簡単に美味しくお召し上がり頂けます。また、調味液(タレ)もお好みでご利用いただけます。
地元での「評判」等	八幡平市・盛岡市広域の道の駅や産直の人気商品となっております。岩手県内百貨店、スーパーマーケットでの好評から大手コンビニエンスストアのオリジナル商品の製造を行っております。

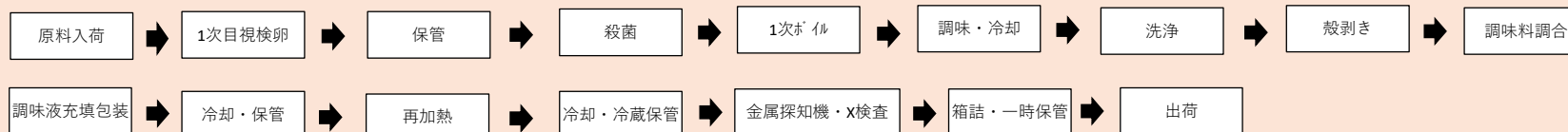
TMC 展示・商談用「商材シート」

「アピールポイント」



【アピールポイント】及び【生産・製造工程】 半熟煮たまご

7/9



工場入場時の衛生チェックに力を入れています。基本となる手洗いの徹底や、コロコロによる衣服の清掃、エアシャワーの通過を経て入場いたします。その後も定時に身だしなみのチェックをおこない、異物混入防止に努めています。衛生管理の向上を目的とした設備更新を積極的に行っております。工場内は原料入荷室から資材室にいたるまで、全室に空調設備が整備され、年間を通して一定の温度、湿度にコントロールされます。



基本の手洗いは各作業室入退室毎に実施。



入荷した鶏卵は、全て目視検卵します。



空調管理された作業所。



入荷時検温
原料管理。

定期的な外部検査に
加えて内部検査。

入荷・出荷時での商品管理

【品質管理情報】

商品検査	☒ 有	☐ 無	☐ その他
	<具体的内容> 外部検査毎月1回(一般生菌・サルモネラ菌・黄色ブドウ球菌・大腸菌群)ほか、内部検査週1回(一般生菌・真菌) 毎日(官能検査・芯温測定)ほか。		

衛生管理	生産・製造工程の管理 製造システムはHACCPに適合し、衛生管理を徹底しています。原料の仕入先、外部環境の変化に応じて工場内の環境をコントロールし、厳しいチェックと記録が行われています。
	従業員の管理 日々の健康管理(体温・体調)を行い記録を行っております。毎月、安全衛生委員会を開催し労働環境等就労状況の確認を行っております。
	施設設備の管理 作業開始前と終業時に点検を兼ねた清掃を行っております。設備機器保全の担当部署を設け管理・記録を行っております。

危機管理	担当者 (注)ホームページ上にアップする場合は記載しないで下さい。 連絡先 同上(個人情報保護の観点から)
------	--

【公的認証・受賞歴】

2018年食品安全マネジメント協会JFS-B規格を取得。HACCP適合工場となりました。



【取引条件等】

別途、ご相談により。

TMC 展示・商談用「商材シート」

「商品・サービス」



8/9

【商品の特性】

商品名	味付けたまご・温泉たまご (業務用)	特長 機能	「完全栄養食品」とも言われる卵は、栄養価が大変高く、ビタミンCと食物繊維以外の栄養素が全て入っております。また、ダイエット中なら気になるカロリーは低く、1個(52g)あたりのエネルギー量は約68kcal程度と意外にヘルシーです。ダイエット中に偏りがちな栄養素も、卵をプラスすることでバランス良く補うことができます。
コンセプト	食文化の中で、完全栄養食品といわれる「たまご」に着目した、健康な食生活に貢献する商品。品質の高さと利便性の高い商品です。		
いいところ 「強み」	味付けたまご・温泉たまごの製造・販売のパイオニアカンパニーとしての実績から生まれた「商品力」		
他社との 優位性	入荷から出荷までの徹底した温度管理と独自製法で生まれた、殻剥けの良さ。「赤穂の天塩」を使用したまろやかな味わい。		



【ターゲット・利用場面・お客様メリット】

ターゲット お客様は	・外食、中食、商社・卸売、ホテル・旅館。業務用商品です。
利用場面 (利用シーン)	・ホテル等の朝食メニューや学校給食の食材、ラーメンのトッピング、飲食店・惣菜店のアレンジ食材として使用されています。
お客様の 「メリット」	・安全で安定した品質の食材(味付けたまご、温泉たまご)をお届けします。土・日・祝での出荷・配送手配が可能です。
地元での 「評判」等	・岩手県内の百貨店、スーパーマーケット、道の駅などで好評を得ています。大手コンビニエンスストアのオリジナル商品の製造も行っております。

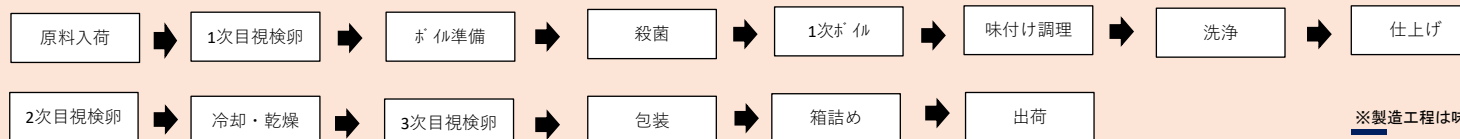
TMC 展示・商談用「商材シート」

「アピールポイント」



【アピールポイント】及び【生産・製造工程】

9/9



※製造工程は味付けたまごの工程となります。

工場入場時の衛生チェックに力を入れています。基本となる手洗いの徹底や、コロコロによる衣服の清掃、エアーシャワーの通過を経て入場いたします。その後も定時に身だしなみのチェックをおこない、異物混入防止に努めています。衛生管理の向上を目的とした設備更新を積極的に行っております。工場内は原料入荷室から資材室にいたるまで、全室に空調設備が整備され、年間を通して一定の温度、湿度にコントロールされます。



基本の手洗いは各作業室入退室毎に実施。



入荷した鶏卵は、全て目視検卵します。



空調管理された作業所。



入荷時検温
原料管理。

定期的な外部検査に
加えて内部検査。

入荷・出荷時での商品管理

【品質管理情報】

商品検査	☒ 有	☐ 無	☐ その他
	<具体的内容> 外部検査毎月1回(一般生菌・サルモネラ菌・黄色ブドウ球菌・大腸菌群)ほか、内部検査週1回(一般生菌・真菌) 毎日(官能検査・芯温測定)ほか。		

衛生管理	生産・製造工程の管理	
	製造システムはHACCPに適合し、衛生管理を徹底しています。原料の仕入先、外部環境の変化に応じて工場内の環境をコントロールし、厳しいチェックと記録が行われております。	
	従業員の管理 日々の健康管理(体温・体調)を行い記録を行っております。毎月、安全衛生委員会を開催し労働環境等就労状況の確認を行っております。	
施設設備の管理	作業開始前と終業時に点検を兼ねた清掃を行っております。設備機器保全の担当部署を設け管理・記録を行っております。	

危機管理	担当者	(注)ホームページ上にアップする場合は記載しないで下さい。
	連絡先	同上(個人情報保護の観点から)

【公的認証・受賞歴】

2018年食品安全マネジメント協会JFS-B規格を取得。HACCP適合工場となりました。



【取引条件等】

別途、話し合いにより。