

創造健康豐富的飲食文化

本公司於1967年以點心製造業起家。以巧克力為主要產品，生產並販賣各式點心素材。1974年，本公司接受月島食品工業（加工食用油脂）的支援，成為月島集團的一員。1985年，轉移至現在公司所在地，新設於筑波市的業務用巧克力專用生產工廠。

自創業以來，本公司一直貫徹宗旨，將研究開發了半世紀以上的巧克力生產經驗技術，與月島食品集團的油脂加工經驗技術相結合，持續協助客戶創造產品，致力於帶給消費者滿足與幸福。今後，本公司也將不斷地主動挑戰難題，追求開發出更美味的產品，創建出新的產品價值。

本公司通過食品素材的提供與開發，為創建健康的多彩社會貢獻一己之力的同時，也將可持續發展方針作為社會賦予本公司的使命，攜全體員工銳意進取，奮發圖強。

代表取締役社長
刈川 武詩

偕顧客創造商機

東京食品以「偕顧客創造商機」為不變的宗旨，作為業務用巧克力專門製造商，本公司致力於滿足各式業界的需求，例如點心、烘焙、冰品、飲料、伴手禮等，期盼確實快速地提供高品質產品及產品構想，對“創造豐富的飲食文化”做出貢獻。



身為月島食品集團的一員 致力於提供安心安全美味的產品

月島食品集團各公司之技術及專長彼此相輔相成，全方位彈性對應從食品原料生產到產品物流包裝等各種需求。東京食品身為月島食品的一員，一路上穩定成長茁壯。身為業務用巧克力專門製造商，今後更將善用集團遍布各地之網絡，持續提供顧客安心安全美味之產品。



概要 | OVERVIEW

設 立	1967年6月
資 本 額	2億日圓
員 工 數	500名 (2021年12月現在，包含短期約僱員工)
銷 售 額	122億日圓 (2021年12月)
主要營業項目	製菓・烘焙用巧克力・巧克力加工品
執 照 / 認 證	點心製造業 / 食用油脂製造業 FSSC22000認證
主 要 顧 客	月島食品工業株式會社 / 製菓烘焙相關公司 / 其他
集 團 公 司	月島食品工業株式會社 / 株式會社蓬萊 / 武藏野製菓株式會社 / 亞培寧株式會社
交 易 銀 行	常陽銀行 / 三菱東京UFJ銀行 / 瑞穗銀行

沿革 | HISTORY

1967年	以點心製造業之名成立。於千葉縣市川市開始巧克力生產製造。
1971年	工廠遷至茨城縣土浦市。
1983年	開始業務用巧克力製造。
1985年	事業體擴大，工廠遷至現在地。
1992年	生產量增加，於既有工廠內增設原料倉庫。
1999年	進一步擴大事業規模並增設新設備，將一部份工廠擴建為4層樓建築。
2002年	取得ISO9001認證。
2006年	生產量增加，於既有工廠內新增成型及充填生產線。
2007年	為充實研究開發業務及員工福利，新事務研究樓落成並改建舊事務樓為福利厚生樓。
2011年	取得茨城HACCP認證。
2014年	為強化生產設備及過敏源對應，擴建新工廠。
2015年	合併亞培寧筑波工廠（包裝部門），以東京食品第二工廠之姿開始營運。
2016年	取得FSSC22000認證（總公司工廠、第二工廠）。
2018年	深谷工廠開始營運。
2020年	取得FSSC22000認證（深谷工廠）
2022年	新福利厚生棟竣工

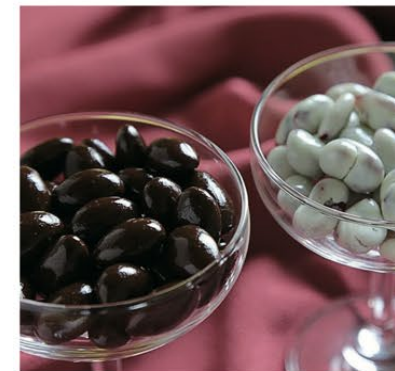


TOKYO FOOD
東京食品株式會社
www.tokyo-food.com



- 總公司工廠 〒300-4351 茨城縣筑波市上大島字神明1687-1
Tel. +8129-866-1587 (總機) / Fax. +8129-866-1598
- 第二工廠 〒300-4351 茨城縣筑波市上大島字神明1783-1
Tel. +8129-866-2950 / Fax. +8129-866-2952
- 深谷工廠 〒369-1106 埼玉縣深谷市白草台2909-26
Tel. +8148-579-5195 / Fax. +8148-579-5196

TOKYO FOOD
東京フード株式会社



Corporate Profile

東京食品株式會社 公司簡介



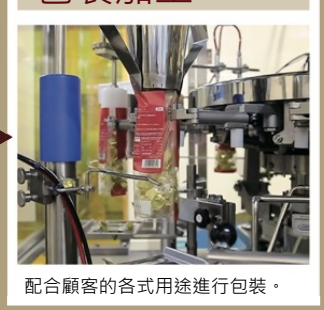
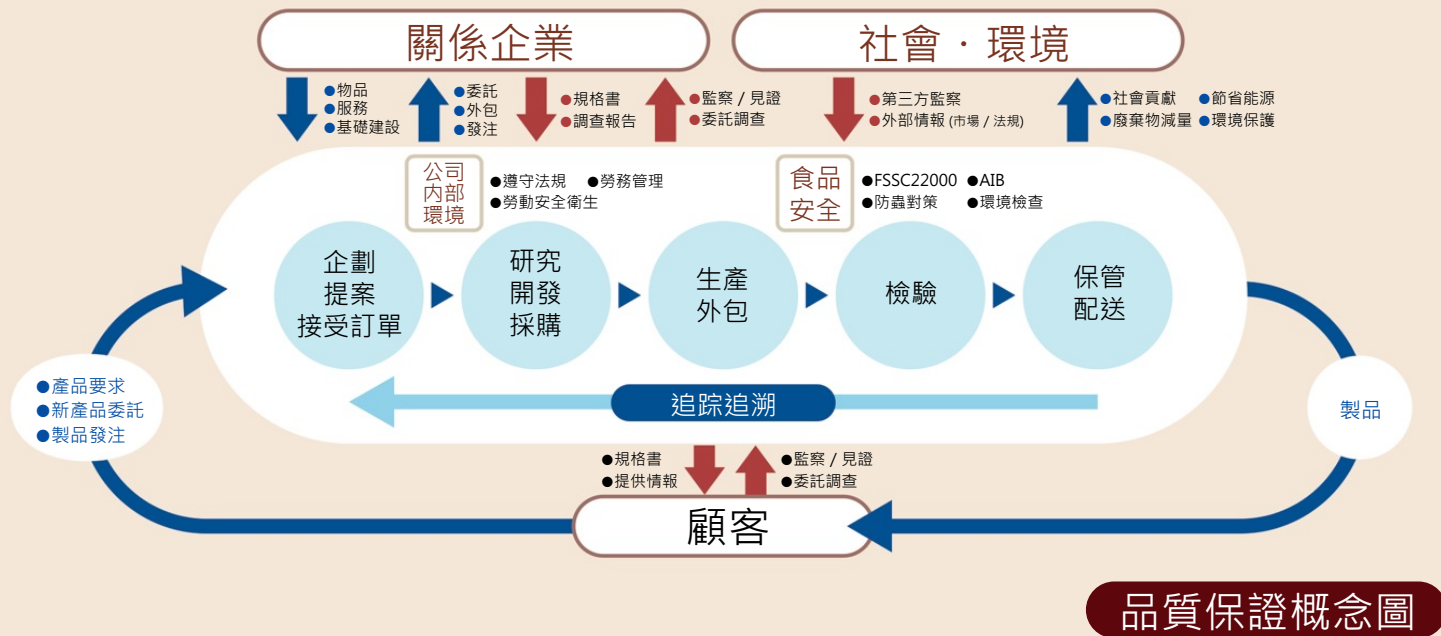
藉由生產管理系統，實現高品質產品製造

快速提供符合顧客期待的產品，對於生產製造廠商來說是個重要的課題。由於產品片型態朝少量多樣化演變，我們致力於確實、高效率，生產高品質的產品。本公司建立生產訊息統一管理系統，從巧克力製造、成型、充填到產品檢驗，進行一貫化的控管。



通過積極交流與持續改善，確保安心安全的產品及服務的提供

對於從事食品製造業的東京食品來說，最重要的任務是安定地提供安心安全的產品及服務。東京食品通過積極加強部門間的交流，與日俱進，精益求精，為永繼續強化本公司對安心安全生產體系而努力。此外，全部工廠取得國際食品安全標準FSSC22000認證，持續地改善品質等體系。



- 風味・色澤・狀態 (官能檢查)
- 水活性
- 黏度・黏性



- 大腸桿菌群
- 金黃色葡萄球菌
- 一般生菌數
- 霉菌・酵母

