



私たちが描きたいモノ

それは、豊かな未来の創造を目指す、
すべてのお客さまを支えること。



歌って踊る料理人アイドルを目指す、
タニコーの公式キャラクター。日々の活動
の様子はブログでご紹介しています。

*「ターニー」公式サイト
<https://tanico-tarny.jp/>





「食文化」「地域」「産業」の3つの領域を軸に、多彩な事業を展開



お客様の笑顔が見たい—。私たちタニコーは、常にその思いを胸に抱いてきました。ステンレスを中心とした高度な金属加工技術を核に事業を展開してきた歴史は、お客様企業やその先にいる生活者が求めるものを真剣に考え、ときには未知の分野にも踏み込んでチャレンジを続けてきた歩みと重なります。

その実績と信頼の証しが、現在のタニコーの多彩な事業領域に表れています。「食文化」を支える外食・小売企業から、「地域」を

支える自治体や病院・福祉施設、「産業」を支える各種メーカー・企業に至るまで、業種や規模を問わず多くのお客様にご支持をいただき、近年では、異業種との協業や後進の育成といった市場の底上げを図る取り組みも増えています。

求められるものにひとつひとつ真摯にお応えし、事業を広げてきた私たちタニコー。豊かな未来の創造を目指すすべてのお客様のため、さらなる進化に挑戦するタニコーにぜひご期待ください。



- レストラン用厨房機器
 - コンビニエンスストア用フライヤー
 - ホテル、ブライダル等の調理設備
- etc



- 給食センター用大規模厨房機器
 - 病院・福祉施設用厨房機器
 - 家庭用オーダーキッチン
- etc

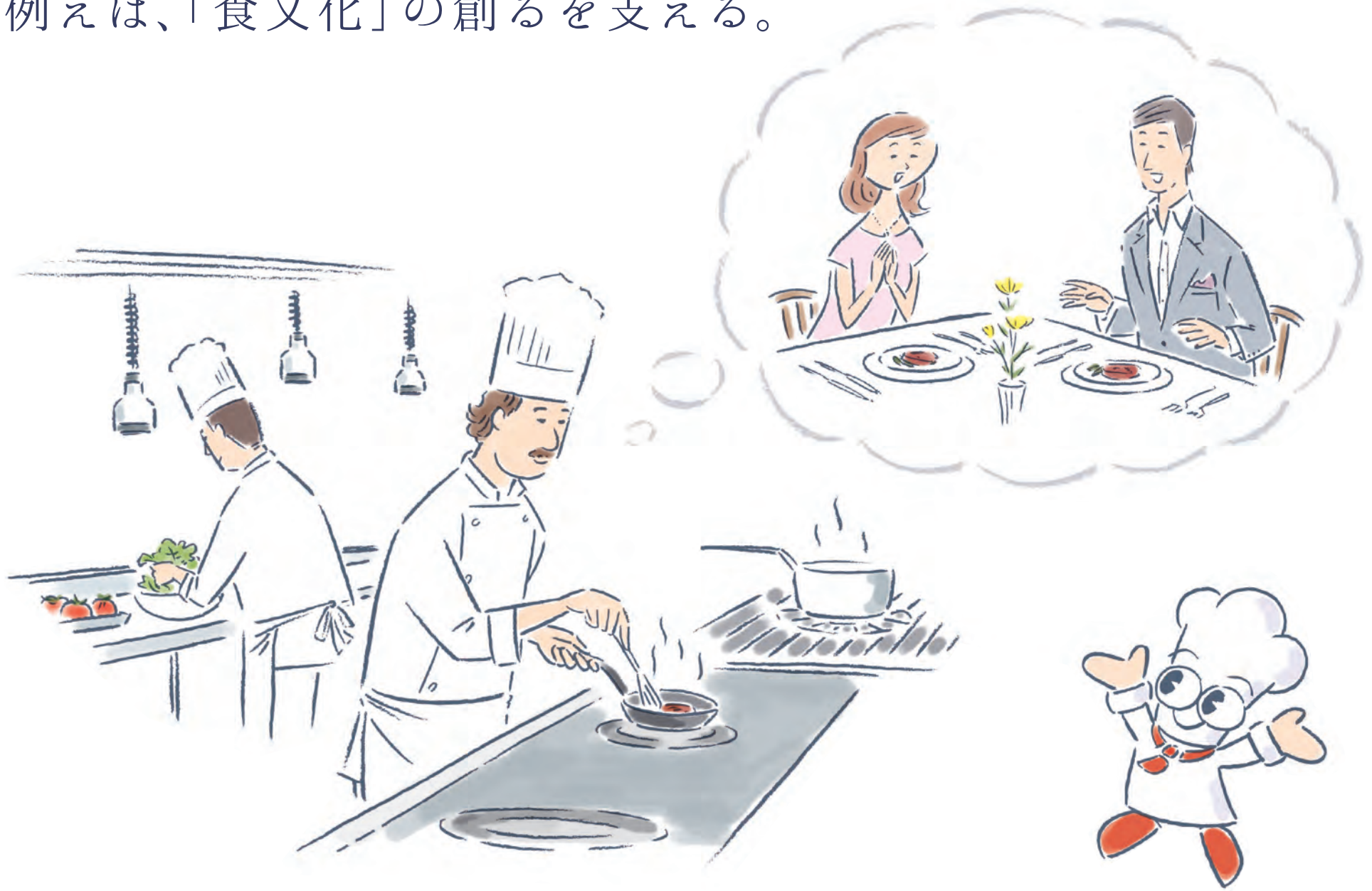


- IBCステンレス容器
 - ステンレスフロアシシステム
 - 各種ステンレス製品
- etc





例えば、「食文化」の創るを支える。





お客さまひとりひとりの思いをカタチにして、理想の厨房を届ける

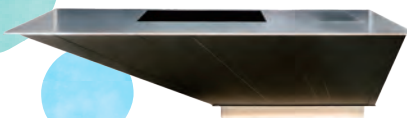
「食」は人々が暮らしていくために欠かせない文化であり、タニコーが創業以来実績を積み重ねてきた、業務用厨房機器と関わりの深いテーマでもあります。私たちは変化の激しい外食・中食業界のニーズに対応しながら、つくり手を支える視点を大切にノウハウを蓄積し、豊かな食文化の醸成に貢献してきました。

シェフが腕を振るレストランやホテルの厨房には、彼らの情熱と思い、こだわりが詰まっています。当然、厨房に求められる機能やレ

イアウト、内装は一店一店まったく異なったものとなります。特に近年では、効率性や意匠性にこだわったオープンキッチンで他店舗と差別化を図るお客さまが増加するなど、“魅せる厨房”へのニーズはさらに高まっています。タニコーは業界をリードしてきた高度な技術と豊富な商品ラインアップ、独自のコンセプトモデル試作などの取り組みを通じ、そうしたお客さまの細かな要望にお応えする、理想の厨房の提供を目指しています。



1



4



2



3

- 1: 多彩な調理機能を備えるデラックススチームコンベクションオープン(「涼厨®(すずちゅう)」対応)
- 2: 熱板温度800°C以上の高火力を実現したガス赤外線グリラー
- 3: 自由なユニットタイプを選べる「Vesta」オープンシリーズ
- 4: 自主提案のコンセプトモデル
- 5: フレンチレストランにおける施工事例



5





中食・小売市場でも高まる業務用厨房機器のニーズ

業務用厨房機器が活用される場は、レストランやベーカリーなどの外食市場だけにとどまりません。

例えば、業務の効率化・自動化が求められるコンビニエンスストアやファーストフード店、スーパーマーケット。誰にでも簡単に調理ができ、メンテナンス性にも優れた小型フライヤーなど、人手不足や六次産業の拡大といった市場課題を解決するプラスアルファの機能性を備えた製品を多数提供しています。ほかにも、ホテルやブラ

イダル、調理師学校といった施設にも多くの納入実績があります。

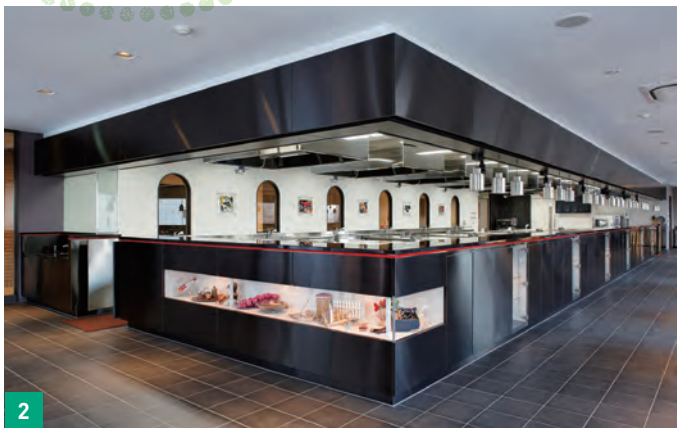
さらに、食文化とともに歩んできたタニコーだからこそ、10年、20年先の市場を視野に入れた取り組みも重視しています。テストキッチン「ターニーベーカリーカフェ」の出店、未来のシェフに対するサポート体制の構築、料理人育成のコンテスト協賛、業界団体への積極的な参画など、中長期的な視点にもとづき、食文化を下支えする多彩な活動を展開しています。



1



3



2

- 1: コンビニエンスストア向けに開発した小型卓上フライヤー
- 2: 調理師学校における施工事例
- 3: プライダル施設における施工事例

“お客さま視点”のノウハウを蓄積する
テストキッチン「ターニーベーカリーカフェ」

お客さまに満足していただく製品を届けるためには、私たち自身も「お客さまの視点」に立たなければいけない。そんな思いから生まれたのが、品川区大崎にあるテストキッチン「ターニーベーカリーカフェ」です。店内には、横差しベーカリーオープンで国内最小間口の「GUT」を導入。新たなメニューの開発や生活者ニーズの調査の場として活用する一方、ショールームとしてお客さまに設備を見学・体験していただくこともできます。

*ターニーベーカリーカフェ
<https://tarny-cafe.com>



 例えば、「地域」の創るを支える。





学校給食、病院、福祉施設などの給食施設にも対応

飲食店を中心に培ってきたタニコーの商品開発のノウハウは、地域の食を支えることにも活かされています。

例えば、子供の健やかな成長とコミュニケーションを育む場として、大切な役割を担う学校給食分野。市町村合併による学校施設の統合により、セントラルキッチン方式の大規模給食センターが増えているなか、タニコーは、大量の料理を効率良く調理できる機器やレイアウト設計、HACCP、食物アレルギー対応、食育に関する豊

富な知見を活かし、各地で多くの導入実績があります。

また、高齢化社会を受けて需要が高まる病院、介護・福祉施設においても、多数のタニコー製品をご利用いただいています。集団給食の4大課題である「安心・安全の確立」「2時間喫食の遵守」「人手不足対応」「災害時等の事業継続」のお手伝いをする 것과同時に、「新たな市場を創造する」という使命のもと、一丸となり取り組んでおります。



1



- 1: 学校給食センターにおける施工事例
- 2: パススルー式スチームコンベクションオープン
- 3: 病院における施工事例



2

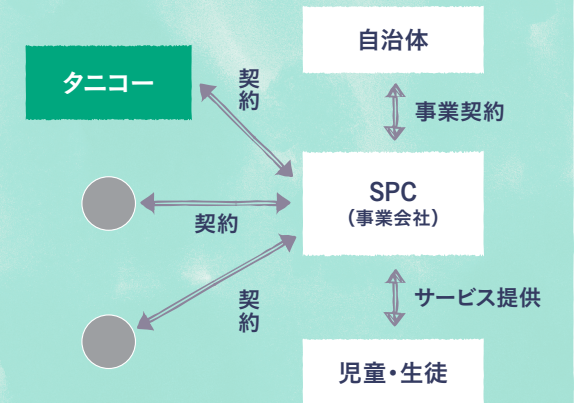


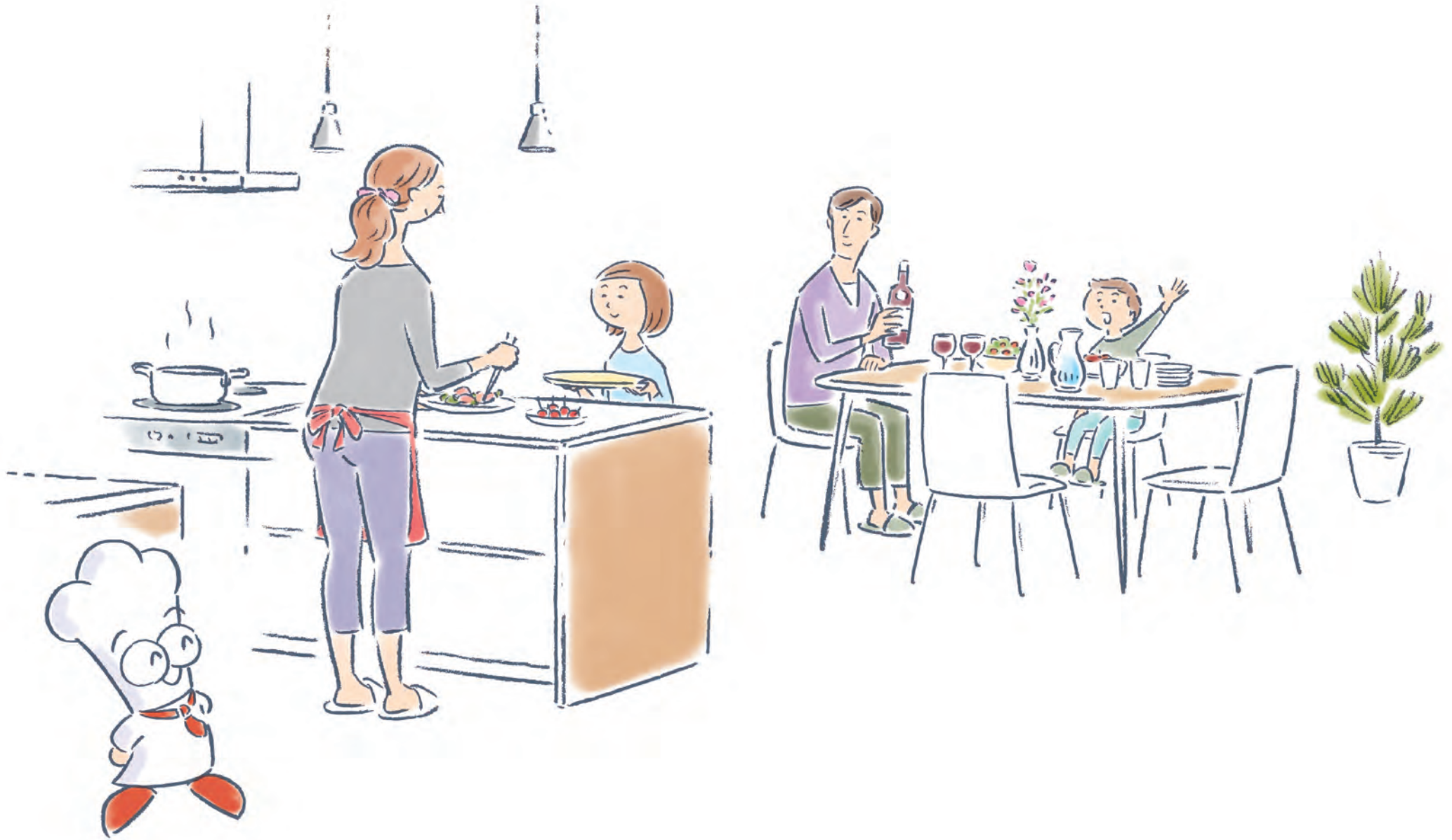
3

公共施設の建設・運営を支える「PFI事業」への貢献

公共施設などの建設・管理・運営などに民間の資金や経営能力、技術能力を活用する「PFI(Private Finance Initiative)事業」。タニコーはこの取り組みに積極的に協力し、多くの給食センターに製品を納入しています。

2022年5月現在のPFI実績は、25件。今後もタニコーは、厨房機器に関する豊富なノウハウと全国約100拠点にわたるネットワークを活かし、安全・安心で効率的な学校給食施設の整備に貢献していきます。







地域社会や家庭にも食の可能性を広げる取り組み

お客さまの要望に応え続けることで得たタニコー製品への信頼は、業務用厨房機器という枠を超え、さらに広がっています。

例えば、一般家庭におけるステンレス製のフルオーダーキッチン。従来のステンレス製品は、清潔でメンテナンスが容易という特性は認知されていたものの、加工が難しく、意匠性が低かったため、一般家庭への普及は進んでいませんでした。しかし、タニコーの高度なステンレス製品をご利用いただいているプロの料理人を中心に「自

宅でも、理想のキッチンを作りたい」という声が高まり、納入事例が増加。さまざまな要望にお応えしていくなかで新たに採り入れた「ブラックステンレス」や「ソフトクローズ(※)」、より高度な加工技術への挑戦によって、タニコー全体の技術革新にもつながっています。

このほか、地域に根ざし、さまざまな角度から食文化を支えていきたいという考えのもと、イベントへの協賛といった社会貢献活動にも積極的に参画しています。

※「ソフトクローズ」とは、引き出しや扉が閉まる際にブレーキが掛かり、ゆっくり閉まる機能のこと。



1: 一般家庭における納入事例のひとつ。高度な加工技術で5メートルの一枚天板を実現。取っ手の曲線加工もタニコーならではの技術力が活かされている。2: 一般家庭における納入事例のひとつ。手前のアイランドキッチンは外縁部が少しせり上がった「ドリップガード」形状を採用し、水気が床にこぼれにくくなっている。また、収納扉や引き出しの化粧板には独特の存在感を放つ「ブラックステンレス」が使われている。



震災応援プロジェクトとして キッチンカーを製作

2011年の東日本大震災後、東北の方々に支援するプロジェクト団体からの依頼を受けて、トラックに厨房機器を搭載したキッチンカーを製作しました。移動することのリスクを考慮して、軽量化や振動対策をはじめとするタニコーならではの技術を詰め込み、安全・快適に調理ができるように配慮。被災した方々にシェフの最高の料理を食べてもらい、少しでも元気になってもらいたいという思いから、社員一丸となって取り組みました。



🍃 例えば、「産業」の創るを支える。





産業分野にも広がる各種ステンレス加工製品

ステンレスに関するタニコーの高度な技術力は、産業分野でも多くの製品を生み出しています。

そのひとつが、液体や粉体の輸送に用いられる「IBCステンレス容器」です。耐食性・耐熱性・抗菌性に優れ、リユースができるため、近年では薬品・化粧品・化学品業界などの生産現場でも普及が進みつつあります。タニコーはステンレスのコイル(ロール状に巻き上

げたステンレスの塊)から一貫製造・加工が可能で、高品質な商品を大量かつ安定的に供給できる点が高く評価されています。

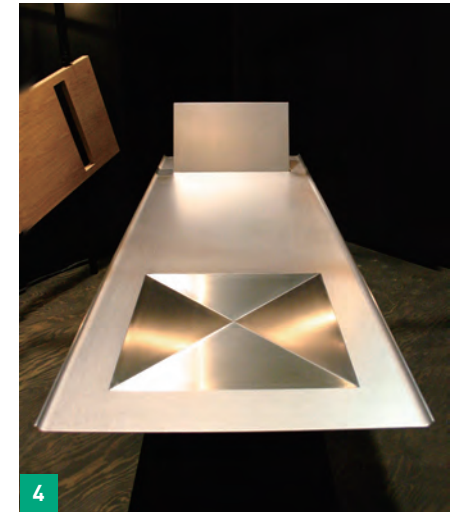
そのほか、抗菌・抗カビ性に優れたフロアシステムなど、独自の加工技術を活かしてさまざまなステンレス製品を展開。高い加工技術と製造能力、そして企画力をもつステンレス製品のリーディングカンパニーとして、業界をリードしています。



1



2



4



3



5



6

1: 貯蔵用設置型タンク 2: 移送・保管用のIBCコンテナ 3: 二重構造で加熱・冷却が可能なジャケットタンク

4: ステンレスの長板一枚物に高度な曲げ加工と異種表面研磨加工を加え、独特の風合いを実現 5: 大物一体加工によるステンレス浴槽 6: 抗菌性・抗カビ性に優れるうえ、ポルカプレート採用によって滑りにくく、清掃性も向上したステンレスフロアシステム





業界の垣根を越え、お客さまを支える新たなアプローチに挑戦



「お客さまを支える」ことを目指すタニコーでは、自社製品の開発・販売のみならず、他社とコラボレーションして要望にお応えする取り組みも積極的に展開しています。例えば、厨房機器のお問い合わせがあった際、タニコーが窓口となって家具や内装メーカー等と協力し、お客さまの負担を軽減しながら効果を最大化するワンストップサービスを実現します。また、先進的な技術をもつ企業と「コラボ」することで、よりイノベティブな製品を創出するケースも増えています。

こうした取り組みの背景には、「お客さま」を支えるだけでなく、「協力する企業」を支えるというタニコーの思いもあります。私たち自身が多くの先達に支えられて歩んできたように、可能性を秘めた意欲的な企業と「コラボ」することで、ともに新たな市場を開拓したい。そしてそこで得た知見は、タニコー自身の未来への糧となると信じているからです。豊かな未来の創造を目指すすべてのお客さまのため、タニコーの進化はさらに続いています。



新たな市場の開拓をめざして多様化するお客さまのご要望に対し、タニコーは協力会社と協業することで新たな事業領域にも挑戦し、イノベティブな製品・サービスを生み出してお応えします。「お客さまを支える」こうした取り組みは、協力会社の商品・サービスの拡充にも寄与します。



既存の枠にとらわれない高付加価値の商品・サービスを生み出し、お客さまを支える。



異業種との共同開発で生まれた手洗いシンク

さまざまなお客様のご相談にお応えするタニコーでは、異業種企業とのコラボレーション事例も増えています。例えば、衛生機器メーカー様と共同開発した「手洗いシンク」の際は当初、各々の得意分野をコラボレーションして、お客様へのご提案に繋がった形でしたが、タニコーのステンレス加工技術とコラボ企業様の衛生のノウハウを活かして製品化に挑戦することになりました。新たな市場を開拓するイノベティブ製品の開発を目指し、現在もさまざまな研究を進めています。



お客さまを支えるタニコーであるために。
私たちには4つの合言葉があります。





ものづくりの裏側にある、お客さまに寄り添う思い



業務用厨房機器のトップメーカーとして多くの実績があるタニコーですが、私たちの強みは“ものづくり”ではありません。ものを介してお客さまの夢を実現するベストパートナーでありたいという“思い”こそが、現在のタニコーを支えている最大の強みなのです。

そのためにもまず必要なのが、お客さまの声に真摯に耳を傾けることです。自社の製品やサービスありきではなく、お客さまの理想の姿にどこまで近づけるかという姿勢。すべてはそこから始まります。そして目指すゴールが定まったら、最良の製品をつくる技術力が欠

かせません。ここでは、タニコーの高度な技術力と“ないものをつくる”というイノベティブな精神が真価を発揮します。さらに、ともに歩むベストパートナーたるには、“どう使い続けていただくか”という視点も大切です。タニコーが全都道府県をカバーするメンテナンス網を展開しているのは、そうした思いの現れでもあります。

そして、これらひとつひとつのコミュニケーションの核となるのが、“人”の存在です。お客さまに寄り添う思いは、人に宿るもの。だからこそ、人材育成はタニコーを支える大切な柱となっています。



お客さまの
声を聞く。

- イノベティブなものづくり
- 使う人目線の開発コンセプト
- 高い供給能力を誇る製造部門



安全・安心を
守る。

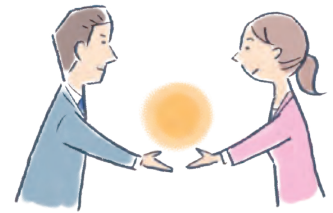
- プロフェッショナルを育てる育成プログラム
- 挑戦を生むポジティブな社風

思いをつなぐ。

- ご要望の意図を読み解く力
- 課題解決のハブとなる業務連携



- 全都道府県をカバーするメンテナンス網
- 現場の声を吸い上げる社内システム





お客さまの声を聞く。



タニコー製品の品質と信頼を支える“聞く力”

- タニコーのすべての事業は、お客さまの声に真摯に耳を傾けることから始まります。
- そこに込められたこだわりや思いをしっかりと受け止め、ものづくりのプロフェッショナルとして最適なプランをご提案する。
- その繰り返しが、当社製品の高い品質と信頼につながっています。



ご要望の“先にあるもの”を読み解く

自社の機器やサービスありきではなく、お客さまにどんなベネフィットをもたらすことができるのか。これを念頭に、市場トレンドや使いやすさ、安全性、運用コストまで考慮した総合的な厨房プランをご提案します。

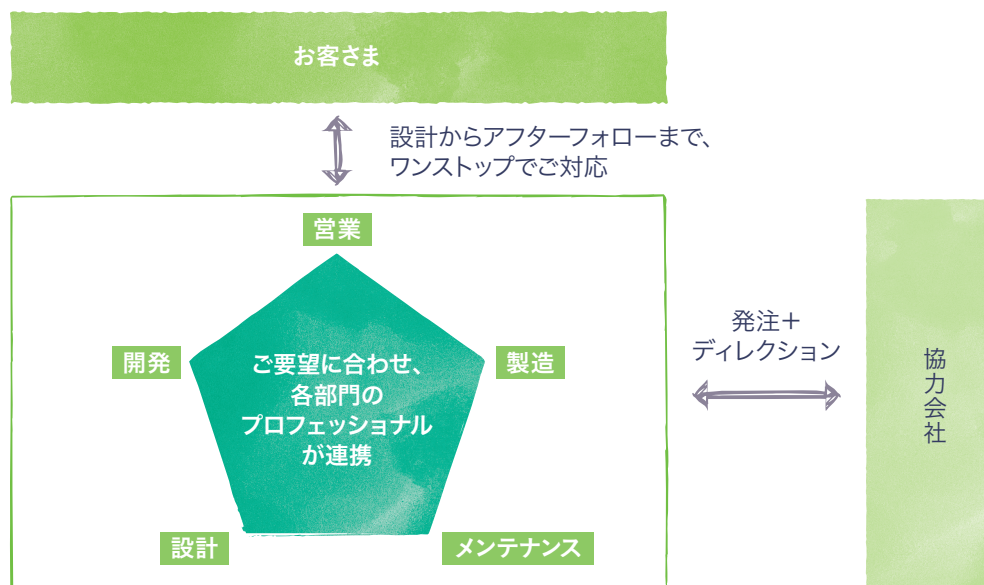
提案の高い精度を支えているのが、厨房機器のトップメーカーとして培ってきた豊富な実績

とノウハウ、そしてお客さまに寄り添う目線です。専門知識のないお客さまにもご理解いただけるよう、事前に想定プランを複数ご用意したり、設計部門が同席して直接ご説明したり、別の課題解決につながるオプションをご提案したりと、きめ細かな配慮でご要望の“先にあるもの”を読み解いていきます。

社内外のネットワークを結集し、課題解決のハブとなる

お客さまの思いに応えるためには、窓口となる営業のもと、設計・開発・製造の各部門における緊密な連携が欠かせません。タニコーでは、お客さま事例を共有できる「成功事例発表会」、新製品や改良品の最新情報を共有する各種委員会など、日頃から社内でのコミュニケーションを高める仕組みが用意されており、お客さまのご要望に合わせて各部門のプロフェッショナルが連携して業務を進めます。

また、場合によっては、内装や清掃などの協力会社との連携も図ります。その際は、タニコーが発注から品質管理に至るまでディレクションし、お客さまの負荷を最小限に抑えるワンストップサービスとしてご提供します。





最良の製品をつくる。



● 思いをカタチにする高度な技術力と製造能力

- 実際に製品を生み出すためには、高度な技術力と製造能力の両輪が欠かせません。
- タニコーは、創業以来のものづくりの伝統と国内最高峰のステンレス加工技術、
- さらに全国規模の製造拠点がもたらす安定した製品供給で、お客さまの思いをカタチにします。



● ないものは自分たちで創る、イノベティブなものづくり

タニコーのものづくりを端的に表しているのが、「約7割がオーダー対応品」というデータです。非効率に思えるかもしれませんが、これはお客さまのご要望にひとつひとつ丁寧に応えてきた勲章であり、その積み重ねが当社の高い技術力を支えています。

さらにタニコーは、毎年自主的にコンセプトモデルの開発を手がけています。自由な発想が生まれる試みとして技術革新に貢献しているほか、近年では著名料理家とのコラボや異業種連携による新たなプロダクトの開発など、事業領域の拡大にもつながっています。

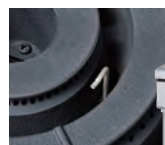


コンセプトモデル「TX-0」(2012年)

● 使う人目線の開発コンセプト

商品開発や改良の際に重視しているのが、現場における使いやすさです。機器の放熱を抑えて快適な厨房を実現する規格「涼厨^{すずちゅう}®」に標準仕様の製品で対応したり、立ち消え安全装置付きガスコンロを商品化するなど、業界標準となり得る先進的な製品をこれまで数多く送り出してきました。

※「涼厨^{すずちゅう}®」は、大阪瓦斯株式会社の登録商標です。



「涼厨^{すずちゅう}®」対応のスチームコンベクションオーブン(上)と、立ち消え安全装置付きガスコンロ(下)。



● “速く、大量に”を支える全国11カ所の製造拠点

大手コンビニエンスストアやファーストフード店等にも多数の納入実績があるタニコーは、北は北海道から南は九州に至る全国11カ所の関連工場を開設し、それぞれの拠点に専門知識を有するスタッフを配置しています。さらに、業界初のステンレスコイル一括仕入れや高度な自動生産ラインである「FMSセンター」の設置等により、作業の効率化も実現。速く、大量に製品を供給し、多品種小ロットにもフレキシブルに対応する高い製造能力を備えています。



コンピュータ管理のもと、ステンレスコイルを最適なサイズに自動裁断する「FMSセンター」の製造ライン。長尺ものの製作においても溶接が不要になるなど、作業の効率化・迅速化に大きく寄与している。

● “使う人目線”が実現した「涼厨^{すずちゅう}®」対応ストーリー

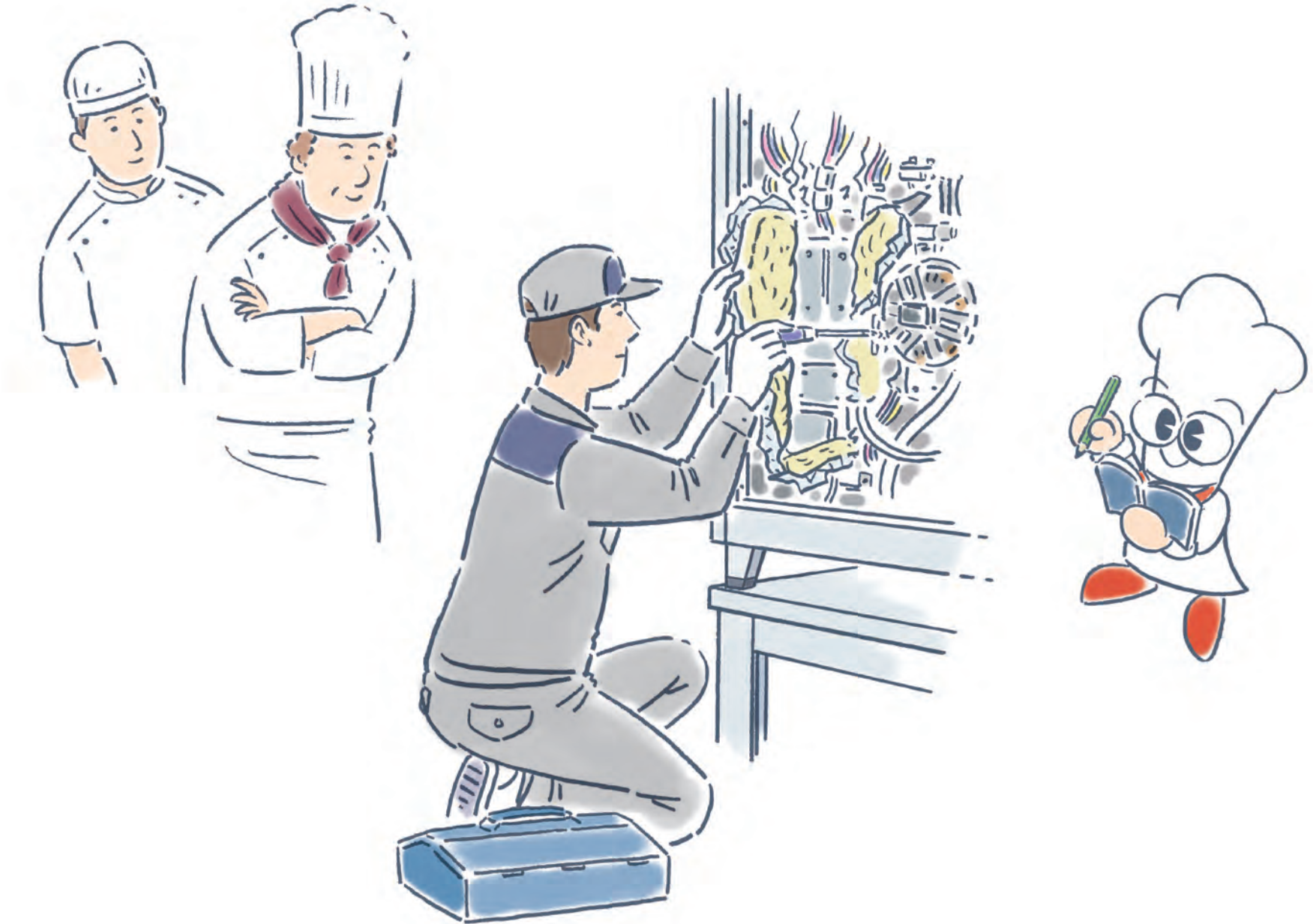
2013年、同業他社に先駆けて、標準仕様のスチームコンベクションオーブンを「涼厨^{すずちゅう}®」(左記参照)対応にしたのが、タニコーでした。

内部温度が300°Cにも達し、ガラス部品も使用しているスチームコンベクションオーブンは、それまで涼厨化がなかなか進まない分野でした。しかし“使う人目線”を大切にするタニコーは、2012年春、「標準仕様品の対応」と「価格据え置き」を目指すことを宣言。プロジェクトチームを結成して開発を進め、約1年という短期間で見事実現しました。リリースされた製品群はその先進性と高い技術力を評価され、2014年の「食品産業技術功労賞」(食品産業新聞社主催)を受賞しています。





安全・安心を守る。





思いをつなぐ。



● お客さまとの絆をつなぎ、深める、タニコーの人材力

- 長年にわたりお客さまに育てられてきたタニコーの最大の財産は、“人”です。
- そこで育まれてきたお客さまファーストの精神とものづくりへの情熱は、
- 私たちの大切な遺伝子としてこれからも受け継がれていきます。



プロフェッショナルを育てる手厚い育成プログラム

人材こそ強みと考えるタニコーでは、4カ月にわたる長期の新人育成プログラムを実施しています。育成には、営業部門を中心に集めた先輩社員がリーダーとなる新入社員のための部署を立ち上げ、営業体験や広報ツールの作成などのアクティビティを通じ、お客さま視点の醸成と専

門スキルの習得を図ります。

また配属後も、キャリアデザインを主体的に考える「中堅社員研修」や次世代のリーダー候補にマネジメント教育を施す「ネクストリーダー研修」など、キャリアに応じたきめ細かなサポートを実施しています。

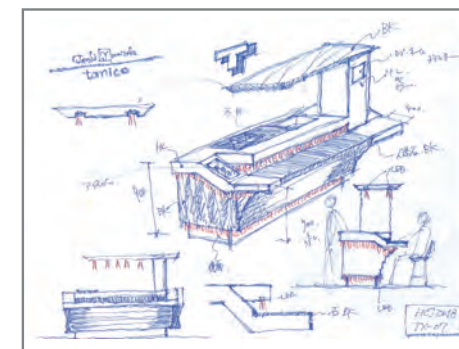


新入社員	2月	内定者研修
	4月	基礎研修
	5～7月	実践研修
	7月	配属
	次年度10月	フォローアップ研修
若手社員	2年目以降	工員研修 営業研修 製品勉強会／資格試験
	5年目以降	中堅社員研修
		所長研修
ネクストリーダー研修		



挑戦する人を応援するポジティブな社風

「ないものは創る」の精神でさまざまなものづくりに挑戦してきたタニコーの伝統は、社員ひとりひとりのマインドにも現れています。自主提案であるコンセプトモデル製作に毎年定員以上の応募が殺到したり、新入社員が展示会のセミナー講師役として手を挙げたり、社内コンペによって自分たちで社章や毎年の標語を決めたりと、その例は枚挙にいとまがありません。そこで生まれるポジティブな空気がお客さまのために主体的に動くタニコーの土台を支えています。



これも「ないものは創る」精神の発露!? “応援歌”誕生秘話

タニコーには、“応援歌”という聞き慣れないものがあります。しかも、会社がつくったわけではなく、社員からの提案で生まれたちょっと変わった成り立ちの歌なのです。

この始まりは2018年春頃、退社後の宴席で「自分たちも会社のために何かをしたい!」と意気投合した若手社員たちの会話からでした。その後実際に歌詞を作成し、社長に直接メールを送ったところ、すぐに「面白いから、進めようよ」との返事。お墨付きをもらった若手社員たちはメロディを付け、“タニコーの応援歌”として社員懇親の場で披露する運びとなりました。その完成度のほどはさておき(?)、「ないものは創る」タニコー精神の面目躍如といったエピソードです。

私たちのタニコースピリット

タニコーの業務を支えている各部門のスタッフに、日頃の思いや大切にしていることを語ってもらいました。



ひとつひとつの挑戦が 私たちタニコーの財産です。

専門部署でオーダーキッチンの営業をしています。オーダーキッチンは一生涯に一度の買い物。その分、お客さまの思い入れも強く、デザイン性や細部にわたる機能性が求められます。その期待に応えられるよう、最新技術をもつ海外メーカーの展示会に行くなど、日々の情報収集は欠かせないものです。

そうした取り組みの積み重ねは、タニコー製品のラインナップの幅を広げることもつながっています。これまで業務用には用いられることのなかった加工の難しい「ブラックステンレス」や、引き出しが静かに閉まる「ソフトクローズ」という機能など、新しい技術に取り組むきっかけになってきたからです。

初めてのことに挑戦するのは、困難もあります。だからこそ、それを乗り越えてお客さまに感謝の言葉をいただいた時の喜びは、格別です。[MEISDEL 室 室長・入社20年目]

「ありがとう」の言葉が 何よりのエネルギー源です。

日々、現場の最前線で動いている営業。その営業を支えるのが、私たち営業事務の仕事です。例えば、受発注業務、請求書の発行、納品書の手配、社内経理……など、業務内容は非常に多岐にわたります。また、お客さまの電話対応も営業事務の重要な仕事。裏方のようである、実はタニコーの“顔”とも言えるポジションなんです。

今でこそ、円滑にこなせるようになりましたが、初めの頃は業務の多彩さに四苦八苦する毎日(笑)。そこで、依頼を受けたらすぐ優先順位を判断することを心がけて業務にあたってみたところ、次第にうまく回るようになりました。その後は、社内の営業からも、社外のお客さまからも、感謝されることが多くなっていきました。

営業事務はやっぱり、「ありがとう」の言葉が何よりの原動力です。サポートすることにやりがいを感じる人にとっては、これ以上ない仕事だと思います。[本社営業部 主任・入社10年目]

お客さまの事業を支える ナンバーワンパートナーになる！

群馬県の営業所で、機器や設備の配置を決めるレイアウト設計を行っています。厨房機器は納品して終わりではなく、その後長く使用してもらってこそ価値が生まれるもの。なので、お店の形態や必要な食数、営業時間、客単価などを細かくヒアリングし、納品後の機器の使われ方を意識したプランを提案するよう心がけています。

そして、レイアウト設計にはもうひとつ重要な役割があります。それは「お客さまの財産を守ること」。お客さまの要望をそのまま鵜呑みにしては、衛生面や防災面に問題が生じてしまうことも。その点でも、プロフェッショナルとしての決断が大切です。

あくまでも仕事に活かすためですが(笑)、お客さまのお店にはプライベートでも足を運ぶようにし、トレンドを探ることも心がけています。レイアウト設計は、地域の特性を知り尽くす「食のナンバーワンパートナー」でなければいけないですから。[高崎営業所 主任・11年目]



「タニコー代表」という気概で 日々の業務にあたっています。

千葉県営業所で、定期点検や修理対応のサービスを担当しています。日頃気をつけているのは、修理対象品以外にもチェックしたり、ほかに問題がないかさりげなくヒアリングしたりといった、「プラスアルファの気配り」です。そのきっかけとなったのが、入社直後、先輩に言われた「なぜ自分がここにいるのか、考えろ」という言葉。社内には営業、開発、製造とさまざまな部門がありますが、ひとたび納品したら、私たちサービス課が窓口になります。お客さまから見たら自分が最も身近な「タニコーの人」になるので、責任重大なのです。

後輩を指導する際も、技術を教えるだけでなく、「私たちサービス課が、タニコーを支えているんだ」というマインドの部分も伝えるよう心がけています。少し語弊があるかもしれませんが(笑)、それくらいの気概をもって仕事にあたってほしいと願っています。[柏営業所 サービス課 主任・6年目]



職人のこだわりと綿密な計算、 そのバランスが大切です。

鹿島第一工場で、ガス製品の製造や全体の受発注管理をしています。お客さまと接する機会が少ない工場勤務ですが、常にお客さまのことは念頭において業務にあたっています。

オーダーメイドや個別改良のご相談を受ける製造業務はもちろんのこと、管理業務においてもお客さまの動向を把握し、ニーズを予測することが欠かせません。特に受発注は、チーム全体に関わる業務。ですので、流通センターから出荷データを取り寄せたり、市場の様子を分析したりして、自分なりに受注の波を読み、安定した供給を保てるようにしています。中でも大切なお客さまの動向については、営業を介するやりとりになるので、彼らとのコミュニケーションが重要です。営業はお客さまの声を正確に工場に伝え、工場はそれをいち早くカタチにする。その密接な連携が、タニコーの強みになっていると思います。[鹿島第一工場 製造3係 係長・入社15年目]



できるだけ多くの人と話すことが より良い商品を作る秘訣です。

新規製品の開発や既存製品の改良業務を行っています。「開発」というと、黙々と机に向かっているイメージがあるかもしれませんが、タニコーの開発は話し下手だと務まりませんね。

例えば、新規案件の開発では、試作段階で必ずDR(デザインレビュー)という検討会を行います。さまざまな部署が参加し、「この機能は良い」「こっこの部品の方が良い」など、ざっくばらんな意見が飛び交います。意見を取りまとめるのは大変ですが、こうやってできるだけ多くの人と話し、多くの意見を吸い上げることは、より良い製品を作る大切なステップなのです。

実は私はもともと無口な方だったんです(笑)。それが今では展示会で説明役を務めるまでになったのですから、「環境が人をつくる」というのは本当ですね。今後もコミュニケーションを大切に、誠実なものづくりを続けていくつもりです。[商品開発部 主任・入社21年目]

タニコー社員のDNA

タニコーの企業理念は、創業時より受け継がれてきた社員訓に込められています。

タニコースピリットの源泉

社員訓

我々はタニコーの社員である

明朗 快活 勤勉にして

技能を磨き

秩序礼儀を正し誠実にして

積極的努力と責任をもち

不撓不屈の精神で

社会に貢献しよう



“創業者たちの思い”が宿るタニコー成長の原動力

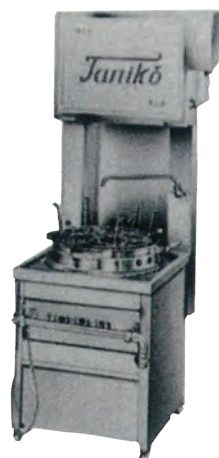
タニコーの出発点となったのは、1946年開業の谷口商店。創業者兄弟は建築板金・塗装業を営む中で、新しい素材「ステンレス」と出合いました。水に濡れても錆びにくく、鉄とは異なる美しい輝きを放つ新素材。当時まだ珍しかった金属の板を手にして、これを加工する仕事をしていきたいと夢を思い描きました。

その後、「ないものは、つくる」というものづくりへの情熱を胸に、1956年に谷口工務店、1964年に谷口工業を設立と、ステンレス製厨房機器メーカーへの道を歩み始めた兄弟とその仲間たち。道のりは決して平坦ではありませんでしたが、

壁にぶつかるたびに助けとなったのが、日頃お世話になっている取引先や地域の皆さまの協力やアドバイスでした。

こうした絆への感謝の気持ちから生まれたのが、今も社員一人ひとりに受け継がれるタニコーの「社員訓」です。業務用厨房機器の製造という仕事を尊いものと捉え、これを極めることは、自社の成長のみならず外食業界、ひいては社会全体に貢献する職業奉仕であるという決意は、その後の成長を支える原動力となりました。また期せずして、事業の社会的価値を問われる現代の企業の在り方をいち早く体現したものでもありました。

1969年（昭和44年）開発の「中華ゆで麺器 TU-1型」。お客さまからいただいた「誰でも簡単に麺をゆでることができる機械をつくれなにか」という相談をきっかけに生まれた画期的な製品で、多くのラーメン屋、そば屋等に採用された。



当初、技術的に不可能とされていたスチームコンベクションオーブンの「涼厨®」化。タニコーは“熱放射源の前面ガラス窓から熱をどう防ぐか”という課題を乗り越え、2013年（平成25年）、国内初となる涼厨対応製品の開発に成功した（p21に関連記事）。

※「涼厨®」は、大阪瓦斯株式会社の登録商標です。



「変えてはいけないもの」と「変えなくてははいけないもの」

社会貢献を力強く謳った社員訓がある一方、タニコーには「お客さまの声に耳を傾け、考え、カタチにする」というDNAも受け継がれています。今ではラーメン店に欠かせない調理器具となった「テボ式ゆで麺器（麺を1玉ずつザルでゆでる機器）」や、それまで暑くてあたりまえと思われていた厨房の温度を下げ、快適な調理環境を実現した「涼厨®（すずちゅう）」対応シリーズも、お客さまの「こんなものがあれば、ありがたい」という何気ない一言から生まれたものでした。“それまでにないもの”をつくることは、その一つひとつが大きな挑戦です。しかし、

挑戦を繰り返すたび、タニコーの技術力と発想力は進化し、次の挑戦への力となりました。近年、医薬品業界等で高い評価をいただいているステンレスタंक事業なども、市場や社会の変化に柔軟に対応してきたタニコーならではの実績といえるでしょう。現在の事業コンセプトである「創るを支える」は、このDNAを言語化したものでもあります。

社員訓に掲げられた不変の価値観と、事業コンセプトに掲げられた変化をいとわないマインド。その両輪を強みとして、これからもタニコーはお客さまと社会の未来に貢献していきます。



医薬品業界や食品業界等の新たな市場で実績を伸ばしているステンレスタंक(左)と製造拠点である小高工場(上)。高度な技術力と最新の設備で多様なニーズに応えている。

タニコーの社会貢献

～子ども食堂「クラブ・ターニー」で広がる社会貢献の輪～

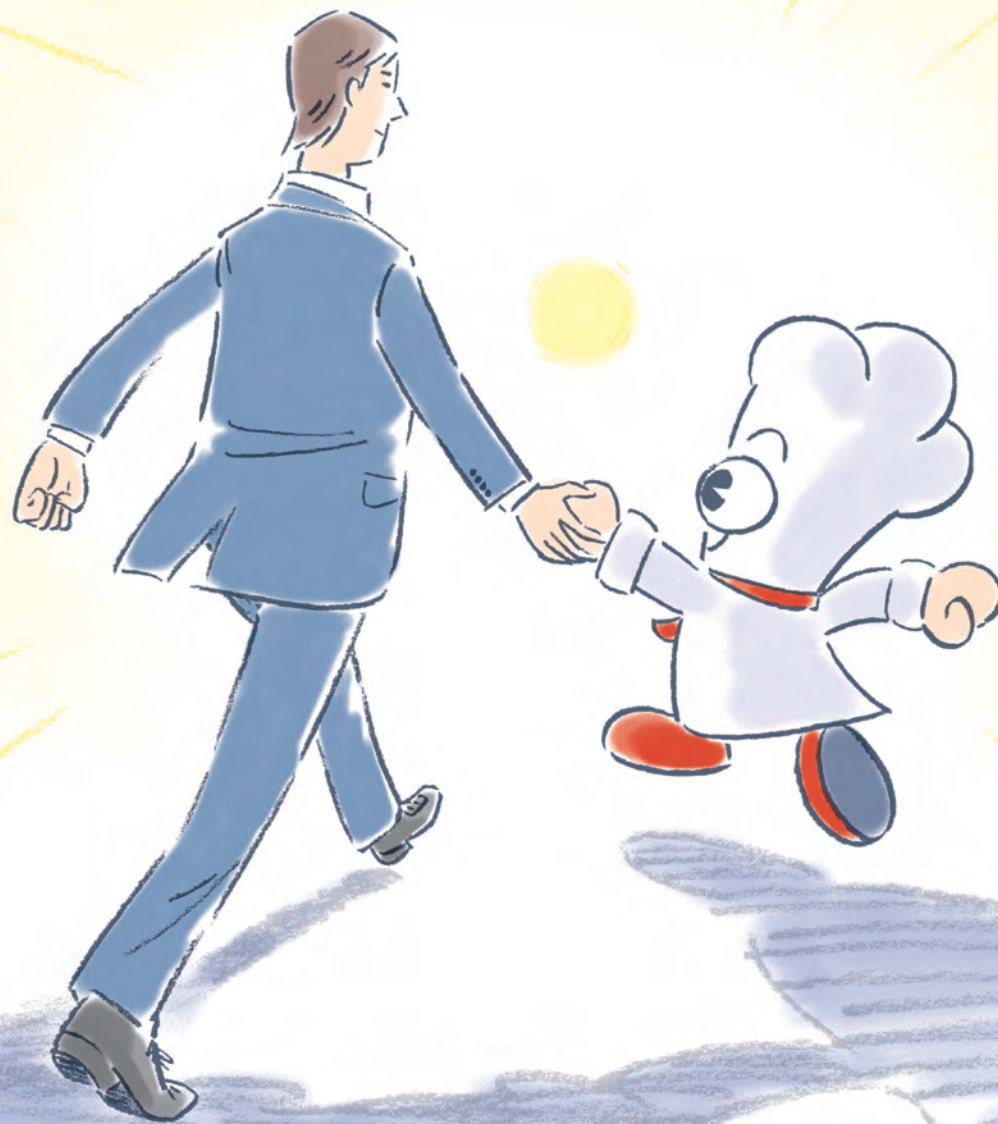
社会に貢献するタニコーのDNAを象徴する取り組みのひとつが、テストキッチン「ターニーベーカーリーカフェ」で毎週金曜日の夜に開催されている、子ども食堂「クラブ・ターニー」です。

これは、品川区が推進する「しながわ子ども食堂」の一環として、働く親御さんの育児サポートを行うことで地域社会に貢献し、またフードロスの削減などによりサステナブルな社会の実現を目指すプロジェクト。日本の将来を担う大切な子どもたちのために、可能な限り無添加の食材にこだわり、北海道産ライ麦や熊本県産玄米を使用したパンなど、健康によく美味しい夕食を100円で提供しています。

当初は、タニコー独自の活動だった子ども食堂「クラブ・ターニー」でしたが、スタート後ほどなくして、これまで取引のなかった企業も含めた各方面から「ボランティアスタッフを派遣したい」「運営に協力させてもらえないか」「食育イベントを共同開催したい」といった申し出が寄せられました。現在では、理念に共感した企業による“共創”の場となり、活動の幅を広げています。タニコーの事業コンセプト「創るを支える」が、これまでになかった新しい形で実を結んだ例といえそうです。



私たちは、未来に挑戦する
すべての企業のパートナーです。





社員ひとりひとりの力を結集し、新たな価値の創出に挑みます。

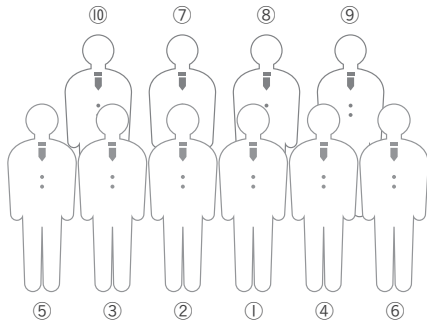
日頃、私が大切にしていること、それは社員を幸せにすることです。タニコーの強みであるお客さま視点、ものづくりや安全・安心へのこだわり、そのいずれもが“人に宿る思い”を起点としています。つまり、社員の幸せが、タニコーに関わるすべての人～お客さま、お取引先さま、株主の皆さま～の幸せにつながるという確信があるからです。

その前提となるのは、当然のことながら企業としての成長です。ただし、社員個々がその成長を実感し、理解し、自分ごととして捉えられるような、緩やかかつ持続的な歩幅で進まなければ、企業は生命力を失います。個の想いが集団の想いと一致すること。そこで初めて、お客さまの求めるものに答え、新たな価値を生み出すポジティブな

力が生まれるのであり、それを実現し続けたからこそ、現在のタニコーがあるのです。

そんな私たちが、いま果たすべき役割とは何でしょうか。折しも、社会は人口減や少子高齢化で消費構造が大きく変わり、新たなビジネスが生まれる変化のときを迎えています。今こそ、タニコーの“ポジティブな社員力”が真価を発揮する最適な時代と言えるでしょう。変化をチャンスと捉え、新たなマーケットの開拓に挑戦するイノベーターの良きパートナーとなる。私たちタニコーは、そんな「創るを支える会社」を目指しています。

代表取締役社長 谷口 秀一



(前列) ①代表取締役会長 谷口 一郎
②代表取締役社長 谷口 秀一 ③取締役 中野 光太郎
④取締役 谷口 鉄人 ⑤取締役 渡邊 貞慶 ⑥取締役 荒木 憲一

(後列) ⑦監査役 前田 茂樹 ⑧監査役 田中 利幸
⑨監査役 幡野 洋 ⑩執行役員 松尾 裕之





tanico

会社案内