

■ 会社概要

創 業	1916年 [大正5年]
設 立	2023年3月
資 本 金	500万円
代 表 者	代表取締役社長 川島 隆弘
従 業 員 数	正社員 180名 (平均年齢 41歳) 総従業員数 800名
事 業 内 容	リテールベーカリーの店舗運営 学校給食 (パン・ライス) の納入 パン・米飯製品の製造及び乳製品の卸業
事 業 所	本社 千葉市花見川区犢橋町 349-1 工場 セントラル工場・米飯工場：千葉市花見川区 店舗 千葉県各市町村：千葉市／成田市／四街道市／船橋市／市川市
主要取引銀行	千葉銀行／千葉興業銀行／京葉銀行

株式会社 川島屋

本 社	千葉市花見川区犢橋町349-1	☎043(286)1111
パン事業部	千葉市花見川区犢橋町349-1	☎043(286)1111
乳品事業部	千葉市美浜区幸町2-24-1	☎043(243)9111
米飯事業部	千葉市花見川区犢橋町379-1	☎043(258)2501
不動産部	千葉市美浜区幸町2-24-1	☎043(243)4196

☐株式会社川島屋 ホームページ <https://kawashima-ya.co.jp>



株式会社 川島屋

100年企業のプライドを胸に、次の100年の頁を共にめくろう

PRIDE OF HUNDRED YEARS



こちらのQRコードより▶
会社案内ムービー [動画] をご覧いただけます



株式会社 川島屋

おいしさでみんなを笑顔にしたい

大正5年、和菓子屋として千葉市稲毛で産声をあげた川島屋。創業当初から作られている小麦饅頭を筆頭に、地元の皆に愛される商品づくりを続けて100年が経ちました。時代のニーズに合わせ、製パン、学校給食への提供、焼き立てパンの小売店展開、乳品販売、米飯とさまざまな事業を展開してきましたが、そこにあるのはいつも「おいしさでみんなを笑顔にしたい」という思いでした。

地元、千葉の人々とともに

高度経済成長、オイルショックをきっかけに、大手製パン会社の寡占化が進んだパン業界。地元のお客様に生まれ、成長してきた川島屋はそれまでの卸販売から、焼き立てパンを提供する小売店舗展開へと、大きく舵を切りました。それは、地域の人たちの食卓にあがる「おいしさ」を追求し、地域のみなさんとともに歩む道です。これまでの100年も、これからの100年も、最高のおいしさと最高の満足を追求し続けます。

100年続いた
「最高のおいしさと 最高の満足を」の思い。
変わることはない思いをつなぐ、
これまでも、これからも…。

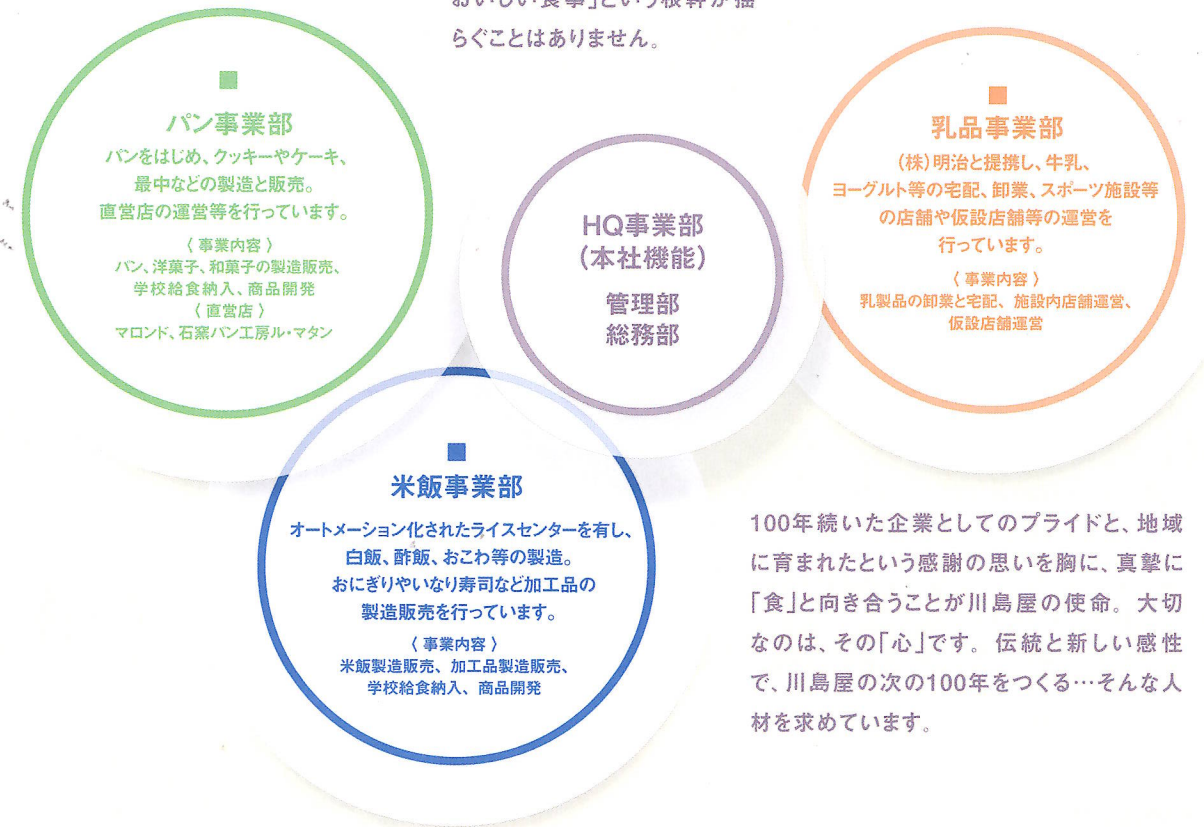


株式会社川島屋

代表取締役社長 **川島 隆弘**

日本人の食卓を支える、「主食屋」という自負。

パンや菓子類の製造を行うセントラル工場、米飯製造のライスセンター。直営店の「マロンド」、石窯パン工房「ル・マタン」等のリテールペーカリー。牛乳等を一般家庭や、施設等に届ける宅配事業。さまざまな方面へと展開する事業は一言で言えば「主食屋」。日本人の食卓を支える仕事は、時代のニーズに合わせて変化しつつも、「安心安全のおいしい食事」という根幹が揺らぐことはありません。



安心して頑張れる！バックアップ体制。 check!

- 入社初年度から、男子寮および女子寮への入寮が可能。安心の環境で、じっくりと仕事に取り組むことができます。
- 社内新人研修をはじめ、リーダー研修、製粉会社での実地研修やジャパンベッカーマイスター研修など、定期的な研修制度により豊富な知識と技術を身につけることができます。
- ごはんソムリエ、調理師、パン製造技能など、さまざまな資格を取得することができます。



パン 事業部

朝食のトースト、給食のコッペパン、おやつに頬張った菓子パン、夜食に嬉しいおかずパン。暮らしの1シーンに欠くことのできないパンは、香ばしい匂いと優しい味わいで幸せな気持ちを持運できます。川島屋のパンは、そんな毎日の笑顔をつくります。



パン事業部は、川島屋の中心となるもっとも歴史のある事業部。セントラル工場では学校給食用のパンをはじめ、さまざまな種類のパンの製造を行っています。機械化された製造ラインは安全と衛生にこだわり、徹底した品質管理を行っています。また一方で計量や成形などは手作業で行うなど、一つひとつ手作りの温かみもあるのが特徴。サンドイッチなどの加工品、ケーキやクッキーなどの洋菓子、最中やおはぎなどの和菓子も手作業で仕上げられ毎日フレッシュなものが出荷されます。千葉のパンといえば川島屋。これからもそう言っていただけのように、全員がチームとなって心を込めて製造しています。

私の仕事

■ 佐々木 俊樹
パン課 セントラル工場

学生のころ、よく友人たちと一緒にパンの食べ歩きをしていました。そのくらいパン好きだった私ですが、いまこうしてパンをつくる仕事に汗を流せるなんて自分自身びっくり。とても嬉しい毎日を送っています。とはいえ、入社したてのころは失敗の連続、とても楽しいとは言えない毎日でした。そんな時先輩のフォローがとても頼もしく、嬉しかったことを覚えています。今は先輩もでき、これからは陰ながら先輩を支え、先輩から頼られる存在へと成長していきたいと思っています。



リテールベーカリー

毎日、焼き立てのパンを 食卓に…。3種類の直営ベーカリーで、お客様に笑顔!



マロンド

第1号店のオープンは、昭和48年(1973年)。リテールベーカリー「マロンド」は川島屋の顔とも言える店舗です。常に地域に密着し、お客様に寄り添ったサービスを展開、さまざまな焼き立てのパンを提供しています。



石窯パン工房 ル・マタン

スペイン製の本格石窯で焼き上げる香ばしいパンが人気の郊外型ベーカリーの「石窯パン工房 ル・マタン」。焼き立てのパンと相性抜群のコーヒーはフリーサービス。広いテラス席が特徴です。地域の皆さんの憩いの場としても親しまれています。



私の仕事

■ 山口 香菜
マロンド



アットホームな雰囲気の北習志野店は、商店街に位置することもあって、昔なじみの常連さんが多いお店です。そのため、さまざまな話をお客様から直接聞くことができ、とても勉強になります。パン作りも接客も、新人のうちからどんどん実践させてもらえるので、大変ですがとても楽しく充実した日々です。上達したいという強い意志があれば、必ず成長できる素晴らしい環境ではないでしょうか。尊敬できる店長に巡り合えたことは財産。毎日が大切な積み重ねだと思って、笑顔で頑張っていきたいと思っています。

私の仕事

■ 葛野 智紀 ■ 種谷 正紀
石窯パン工房 ル・マタン



調理専門学校を卒業し、地元で役に立てる仕事に就きたいと川島屋に就職。ル・マタンは一から手作業で焼き上げまでを行っているパン店。1年目からさまざまな工程に携わることができるので、しっかりとパン職人としての技術を身に付けることができます。直接お客様の感想を聞くことができたり、新しいレシピを商品開発室に提案したりと、やりがいのある職場です。個人店舗では難しい本格的な石窯が使用できるのも、職人としては嬉しいこと。腕をあげて、いつかはコンテスト等への出品もしたいですね。

米飯

事業部

湯気の立ち上る温かい真っ白なごはん。おこわや酢飯、混ぜご飯。お祝いの席のお赤飯など、日本人の食卓に「お米」は欠くことのできない大切なもの。米飯事業部では、安心安全のおいしい「主食」を、心を込めて提供しています。



安心安全のごはんを美味しく

野原 文弘
生産部

米飯事業部は、安心安全のための徹底した管理を行う国際的な手法HACCPに認定されており、多くの学校に給食用米飯を納品しています。ごはんソムリエが全国からお米を厳選。重量のある釜と蓋を使用し、高火力で炊飯、独自の冷却方法を採用することで、ご飯本来の美味しさを実現しました。また、おにぎりやいなり寿司など、厳選された具材を使用した加工品も手掛けており、大手流通チェーンや、県内商業施設、地元スーパーなどに卸しています。日本人が大好きなお米を美味しく食べていただくために、一粒一粒大切に炊飯し、商品として送り出しています。

主食屋としての誇り

特に学校給食用のごはんは、美味しさと健康面に配慮した製品として製造されており、子供たちの成長にとって重要な役割を果たすよう、品質と安全性に大きな注意をはらっています。

さらにお米を活用したさまざまな製品の企画開発に取り組み、製造。学校給食をはじめ、流通チェーンや商業施設、地元スーパーなどに提供しています。

わたしたちはこれからも主食屋としての品質と安全性に対する厳格な管理を実践しながら、おいしい味わいを追求し、常にお客様の幅広いニーズにお応えしていきます。



納米
保管タンクにより一定の温度、湿度に管理されたお米はおよそ5日以内に使用します。

洗米
お米を傷つけることなく丁寧に洗米します。

浸漬
洗米されたお米を浸漬。ろ過された天然水でじっくりと水との調和をはかります。

炊飯・蒸らし
厚い釜と高火力で炊き上げ、つやと粘りのあるおいしいごはんに炊き上げます。

酢合わせ
酢飯などはこの段階で加工します。お客様それぞれのニーズに合わせ、丁寧に均等に酢合わせいたします。

ぼくし
炊き上がったご飯は人の手により、時間をかけて丁寧にぼくします。



冷却
丁寧にほぐされたご飯は新鮮な冷風をあてながら冷却します。

計量・充填
管理されたお米は正確な計量がなされ、充填します。

異物混入防止
安心、安全をお客様にお届けするため、金属探知機により異物混入を未然に防ぎます。

納品
安全、安心、品質と美味しさにこだわったご飯は、各所に納品されます。

商品化
おにぎり・いなり寿司・海苔巻き・赤飯などの加工製品はクリーンルーム内で一つひとつ丁寧に商品化されます。

品質検査

開発室

米飯

世の中の流行やニーズ、季節感などを考え、新たな商品を開発し提案する開発室。コストや美味しさはもちろんのこと、工場での生産をどのように行うのかまで、すべてをシミュレーションして新商品を生み出します。



お客様が求める商品を研究・開発

商品開発室のスタッフの多くは栄養士等食品に関する資格を持ち、味だけでなく栄養面や健康面などにも着目しながら新商品の開発や、既存商品のリニューアルに取り組んでいます。商品開発の仕事は、メーカーさんや販売会社さんと深く関わりながら進めることがとても重要、情報共有がポイントとなります。社内の各部署とも連携をはかり、お客様のニーズにしっかりこたえられる開発に日々注力しています。

乳品

事業部

(株)明治の牛乳やヨーグルトなどの卸販売と各家庭の玄関先までのお届けをする乳品事業部。特に高齢者世帯や子育て世代に喜ばれている宅配は、地域コミュニケーションの一助ともなっています。

安全で美味しい商品を玄関先まで

加藤 裕史
宅配課 平山センター

乳製品の卸販売と宅配を行っている乳品事業部。卸販売の営業所がある千葉と成田、そして千葉、平山、佐倉、成田、北総の5つの宅配センターを拠点に安全でおいしい商品を届けています。アルバイトやパートの方々のマネジメント、販売方法や商品組み合わせ等の企画提案なども行い、日々新規顧客の開拓もしながら、きめ細やかなサービスの提供をモットーとしています。

