

『焼肉の名門 天壇』運営の晃商、約20億円を投資し、セントラルキッチンを京都市に新築移転 店舗数の拡大やテイクアウト・通販商品の需要増を受け、生産能力を約 3 倍に増強

～6 月の改正食品衛生法で完全義務化される衛生管理法「HACCP」に準拠、認証の取得を目指す～

1965 年の創業以来「お出汁で食べる京都焼肉」を提供する『焼肉の名門 天壇』などの飲食事業を展開する株式会社晃商(本社:京都市東山区、代表取締役社長:新井 義淳)は、店舗運営に係る精肉、加工業を担う『天壇セントラルキッチン(以下、CK)』を新築移転し、2021 年 2 月 28 日(日)より新拠点(所在地:京都市南区)にて試験稼働を開始致します。

新 CK では、安定した品質と供給を維持するため作業の一部を機械化することで生産能力を約 3 倍に増強しました。また、重労働を軽減し女性や高齢者でも働きやすい環境を実現しました。さらに HACCP 認証の取得に向け、準拠した設備を整えました。



▲新天壇セントラルキッチン外観

天壇では、伝統の味を一定の品質で全国の店舗から提供するため、肉のつけたれや調味料などを全て手作業で製造していました。そのため、1987 年から稼働してきた既存の CK では、調理や荷下ろしなど製造工程で多くの重労働が発生していました。また、女性従業員が増加していたこともあり、環境整備が急務でした。さらに、店舗数の拡大やテイクアウト商品の開発などで取り扱う商品数も増加し、生産能力の増強も課題でした。

新 CK では、新機材を導入し、さらに原材料の納入から製造・出荷までを効率的に行える設計を採用することで生産能力を既存 CK の約 3 倍に増強します。

荷下ろし作業や製造工程の一部を機械化し従業員の負担軽減や作業効率を向上する一方で、一部工程では手作業での製造も行い、伝統の味も守ります。

さらに 2021 年 6 月から日本で完全義務化される、世界基準の衛生管理方法の「HACCP」に準拠した設備を整えました。これにより、製造工程管理も徹底され、安定した品質と供給を実現し、的確な製造・在庫管理で生産ロスも削減します。今後は HACCP 認証の取得を目指します。

新 CK は地上 4 階建てで、延床面積は約3023平米です。階層ごとに作業工程や用途を分けており、1 階から 3 階は倉庫や工場フロアで、4 階は従業員用の住居フロアとなります。

1 階は倉庫フロアで搬入や食材管理を行います。2 階は店内提供用商品の調理や加工工程のフロアです。3 階は精肉加工と店外販売用商品加工のフロアです。4 階は働きやすい環境作りのために新設した従業員用の住居フロアです。1 2 名が単身入居可能で、多様化する働き方に柔軟に対応していきます。

【専務取締役 新井 丈博(あらい たけひろ)からのコメント】

新築移転した理由は、1987 年から稼働してきた既存セントラルキッチン設備の老朽化と店舗数の拡大やテイクアウト商品の拡充などによる商品数増加によりスペースが手狭になっていたことです。

新築移転したセントラルキッチンでは、作業効率や衛生環境などがより向上することで生産能力と品質向上、さらに作業スペースの拡張や新たな設備投資を行い、重労働を軽減させ、作業の安全性向上を目指します。

これにより女性や高齢の方でもこれまで以上に安心して長く働ける環境が整いました。

全てにおいてパワーアップした新セントラルキッチンで、アフターコロナにおける飲食需要の再拡大に備え、ネット通販用の新商品開発や新たな業態での出店なども視野に入れ、さらなる事業成長を目指します。

【施設概要】

- ・名称:焼肉の名門 天壇 セントラルキッチン
- ・所在地:〒601-8141 京都府京都市南区上鳥羽卯の花 1
- ・敷地面積:1402.48 m²
- ・延床面積:3023.8m²(地上 4 階建、鉄骨造)
- ・総投資金額約20億円

【焼肉の名門 天壇のご紹介】

【創業】1965 年 1 月

【特徴】創業地は京都の祇園。京都は 1 人あたりの牛肉消費量が日本一になる年もあるほど*1 牛肉大好きな街。食肉文化の発展しているそんな京都で、天壇は長らく認知度の高い地元の焼肉レストランとしてご愛顧いただいて参りました。その秘密は上質な牛肉と秘伝のタレ。天壇の「つけタレ」は、牛骨スープをベースとした黄金色に透き通ったお出汁のような味わいでさっぱりしていてコクがあり、肉の旨みを引き立たせます。天壇はその京都焼肉の原点として、創業以来変わらぬ味を提供し続けています。

*1 総務省統計局 家計調査(平成 27 年(2015 年)～29 年(2017 年)平均)より

【店舗一覧 天壇グループ 全10 店舗】

1)「焼肉の名門 天壇」8 店舗

京都：祇園本店・西院店・桂五条店・The Dining 山科店・北山店
滋賀：草津店 / 東京：銀座店・赤坂店

2)「焼肉 TENDAN ニュースタイルビュッフェ」2 店舗

京都：竹田店・宇治小倉店

URL <https://www.tendan.co.jp/>



▲京都 祇園本店



運営会社	株式会社 晃商
本社所在地	京都市東山区宮川筋 1 丁目 221
代表者	代表取締役社長 新井 義淳
資本金	3,000 万円

本件に関するお問い合わせ先
「焼肉の名門 天壇」広報（株晃商 内）担当：日谷（ヒダニ）
TEL:075-531-1120(直通) MOB:080-7208-8622 MAIL:hidani@k-kosho.co.jp