



〒739-0323 広島県広島市安芸区中野東3-7-1
ホームページ: <https://www.takaki-bakery.co.jp/>



代表取締役
坂本 和久

ごあいさつ

創業以来、お客様の食生活の向上を願う、品質第一の姿勢は変わりません。これからも食卓に幸せをお届けするため挑戦を続けます。

プロフィール(沿革)

- 1948年 広島市比治山本町で創業
- 1959年 冷凍パン生地に関する研究に着手
- 1961年 広島市安芸区中野東に瀬野川工場(現 広島工場)完成
- 1967年 広島市中区本通に「アンデルセン」(現 広島アンデルセン)を開店
- 1970年 広島県山県郡北広島町に冷凍パン専門の千代田工場完成
- 1972年 冷凍パン生地製法に関する特許を取得し、その後すぐ公開ベイクオフシステムによる「リトルマーメイド」の展開開始
- 2002年 広島アンデルセンにグループ初の石窯設置
- 2005年 岡山工場竣工、グループ工場初の石窯設置
- 2017年 タカキベーカリー主要工場でFSSC22000認証取得
- 2021年 再編によりフードビジネスのサポートを行う㈱タカキフードサービスパートナーズを統合
- 2022年 再編により「リトルマーメイド」を展開する㈱マーメイドベーカリーパートナーズを統合

事業内容

- ・リテイルサポート事業／フードビジネス事業
バラエティブレッドと呼ぶ食食用パンを中心に、全国8拠点に展開する工場でパンや洋菓子などを製造。それらをスーパーマーケット、インスタベーカリー、ホテル、レストランへ提供を行う。
- ・フランチャイズベーカリー事業
冷凍パン生地のベイクオフシステムを活かし、焼き立てパンを「リトルマーメイド」のベーカリーブランドで全国展開する。

会社概要

- 工場・物流センター
広島工場、岡山工場、千代田工場、秦野工場、つくばリテイルサポートセンター、松山工場、関西工場、福岡工場、滋賀センター
- 営業部
・西日本営業本部
・関西中部営業本部
・東日本営業本部
・FC事業本部
- 店舗
リトルマーメイド、デニッシュバー、カフェデンマルク、マーメイドカフェ 他
- 社員数 983名(2025年4月1日現在)

PR

本格的なパンを作り、パンのある豊かな食卓を楽しんでいただきたいと一途に考え企業活動を行っております。

パンの本当の美味しさを追求した結果、石窯を導入し、ヨーロッパの伝統的な職人の技を工場再現することへの挑戦や、添加物をできるだけ使わない安全・安心なパンづくりに取り組んでいます。

こだわりのおいしさを、スーパーマーケットやコンビニエンスストアなど小売店へお届けするだけでなく、冷凍パン生地によるベーカリーのフランチャイズ展開をはじめ、焼成冷凍パンによるフードビジネスのサポートなど、高品質でフレッシュな商品を全国へ提供しています。

先輩から一言



福井 沙弥香さん
千代田工場 菓子課 洋菓子係
仕上勤務 勤続3年
(所属・年数等は寄稿当時のもの)

●所属部署のPRポイント

クリスマスケーキを通じて、日本中の方に幸せをお届けできる事が出来るので、やりがいを感じています。

●この会社の志望動機

私は小さい時からパンが大好きでした。自分を作るパンで多くの方に笑顔になっていただけることが大きな理由です。

●会社の魅力

一緒に働く仲間が温かく働きやすいこと。又、自社の製品に誇りが持てることが大きな魅力だと感じています。

●求職者へひとこと

就職活動は大変ですが働くことは楽しいです。自分のやりたい仕事を早く見つけて、ぜひ一緒に頑張りましょう！