



フルーツゼリー
Fruit jelly



たのし実。ほほえ実。たらみ

商品開発

Product Development

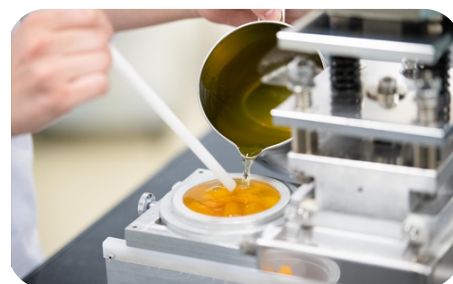
おいしいタネを探し、育てて、商品化する喜び。

The pleasure of finding the seeds of deliciousness, nourishing them, and turning them into our products.



インタビューや商品テストなどを通じて、時代とともに変化する消費者ニーズをリサーチ。私たちは、「今フルーツゼリーに求められるものは何か」をいつも探し続けています。そこから学びとったニーズをもとに、新しいフルーツゼリーを開発する一方、フルーツの美味しさを知る者として、ゼリーに留まらないフルーツの新しい楽しみ方を商品提案しています。技術を使って消費者に喜んでいただく、それが私たちが考える商品化の誇りと喜びです。

Through interviews and product testing, we investigate consumer needs as they change with the times. We constantly look for what's wanted NOW in fruit jellies. Based on the needs we've ascertained, we invest our love and our knowledge as people who understand the deliciousness of fruit. Then we offer new ways to enjoy fruit. To keep our antenna tuned to catch many kinds of information, to make the best use of technology, and to launch new products that will please consumers—that is the pride and joy of our Product Development team.



世界各国のフルーツをベースに様々な角度から、分析・研究を繰り返し、フルーツデザートにおける美味しさづくりへの可能性を追求していきます。





“安心”と“おいしい”に、とことんひたむき。

Thoroughly devoted to security and deliciousness.

“おいしさ”と同時に“安全と安心”をお届けすることは、「たらみ」の基本テーマです。そのために、国際規準に則った独自の衛生・品質管理体制を確立しています。計量・仕込みから充填・梱包までの製造工程におけるチェック、温度管理、品質検査、規格審査を実施。衛生面が完璧であることはもちろん、品質面においても風味、フレーバー、色、食感、果肉のバランスからシール強度に至るまで、高品質保持のための念入りの確認検査を行っています。

A basic theme at Tarami is delivering “deliciousness” along with “safety and security”. For this reason, we’ve developed our own sanitation and quality control systems, in accordance with international standards. Quality inspections and standards inspections are carried out at all stages of our manufacturing process, from weighing and intake to filling and packaging, and temperature control. Needless to say, the sanitation side is perfect. And on the quality side, we carry out scrupulous inspections to maintain high quality, from the balance of flavor, color, texture and the flesh of the fruit to the strength of the container seal.



ISO9001登録
JQA-QM5315

ISO9001認証取得しています。

We have ISO9001 accreditation

たらみはISO（国際標準化機構）9001を取得しています。これは北米、EU、日本をはじめ世界100ヶ国で採用されている企業の品質保証体制の国際規格です。この規格の品質管理プログラムを適用するということは、私たちの製品の品質が世界で認められたということであり、品質管理に徹底的に取り組んでいる私たちの姿勢の証でもあります。

Tarami has been given ISO (International Standard Organization) 9001 accreditation. ISO is an international standard for manufacturing quality assurance that has been adopted by 100 countries, including North America, the European Union, and Japan. Applying this quality control system means our products will be recognized all over the world. It also serves as evidence of our position concerning thorough efforts in quality control.



FSSC22000登録
JQA-FC0064
小長井工場
カップデザート
(化粧箱入り製品を除く)

FSSC22000認証取得しています。

We have FSSC22000 accreditation

私たちは、FSSC22000を取得しています。これは、オランダに拠点を置く食品安全認証財団が所有・維持する食品安全管理システムのスキームで、安全な食品を供給するための重要な手法やポイントが鮮明に示されている規格です。工程ごとに、監視のためにスタッフや検査機を配置し、お子様からお年寄りまで、どなたにも安心して楽しんでいただける製品を作っています。

We obtained FSSC 22000 certification, which is a food safety management scheme organized and managed by the Foundation for Food Safety Certification based in the Netherlands. The scheme sets a standard that clearly defines important methods and requirements for ensuring food safety.

We deploy staff members and install testing equipment for individual production processes in order to monitor the processes, with the aim of producing safe products that can be enjoyed by everyone, from children to the elderly.



品質にきびしく、果肉にやさしく、心を込めて。

Strict about quality, gentle to the fruit, putting our hearts into it.

「たらみ」工場は、衛生管理の行き届いた最新鋭の設備で、多彩な製品群を効率よく生産しています。フル・オートメーション化された工程の中で、唯一手作業にこだわっているのが果肉投入部門。デリケートな果肉だけに、それを優しく扱えるのは人の手だけと考えるからです。最新メカニックと優しい手作業とのコンビネーションから生み出される「たらみ」の高品質。私たちは、人の手に優しい愛情を込めて、“おいしいデザートづくり”に取り組んでいます。

In our well-kept, state-of-the art, sanitation-controlled facilities, we efficiently process our array (wide range) of products. During this fully-automated process, there is one thing we insist on doing by hand is the initial processing of the fruit. This is because we believe that only the human hand can gently handle the delicate flesh of the fruit. Tarami's premium products are created by a combination of the newest machinery and work done gently, by hand. We strive to make delicious desserts with a human touch full of love.

生産の流れ



The flow of production



充填室

Filling room

1個1個のカップにゼリー液と厳選された果肉を充填します。

エコロジー

Ecology



コントロール室

Control room

作業をオートメーション化し、集中コントロールにより効率的に生産されます。



仕込室

Preparation room

オートブレンド装置で安全、衛生的にゼリー液の仕込みを行っています。



殺菌・冷却室

Pasteurization and cooling room

製品を殺菌し、冷し固めます。



包装室

Packing room

自動重量測定、金属探知、目視検査など最終工程を経てケーシング（箱詰め）されます。

地球にやさしく... 当たり前のことを、 当たり前以上に。

Being friendly to the earth going beyond the expected.



地球環境に配慮することは、たらみの社会的使命のひとつです。そのため、全生産工程において、省資源、省エネルギーに徹し、常に一歩踏みこんだ取り組みを行っています。たとえば、廃棄物はリサイクル施設へ、缶、段ボール類は再利用へ、生ゴミは焼却して土壌改良剤に。また排水は排水処理施設で浄化し、キレイな水にして川に返すという、完璧に近いシステムを構築。先端モデルともいえる「環境調和型工場」をカタチにしています。

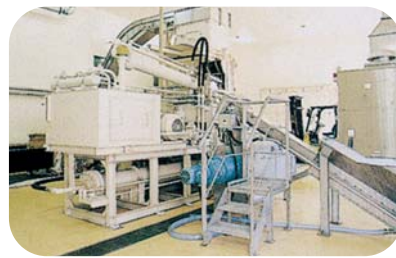
Taking the environment into consideration is one of Tarami's corporate missions. So we've built a nearly perfect system in which water used in the factory is purified in a wastewater treatment facility and returned to the rivers as clean water. We recycle garbage so it won't be discarded. We conserve power with a long-term heat storage system that uses night-time electricity. In these and other ways, for the Earth, we are realizing environmentally friendly factories equipped with cutting edge technology and equipment.



排水処理施設室

Drainage facility

全工場排水の浄化処理を徹底。最新設備によって汚水を清水に近い状態まで戻しています。



リサイクル室

Recycling room

空缶や段ボールはプレス機にかけてリサイクル工場へ、生ゴミは土壌改良剤としてリサイクルします。



脱フロンシステム室

CFC controlled system

オゾン層破壊係数・地球温暖化係数がともにゼロという自然冷媒「アンモニア」を、工場内のすべての冷却設備、冷凍、冷蔵設備、工場および事務所の空調設備に採用しています。

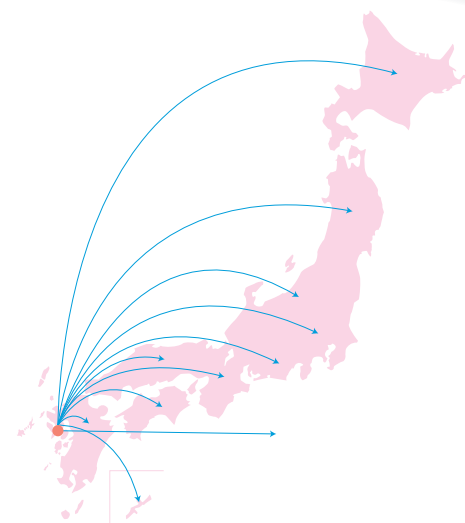


フレッシュを、スピーディに、確実に。

Fresh, speedy, reliable.

より早く、より確実にお届けするために、「たらみ」は独自の物流センターを設置。出荷、配送を短時間でスムーズに進行できる物流システムを構築しています。納入先や出荷個数などはすべてコンピュータにより効率的に管理。搬入から搬出まで、事務処理と発送業務の見事な連携プレイで、よりフレッシュな「たらみ製品」がご要望通りに全国のお客様の手に届くように努めています。

To make deliveries speedier and more reliable, Tarami has set up its own Distribution Center. We designed the center to allow constant advances in smooth, timely shipping and delivery. Destinations, volume, and the like are all efficiently controlled by computer. From entry to exit, with superb collaboration between office procedures and delivery, we strive to deliver the freshest Tarami products into the hands of our nation-wide consumers, according to their wishes.



おいしさの輪を全国各地へ。

徹底した流通システムで展開される出荷・配送業務。

愛情込めてつくられた「たらみ製品」の数々は、日々、全国各地へ旅立っていくのです。



もっともっと、お客様に近づきたくて。

We want to grow ever closer to our customers.

「たらみ」の営業ネットワークは日本全国。各エリアに拠点を置き、きめ細やかな営業活動を展開しています。今、私たちが目指すものは、お客様と“顔の見える関係”。売場最前線まで視野に入れ、お客様の反応や購買行動を直に知る努力を重ねています。“現場の声を活かしたモノづくり”、それも私たちのテーマのひとつであり、それこそが、愛される「たらみ」の原点であると考えています。

The Tarami sales network is all over Japan. We have set up bases in each area, and then developed very detailed sales activities. Now our aim is a face-to-face relationship with our customers. We are placing ourselves at the front line of sales, and we are constantly working to get direct knowledge of our customers' reactions and purchasing behavior. “Production starts from retail” - this is also one theme of our company, and we feel this must be why people love Tarami.



おいしいシアワセをもっと多くの人々へ。

もっと多くのエンドユーザーに、「たらみ製品」のおいしさをお届けするためには、お得意先の販売力が重要になってきます。その為にも、常に求められるフルーツデザートのニーズに耳を傾ける努力を重ねています。そういう中からより効果的な売り場づくりのご提案や新しい付加価値の創造で、より愛される、そして喜んでいただける製品提供を心がけています。





〒851-0198 長崎市中里町2178番地
TEL.095-839-1111 (代) FAX.095-839-0105
<http://www.tarami.co.jp>