



への取り組み

株式会社 ティーケーション

冷凍技術と DX で食品産業の新たな時代を作る

招福えびすおせち三段重



■ 冷凍おせち分野で国内トップの供給体制を築く

ティーケーションは、長く漬物の製造販売を手がけているが、時代の変化に合わせて冷凍食品の可能性に着目。約20年前から冷凍分野に進出した。おせちに特化した製造体制を整えて、現在では売上の約9割を冷凍おせちが占めている。本社工場および静岡工場のほかに外部委託も活用して大規模な供給体制を構築し、国内トップクラスのシェアを支える。重箱の段数でいうと昨年は198万段の実績があり、今期は230万段を目指す。

おせちの製造は4月から年末まで続き、年が明けると次の正月に向けて商品開発が始まる。市場のニーズは、伝統的な和食から和洋折衷へと変化し、少子化やライフスタイルの多様化に合わせて、コンパクトサイズの商品にも力を入れている。また、OEM や製造委託にも柔軟に対応し、多様な顧客ニーズに応える体制を築いている。

■ 冷凍技術を焼き菓子に展開

また、おせち製造で培った冷凍技術を応用し、2014年から静岡工場で焼き菓子事業に着手。消費者の反応を得ながら商品開発を進めてきた。焼き菓子もおせち同様に急速冷凍装置を用いて急速冷却するため、食感や風味を損なわず長期保存を可能にする。

おせちで培った「見た目の美しさ」「味の再現性」「保存安定性」を兼ね備えた商品づくりが、スイーツ分野でも高く評価され、OEM も順調だ。

また、フランスの名店「beillevaire (ベイユヴェール)」とパートナーシップを結び、日本初店舗として虎ノ門ヒルズや松屋銀座店に直営店をオープン。バターサンドや

西宮市鳴尾浜に本社を置く株式会社ティーケーションは、1905年創業。今年120年になる老舗企業だ。現在は冷凍おせち分野で国内トップクラスのシェアを誇り、その冷凍技術を生かしてスイーツ事業や冷凍弁当も展開。さらに甲子園に冷凍スイーツ専門の無人店舗を開店。自社の強みを活かした DX について話を聞いた。

ケーキ・グルマンなどの人気商品を生み出した。

■ 24時間営業の無人販売店「Omnomnom」

2025年7月、甲子園に冷凍スイーツ専門の無人店舗「Omnomnom (オムノムノム)」をオープン。セルフレジとキャッシュレス決済を組み合わせ、年中無休・24時間営業で、人手をかけずに高品質な商品を提供している。

レジと防犯カメラを連動させて混雑状況や購買動向を分析し、時間帯別の売上傾向を可視化。データに基づく商品入替や SKU (商品数) 調整が可能となり、効率的な店舗運営を実現している。

店内には自社製カットケーキ、焼き菓子、韓国スイーツ、和スイーツなど、80種類以上を取り揃え、手に取りやすい価格帯で専門店の品質を提供。甲子園筋に面した路面店として視認性も高く、オープン以来、若年層からファミリー層まで幅広い顧客が訪れている。今後は商品数をさらに拡充する予定で、多店舗展開も視野に入れている。

ティーケーションは、自社の強みである冷凍技術と DX を融合させ、新しいビジネスモデルへの挑戦を続ける。

(取材・文 ウエストプラン)



製造工程

■ Omnomnom 甲子園五番町店

西宮市甲子園五番町1-4-1F

企業情報

株式会社 ティーケーション 【住所】西宮市鳴尾浜1-6-30
【TEL】0798-41-2010 【URL】<https://tk-shin.co.jp/>

