



ANDERSEN
GROUP

人づくりからはじまる。

アンデルセングループの創業の地 広島県の北にある「アンデルセン芸北100年農場」。アンデルセングループで働くすべての人々が、創業の精神に立ち返り、パンを大切に作る心を育む場として、2004年に開設しました。

広がるのは草木が生えたままの広大な土地。ここを「土づくりから食卓まで」をテーマとした、社内教育施設「高木俊介製パン学校」の舞台として、アンデルセングループの未来を担う若手社員が集い、約1年半の研修に取り組みます。草木が生えた土地を開墾し、土をつくり、小麦を育て、収穫した小麦でパンを焼き、さらにはそのパンをおいしく楽しい食卓を考える。用意されたマニュアルはなく、自然と対峙し、パンづくりに真摯に取り組んでいます。

ここで学ぶのは、パンづくりの技術だけではありません。それは、決して思い通りにならない自然と向き合う中で、自ら考え、行動する力。汗を流し、やっと収穫した小麦の穂30本からたった1個のロールパンしかできないことを体感することで芽生える一粒の麦を大切に作る心。そして、私たちの商いに欠かすことができない小麦を成長させる大地の力と自然の恵みへの感謝の気持ち……。こうして、よきパン職人としての心と技を育んでいます。

2022



開墾した畑に小麦の種を植え、育て、収穫。

2004

おいしいパンをお届けするのは人です。

私たちは創業当時からおいしさの理想をヨーロッパの伝統的なパンづくりに求め、これまで多くのベーカリーを派遣してきました。そこで本場のパンづくりを生活文化とともに学び、パンが人々の生活に根づいていることを体感したベーカリーは自信と誇りを持ち、日々の仕事に取り組んでいます。こうしてグループ内で培われてきた製パン技術と知識、そしてベーカリーとしての心構えは現在、「マイスター制度」と名づけられたグループ内の資格制度によって、若きベーカリーに引き継がれています。

焼き上げたパンにおいしさをプラスしてお届けするの人も人です。例えば、アンデルセンのお店にいる「ブレッドマスター」と呼ばれるパンの専門家。パンの製法や素材、味などの特徴、その歴史や文化、そしておいしい楽しみ方まで、パンに関する幅広い知識を独自の資格研修制度を通して身につけ、パンのある豊かな暮らしをお客様にお届けしています。また、フランチャイズ店のパートナー様向けには製造・販売に関する各種研修や検定を実施。「おいしいパンと心を込めた接客で、お客様に喜んでいただけるベーカリーであり続けたい」という夢に向かって共に働く仲間の輪を広げていきます。

パンを製造・販売する人、営業する人…。パンへの関わり方はさまざまでも、アンデルセングループで働く人に共通するのは「パンを大切に作る心」。これからも一つひとつのパンに心を込めてお届けしてまいります。



卒業後は芸北での学びを活かし、さまざまな職場で活躍。



学びの集大成として、自分たちで考えたパンをおいしく楽しむ食卓をプレゼンテーション。



農場近くにある研修施設で、アンデルセングループのパンづくりを習得。

働く仲間を大切に。

「企業は人材により作り上げられるものです。従業員の資質の向上は本人の幸せにつながるとともに企業に成長と発展をもたらします。従って教育は、企業と従業員が共通の目標を持ち、それへ向けてお互いに努力がなされるべきです。」
これは、アンデルセングループの企業理念の一節です。この考えのもと、アンデルセングループの人事制度、教育研修は組み立てられています。

また、皆が自分らしいライフデザインを描き、イキイキと仕事をして人生を楽しんでほしい。その思いから、「次世代ワーク推進担当」を設置。育児や介護などさまざまな事情を持ちながらも働き続けることを会社として支援するために、社員へのヒアリングに始まり、制度の改定、仕組みの新設、風土づくりを進めています。

グループを支える「人」を大切に育てる。

お手本は、いつもデンマーク。

—Hygge ヒュッゲ—

家族と食卓を囲むひとときであったり、親しい友人とのおしゃべりの時間だったり、「人と人とのふれあいから生まれる、温かな居心地のよい雰囲気」を表すデンマーク語です。さりげないけれど日常のすみずみにある幸せを大切に作るデンマークの人たちの暮らしぶりを象徴するこの言葉は、アンデルセングループにとっても大切な言葉。それはある一つのパンとの出会いがきっかけとなり始まった、デンマークとの交流の中で学んだのでした。

そのきっかけとなったパンは1959年、創業者が初めて訪れたデンマークのホテルの朝食で食べたデニッシュペストリー。それまで味わったことのないおいしさに感銘を受け、ぜひ日本のお客様にも食べてもらいたいという一心でデンマークから技術者を招聘したり、日本の従業員をデンマークに派遣したりと3年間の試行錯誤の末、1962年に日本で初めてデニッシュペストリーを発売するに至りました。そして、その後もよりおいしく、質の高いデニッシュペストリーを追求し続ける中でデンマークとの交流は広がり、深まっていきました。

デンマークで出会い、心を動かされたのはデニッシュペストリーのおいしさだけではありませんでした。一人ひとりが自立して暮らしを楽しんでいる姿。合理性を重んじ、本質を見つめる心。楽しむための努力を惜しまず、親しい人たちとのヒュッゲなひとときを大切に作る暮らしぶりなど、デンマークという国そのものの在り方に魅了され、以来、企業活動のお手本としています。

1959



デニッシュペストリーとの劇的な出会い。発売後もデンマークの技術者に学ぶなどして、そのクオリティを高め続けた。

Hiroshima,
Japan

Copenhagen,
Denmark

デンマークから学んだことを私たちの形に。

2008年、これまでの友好に対する感謝の気持ちを伝えたい、日本で育んできたデニッシュペストリーを里帰りさせ、デンマークの人々に味わっていただきたい、との思いからデンマーク・コペンハーゲンに「アンデルセン」を出店。そこでアンデルセングループのデニッシュペストリーは予想外の評価を受けることになります。「昔ながらの伝統的なデニッシュペストリーだ」と。

1959年にデンマークで出会い、学んだ製法を受け継ぎながらそのおいしさに磨きをかけ続けてきたデニッシュペストリー。それが、本国においても伝統的な製法とおいしさを守り続けていると評されるクオリティに達していたことは、驚きとともに心から喜びを感じる出来事でした。

このデンマークへの出店は、グループに新たな学びをもたらしてくれました。それまで外から見ていたデンマークの文化やライフスタイルを内側から体験することで、自立の精神、合理的な働き方、働く仲間への思いやり、そして何よりヒュッゲを大切に暮らす暮らしを直に感じ、デンマークへの思いをより一層強くなりました。

これからも、アンデルセングループの商品、店舗、サービスを通じて、お客様のヒュッゲな暮らしのお手伝いができるよう、デンマークに学び、企業のクオリティを磨き続けていきます。



デンマークに初出店。現在はコペンハーゲン市内にアンデルセン イスランズブリュッゲ店を運営。



デンマーク王国マルグレーテII世女王陛下並びにヘンリック王配殿下、広島アンデルセンにご来臨。



広島アンデルセンの開店1周年を記念して、デンマークの心豊かなライフスタイルを提案するデンマークフェアを開催。

デンマークへの憧れの発端となった一冊の本

「戦いに敗れても、国は亡ばない」
アンデルセングループの創業者がデンマークという国への最初の憧れを持つきっかけとなった内村鑑三著『デンマルク国の話』の一節です。そこに記されていたのは、戦争に敗れて肥沃な土地を失ったデンマークが、国民の英知によって永い年月をかけ復興していく様。7年間の戦地勤務から被爆後の広島に帰ってきた創業者はこの本に感銘を受け、「事業も永い年月をかけて育てるべきだ」との思いで1948年、広島で創業しました。

今に続くデンマークとの交流

デニッシュペストリーとの運命的な出会い以降、デンマークという国の在り方そのものに魅了された私たちは、デニッシュペストリーの紹介にとどまらず、そこに暮らす人たちの豊かな生き方も日本のお客様に伝えたいと企業活動を続けてきました。その功績が認められ、1981年には広島アンデルセンにマルグレーテII世女王陛下にご来臨。「日本の中のデンマーク」との言葉をかけていただく榮譽にあずかることができました。また、1986年には創業者がデンマーク王国より中国地方4県における名誉領事を拝命しています。2005年には、永きにわたる交流への感謝の気持ちを込めてデンマーク・コペンハーゲン市内にあるランゲリニエ公園に200本の桜を寄贈。その公園では、毎年桜の咲く季節に「Copenhagen Sakura Festival」が開催されるなど、デンマークの人たちの憩いの場として親しまれています。

受け継いだお手本を次は自分たちの形に。

心豊かな

パンのある暮らしの提案。

「本当においしいパンをお届けすることで、暮らしを豊かにしたい」
創業当時のこの思いを実現するための工夫と提案が、アンデルセン
グループが歩んできた道です。

思いを実現する第一歩となったのが、製粉のためのふるいの導入。それは創業まもない、配給の小麦粉を使ってパンを焼いている頃の話。外皮や不純物が混じった小麦粉をふるいにかけて、口当たりのよいおいしいパンをお届けすると、お客様に非常に喜ばれ、「十分に食べるものがないこの時代にも求められるのは本当においしいもの」と確信します。

「おいしいパンをおいしい状態で、広くお届けしたい」との一心で約10年をかけて開発した冷凍パン生地技術。その技術と合わせて冷凍パン生地を使ったベーカリーをフランチャイズ展開することで、焼きたてパンのおいしさを全国のお客様にお届けしてきました。

そして、お客様にとって本当においしいパンとは何かを考え導入した石窯。2002年にグループとして初めて広島アンデルセンに導入して以降、今はリトルマーメイドのお店、タカキベーカリーの工場へとそのおいしさは広がっています。

これらの工夫と提案に共通するのは「素人の発想でチャレンジし続ける」というグループに脈々と流れる理念。心豊かなパンのある暮らしをお客様にお届けするために、これからもチャレンジし続けます。

1948



戦後間もない広島に4人で創業。



創業の思いを大切に積み重ねる。

戦後間もない1948年8月1日、広島比治山のたもとでアンデルセングループは創業しました。創業者 高木俊介と妻 彬子、そしてパン職人とお手伝いさんのたった4人のスタートでしたが、パンで「食卓に幸せを運ぶ」ことを志し、日々おいしいパンを焼き続けてきました。

広島アンデルセンは、その志を具現化したお店として1967年に広島 本通にオープン。「アンデルセン」という店名には、デンマークの童話作家アンデルセンが童話を通じて世界中の人たちに夢と希望を与えたように、パンのある食卓を通じて幸せを届けたいという願いが込められています。そして店頭にはワインやチーズ、デリカテッセン、四季のお花など、パンのある食卓を彩り、パンとともに楽しむ商品を揃えて、お客様にお届けしてきました。

オープンから50余年、時代に合わせて提供する商品・サービスは変化してきましたが、パンを通じてお客様の暮らしのお役に立ちたいという思いは変わりません。つねに暮らしから発想した、工夫と提案を積み重ねていくこと。それが広島アンデルセンのあゆみであり、世界一のクオリティベーカリーを目指すアンデルセングループのあゆみです。



創業の志を受け継ぎながら、新たな一步を。



ベーカリーの原点にかえり、広島アンデルセンにグループとして初の石窯を導入。



「焼きたてパンのおいしさをより多くの方に届けたい」との一心で開発した冷凍パン製法。特許を取得し、その後公開。



「パンのある豊かな暮らし」を提案する広島アンデルセン開店。

安全・安心への取り組み

商品の安全・安心は、食に携わる企業として、お客様への最も大切なお約束。アンデルセングループは安全・安心な商品をお届けするためにさまざまな活動をしています。例えば、独自に構築したシステムを用いて、原材料や配合、レシピなどの商品に関する情報を一元化。商品の品質を保證するとともにトレーサビリティにも対応できる体制を工場を中心に整えています。また、店舗、工場それぞれに合った監査システムを導入し、製造現場での衛生管理を実現。お客様の食の安全・安心に対する関心の高まりに応え、そのレベルを上げ続けることに注力しています。

アンデルセンのメルヘン大賞

お客様に心の豊かさをお届けできる取り組みを、と創業35周年を記念して1983年に創設した公募の童話賞です。社名の由来にもなっているデンマークの童話作家ハンス・クリスチャン・アンデルセンが、童話を通じて世界中の子どもたちに夢や希望の灯をともしたように、アンデルセングループもお客様と童話を通じて夢や感動を分かち合いたいという思いを込めています。広く一般の方から応募いただいた童話作品にプロの画家の挿絵をつけ、毎年「アンデルセンのメルヘン文庫」として刊行しています。これからもこの活動を通じて、お客様とあたたかな輪を広げていきたいと願っています。

世界一のクオリティ ベーカリーをめざして。

アンデルセングループの旗艦店 広島アンデルセン

広島アンデルセンは2020年8月1日、普通の地に帰ってきました。1925年に銀行として建てられ、被爆にも耐えた旧建物を建て替えての新たなオープンです。

新店のコンセプトは、「Shun Andersen」土から、今日も、実る」。創業者・高木俊介の思いを受け継ぎながら、自然の実りであるパンの可能性をもっと追い求めたい。パンのある幸せな食卓を描いて、そのときどきの旬なおいしさ、楽しさをお届けしたいと考えました。

そして、1967年のオープンから育てて実らせてきたパンを中心とした食文化、広島で永い時を経た歴史的建物、地元の皆さまとの思い出の数々など、これまで大切にしてきたことを受け継ぎ、新たな価値を生み出し提供する店舗でありたい。世界一のクオリティベーカリーを目指すアンデルセングループの旗艦店として、これからもパンのある暮らしの豊かさ、楽しさをお届けしてまいります。

Shun Andersen!
土から、今日も、実る。



2016



新建物 完成
建て替えにあたっては、被爆建物としての重要性や歴史的意義を鑑み、その保存の可能性について検討を重ねた結果、被爆当時のまま残る旧建物裏面の2階外壁を切り出し、新店舗外壁に再設置するとともに、後年の改修により失われていた本通側正面の列柱を再現しました。

2002



「The Bakery and more」パンからはじまる、ヒュッゲな暮らし。
パンづくりの原点に戻り、パンのおいしさを改めて追求することの象徴として、店内中央に石窯を設置。石窯から焼きあがるパンを中心に、賑わいと楽しさをお届けしました。

1988



「ヒュッゲの街」
店内をデンマークの街に見立て、1階には20もの専門店が集結。多様化するライフスタイルにこたえるため、ギフトカウンター、パーティカウンターを設け、パーソナルなサービスを実現しました。

1978



「すてきに生きたい人のアンデルセン」
地上8階建ての新館を増築。北欧デンマークの心豊かな暮らしを全館で表現。館内ではベーカリー、レストランにとどまらず、情報フロア、パーティフロアを展開し、すてきな食の情報と実践の場の提供をめざしました。

1967



「食卓に幸せを運ぶ」
被爆後に改修され、再び銀行として使用されていた建物を購入。古いものを新しく活かすヨーロッパのよき習慣にならい、歴史的な建物を、本物のパン、パンの文化、そしてパンのある暮らしを提案するお店として活用することを決め、ベーカリーとレストランの複合店「アンデルセン」をオープンしました。

1945



建物のおゆみ
被爆
爆心地から東方360mに位置し、爆風によって構造躯体は大破し、さらに火災によって全焼。爆心側の西壁は大半が崩壊し、北壁は亀裂が生じました。

1925



建物のおゆみ
旧三井銀行広島支店として竣工
ルネッサンス様式を基本とし、正面玄関には上下に異なる柱頭(1階はドーリア式、2階はコリント式)がついた石柱、開口部はアーチ型をはさんでパラディアンウィンドウとよばれる3連の矩形窓を配した美しい建物でした。

広島アンデルセンのあゆみ

より密接に、よりボーダレスに。

1948年、広島でたった4人で創業した「タカキのパン」は、“食卓に幸せを運ぶ”という思いの実現のため、数々の挑戦を続けてきました。一つの思いのもと、お客様にお届けする商品、サービスのスタイルは広がり、タカキベーカリーから、アンデルセン、リトルマーメイドへと展開する事業、そしてエリアも日本国内にとどまることなく、海外へと広がってきました。

これからも“食卓に幸せを運ぶ”という創業からの思いを実現するため、ベーカリービジネスをトータルに展開するグループとしての強みを活かし、お客様のお役に立てる世界一のクオリティベーカリーへの挑戦を続けていきます。



インドネシア



タカキ インドロティ プリマ

インドネシア西ジャワ州にあるチビノン工場で製造する冷凍パン生地を、インドネシア国内最大手のコンビニエンスストア「インドマレット」に供給。焼きたてパンのおいしさと香りを同国に広げる一端を担っています。



デンマーク

ANDERSEN
EUROPE

アンデルセンベーカリー ヨーロッパ

2008年、デンマークとの交流をさらに深めたいとの思いから、初出店。現在は、コペンハーゲン市内の住宅街にイスランスブリュッゲ店を運営しています。



中国・タイ

MERMAID
BAKERY PARTNERS
HONG KONG

マーメイドベーカリーパートナーズ香港

2003年、リトルマーメイド海外1号店を香港に出店。以降、日本国内で確立したベーカリーフランチャイズ事業パッケージをもって、中国、タイ市場に「リトルマーメイド」「デニッシュスーパー」を展開しています。



グループであることの強みを活かして。

ANDERSEN

株式会社アンデルセン
直営リテールベーカリー事業



ベーカリーとしてパンの最高のおいしさとクオリティを追求し、パンのある豊かな暮らしをお届けしたい。広島アンデルセンはグループの旗艦店として、その思いを具現化したお店。ワインやチーズ、デリ、フラワーなどパンのある暮らしを楽しむアイテムを品揃えるほか、レストランやカルチャースクールも備え、パンを楽しむ新しいライフスタイルをご提案しています。小売直営店「アンデルセン」も同じ思いのもと、ヨーロッパを源流とするパンをお届けするベーカリーとして展開。それぞれの地域のお客様に愛される店づくりをめざしています。

まいにちに、ヒュッグ。

焼きたてのパンの香りとおいしさ、おいしい食べ方などパンに関するさまざまな情報をお届けし、毎日の暮らしのお役に立ちたい。ヨーロッパの本格的なパンをはじめ、デンマークに学んだデニッシュペストリーなど、心を込めて作ったおいしさを多彩に品揃えし、デンマークの心豊かなライフスタイル「ヒュッグ」を感じていただけのお店づくりを目指しています。

毎日の暮らしを
おいしく、元気に。

パンのある暮らしをおいしく支えるため、2005年広島県の県北に開場したアンデルセンファーム。ここで、「土づくりから食卓づくりまで」のトータルストーリーのもと、大切に育てたりんごを発酵種に使用したパンのシリーズとして「ファーマーズブレッド」が誕生しました。ヨーロッパの歴史と伝統を受け継いだバラエティブレッドの考えをベースに、暮らしのお役に立つパンを店内に豊富に揃えています。

会話から広がる
「パンのある心豊かな暮らし」

私たちが大好きなパンのおいしさをもっと広く深くお伝えしたい、パンを選ぶひとときを心から楽しんでいただきたい。アンデルセンのお店にいるパンの専門家「ブレッドマスター」は、会話を通じてお客様とパンとの新鮮な出会いをつなぎ、パンのある心豊かな暮らしをお届けしています。

展開ブランド

ANDERSEN
HIROSHIMA

ANDERSEN

 DANISH HEART


BREAD STORY




 タカキベーカリーの
 生産・物流拠点


毎日の暮らしの中でお役に立てる商品を、より多くのお客様に。バラエティブレッドと呼ぶ食食用パンを中心に、おいしさと安全・安心にこだわった商品を全国8拠点に展開するタカキベーカリーの工場で製造。それらを、スーパーマーケットの店頭や、インスタベーカリー、ホテル、カフェ、レストランを通じてお客様の暮らしにお届けしています。

2005年には「よりおいしいパンを追求したい」との思いから、岡山工場に製パン工場として初めて石窯を導入。石窯で焼くパンのおいしさを最大限引き出すため、工場でのパンづくりを一から見直すなど、ヨーロッパの伝統的な職人の技を工場で再現することへの挑戦を続けています。

 独自性のある商品で、お客様の日々の暮らしを支える
 — リテイルサポート事業 —

石窯パンを中心としたバラエティブレッド、菓子パン、サンドイッチ、焼菓子など、お客様の日々の暮らしに寄り添う商品をスーパーマーケットなどの店頭を通じてお届け。また、卵、乳製品、小麦を使用しないパン、洋菓子のシリーズ「すこやかシリーズ」や、パンの介護食「らくらく食パン」など、人生の様々なシーンでお役に立てる商品の開発、提供も行っています。

全ての商品においておいしさはもちろん、安全な商品をお届けするため、原材料の調達、製造、流通に至るすべての過程で品質管理を徹底。その一つの取り組みとして、食品安全マネジメントシステムの国際規格「FSSC22000」認証を主要5工場で取得。そのノウハウを他工場にも展開し、全国8工場からお客様の食卓へ、おいしさとともに安全・安心なパンを、一つひとつ大切にお届けします。

 冷凍パン技術でフードビジネスをサポート
 — フードビジネス事業 —

パンの冷凍技術の可能性を見出し、1960年代から研究開発を重ねてきたそのノウハウを活かし、冷凍パン生地から焼成冷凍パン、冷凍洋菓子・焼菓子、サンドイッチ用フィリングなどを幅広く品揃え。インスタベーカリーをはじめ、レストランやカフェ、ホテルなどを展開されるパートナー様のビジネスのお役に立てる高品質な商品を提供します。

生活スタイルの変化や食の価値観の多様化により、フードビジネスを展開するパートナー様が抱えていらっしゃる課題はさまざまになっています。グループ内に商品の開発から製造、物流、技術指導までの機能を備えている強みを活かし、パートナー様のご要望にきめ細やかに迅速に対応していきます。



LITTLE MERMAID

株式会社タカキベーカリー
フランチャイズベーカリー事業



冷凍パン生地を使ったベイクオフシステムを活かし、焼きたてパンを提供する「リトルマーメイド」ブランド。そのあゆみは1972年にはじまり、現在約270店舗を全国に展開しています。リトルマーメイドがめざすのは、「マイ・ワンマイル・ベーカリー（あなたに、いちばん近い、パン屋さん）」。イギリスパンやくるみパン、デニッシュペストリーや定番の菓子パンなど日々の暮らしに寄り添った、親しみある品揃え、店内に広がる焼きたてパンの香りとおいしさ、そしてお客様とスタッフの笑顔。日々の暮らしを大切に考えている人に、いつもそばにいる安心感と心を弾ませる発見のある街のベーカリーであり続けたいと願っています。

冷凍パン生地開発から
広がった、焼きたてパンの香り

1960年代、日本のパン業界において未知の分野だった冷凍パン生地開発にいち早く着手したのは、「焼きたてパンのおいしさをより多くのお客様にお届けしたい」との思いから。それから約10年の年月をかけ開発した冷凍パン生地技術をもって、1972年「リトルマーメイド」の展開が始まりました。店舗で使用する冷凍パン生地はタカキベーカリーの工場で製造しています。

変化に対応した業態開発

フランチャイズチェーン展開するのは「リトルマーメイド」ブランドの他、北欧の温かな雰囲気のカフェ＆ベーカリー「カフェデンマルク」「マーメイドカフェ」、焼きたてのデニッシュのおいしさを提供する「デニッシュバー」、そして石窯で焼いたパンのおいしさや楽しみを広げる「ロッド」。特徴ある各ブランドを、立地条件や市場の動向を踏まえてご提案します。

元気なお店を
パートナー様と一緒に

フランチャイザーとしてお客様に喜んでいただけるお店を一緒に作りたい。店舗オープン後も、独自の手法を用い、店舗運営をトータルにサポートしています。第一にコミュニケーションを大切に、売場づくりからスタッフの教育・研修、日々の店舗運営計画とその成果の確認まで、あらゆる角度からサポートを行い、それぞれの地域に根づいたお店を一緒につくっていきます。

展開ブランド

LITTLE MERMAID

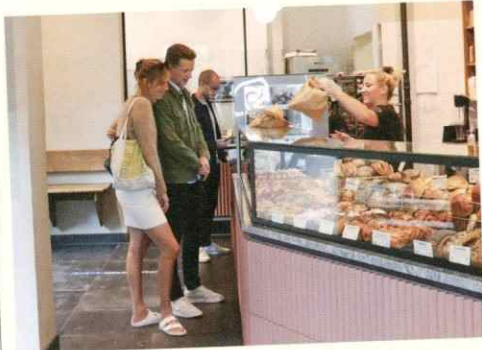
Rød

danish Bar

CAFÉ DANMARK

MERMAID CAFÉ





ANDERSEN EUROPE

ANDERSEN BAKERY EUROPE A/S
アンデルセンベーカリー ヨーロッパ

2008年、デンマーク・コペンハーゲンに1号店を出店。デンマークに学び、守り続けてきた伝統的なデニッシュペストリーは現地でも評判となりました。2017年にはデンマークの人たちの暮らしに根づいたベーカリーをめざし、コペンハーゲン市内の住宅街 イスランズブリュッゲに移転オープン。パンの材料全てにオーガニックを使用するこだわりや、伝統を大切にしながら自由な発想で作り出される独自性のある商品が、クオリティベーカリーとしての評価につながっています。



MERMAID BAKERY PARTNERS HONG KONG

MERMAID BAKERY PARTNERS
HONG KONG LIMITED
マーメイドベーカリーパートナーズ香港

2012年、香港を中心に高質スーパーマーケットを展開するCity Super Ltd.をパートナーに設立。日本で培ったバイクオフシステムを活かし、フランチャイザーとして焼きたてパンのおいしさの輪をアジア市場に広げています。店舗展開としては2003年、香港島・セントラル(中環)にリトルマーメイドifc店を海外1号店として出店して以降、現在は中国(香港、上海、成都、海南)、タイ市場に「リトルマーメイド」「デニッシュバー」を展開しています。



PT. TAKAKI INDROROTI PRIMA
タカキ インドロティ プリマ

パンの市場が広がりつつあるインドネシアにおいて高品質なパンを提供し、同国の食文化の発展に貢献したい。思いを同じくするインドマレットグループをパートナーに、同グループが運営するインドネシア国内最大手のコンビニエンスストア「インドマレット」で販売する焼きたてパン用の冷凍パン生地を供給しています。2017年の展開以降、供給網を広げ、2022年3月現在で約3,800店までに拡大。生産拠点であり、ハラール認証も取得しているチビノン工場では、日本の生産管理体制を導入し、高い品質、安全性を実現しています。



株式会社 JEAN-PAUL HÉVIN JAPON
ジャン＝ポール・エヴァン

国際コンクール優勝やフランス国家最優秀職人章MOF受章など、数々の荣誉に輝く世界トップクラスのショコラティエ。素材や味へのこだわり、独創的で遊び心あふれる感性、確かな技術から生まれるショコラは、まさに芸術品です。1988年フランス・パリから始まった「JEAN-PAUL HÉVIN」ブランドの歴史の中で、2002年の日本初出店の際にアンデルセングループがパートナーとなり、日本のお客様にショコラの文化をご紹介してきました。両者をつないだのは、クオリティに対して一切の妥協を許さないその姿勢と、お客様に「幸せ」を届けたいという思い。「ショコラが幸せをつくりだす」というジャン＝ポール・エヴァン氏が掲げる理念とともに、新たな発見や幸せをお届けします。

企業理念

創業の精神わたしたちの価値観・使命感

創業者 高木俊介 社主 高木誠一

The Quality Bakery

我々の企業活動の原点は「良心」です。

企業理念とは、初めから「ある」ものではなく「なる」ものです。それは絶え間ない日々の労働の中から生まれ形成されるものであり、高まいる思想というよりはむしろ『生活の哲学』ともいうべき身近なものです。

世の中がどのように変化しようとも、人間というものは誰でも進歩・向上を願っているものだと思っています。

私は七年間の戦地勤務を終えて帰還し、この仕事を始めました。

創業当時感じていたことは、「生きられる」ということの素晴らしさと、とにかく一流の商売をしよう、おいしいものを作ろう、という一途な気持ちでした。そして本物のパンを焼き、食事の楽しさを家庭で味わっていただくことで消費者の食生活の向上に何か役に立ちたいと一筋に考え、経営を続けてきました。

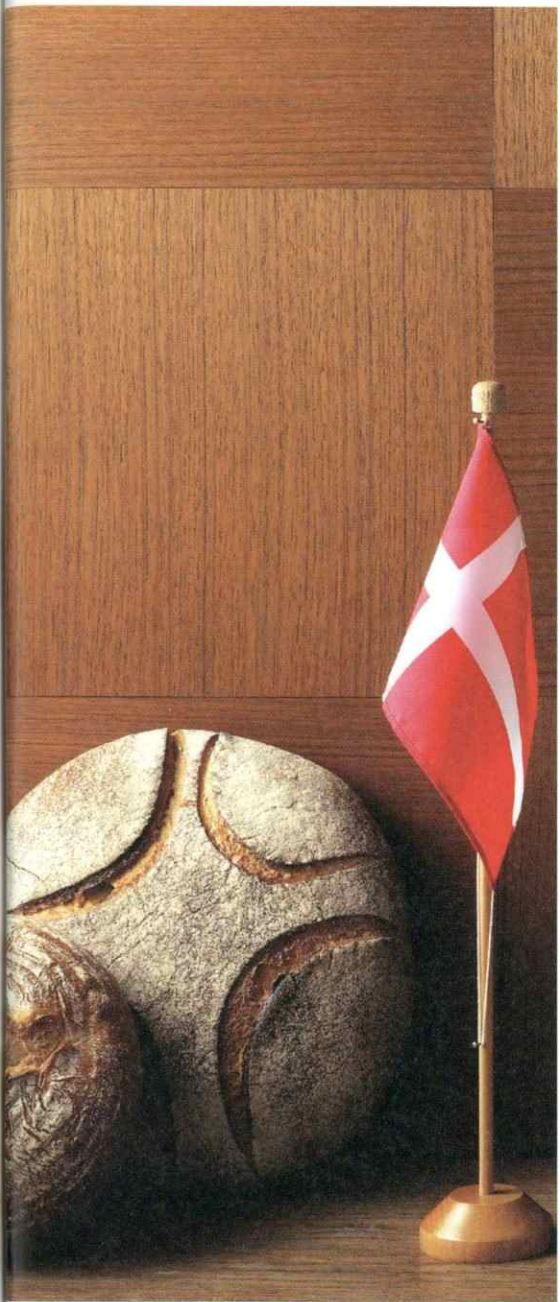
仕事は常に一流を目指し、周囲に惑わされることなく、これに取り組む姿勢としては「全ての仕事は素人より始まる」という考えで、自分たちの立てた計画により、未知なるものに大きく挑戦してきました。そのように、自分の考えたことにより仕事を進め、政策面にしろ商品面にしろ、同業他社がしていないこと、できなかったことを開拓し作り上げ、また導入するということを行い、同一市場内でのパイの分け合いでなく、従来なかった新しい市場を作り上げてきました。結果的にはこれが業界の共存共栄の精神につながり、真の利益もここから生まれ、企業の永続的発展の基盤になってきたと思います。

企業は常に変化に対応した戦略がとれることが大切です。消費者の価値観あるいは願望というものは、時代とともに変化しています。企業がその変化に対応するということは、消費者のニーズを補い、より生活を向上させるための方法を提供することです。これこそ企業の世の中に対する役割分担であると言えます。

パンという異文化の象徴とも言える商品を製造・販売している我々は、ただ単に良質なパンを作って売るといっただけでなく、高品質な我が社の製品が、目先の安さを追求したものよりも、いかに真の意味の経済性を持ち、生活の役に立つものであるかということ、消費者にわかってもらえるコミュニケーション活動が続けることが必要です。そしてこのコミュニケーション活動というのは、まず企業内部より始まって、近きより遠きに、逐次及ぼしていくものと考えます。

企業は人材により作り上げられるものです。従業員の資質の向上は本人の幸せにつながるとともに企業に成長と発展をもたらします。従って教育は、企業と従業員が共通の目標を持ち、それへ向けお互いに努力がなされるべきです。

企業経営にはすべての面において安全が保持され、さらに拡大されるべきです。よりよくなるために働いているのですから、本人が苦しんだり周囲に迷惑をかけるような企業活動では意味がありません。積極的な安全活動により、世の中を明るくすることが本旨です。



The Quality Bakery

Company Philosophy

1948年 広島市比治山本町にて高木俊介、杉子夫妻及び従業員2名の4名で創業

1951年 株式会社「タカキのパン」設立(1962年 株式会社タカキベーカリーに改名)

1952年 広島市本通に、パンホールを開設

1959年 創業者 高木俊介(当時社長)初の欧米視察、デンリッシュペストリーとの劇的な出会い

1961年 広島県安芸郡瀬野川町(現広島市安芸区中野東)に瀬野川工場(現広島工場)完成

1962年 日本で初めてデンリッシュペストリーを発売

1967年 広島市本通に、デンマークにアイデンティティを求めたベーカリーとレストランの複合店「アンデルセン」(現広島アンデルセン)を開店

1970年 広島県山県郡千代田町(現北広島町)に冷凍パン専用の千代田工場完成

東京都港区南青山に「青山通りにコペンハーゲンの街角をもってきました」をキャッチフレーズに青山アンデルセンオープン ※2017年7月閉店

1972年 ベイクオフシステムにより焼きたてパンを提供する店「リトルマーメイド」展開開始

冷凍パン製法に関する特許を取得、その後すぐに公開

1973年 「バラエティブレッド」発売

1978年 広島アンデルセン増改築。ショッピングフロアから、レストラン、パーティ会場まで備え、パンのある暮らしをトータルで提案

1981年 デンマーク王国マルグレーテII世女王陛下並びにヘンリック王配殿下、広島アンデルセンご来臨

1983年 創業35周年を記念して「アンデルセンのメルヘン大賞」を創設

1984年 創業者 高木俊介(当時会長)がデンマーク王国よりダネブロー騎士勲章を拝受

1986年 創業者 高木俊介(当時会長)、デンマーク王国より中国地方4県における名誉領事に任命される

1987年 デンマーク王国皇太子フレデリック殿下、広島アンデルセンご来臨

1988年 「ヒュッグの街」をコンセプトに広島アンデルセン リニューアルオープン

1992年 高木誠一副社長(当時)、デンマーク王国より新名誉領事に任命される

2001年 高木誠一社長(当時)がデンマーク王国よりダネブロー騎士勲章を拝受

AIBフードセーフティ指導・監査システムを初めて導入、タカキベーカリー広島工場、千代田工場で実施(2003年にタカキベーカリー全工場で実施)

2002年 「The Bakery and more - パンからはじまる、ヒュッグな暮らし。」をコンセプトとし、広島アンデルセン リニューアルオープン、グループとして初めて石窯を設置

デンマークのガウノー城に桜の木を植樹。
創業者 高木俊介の名前を刻んだメモリアルストーン設置

(株)アンデルセンがショコラティエ JEAN-PAUL HÉVIN氏と業務提携、(株)JEAN-PAUL HÉVIN JAPON設立

2003年 持株会社制を導入し、アンデルセングループを国内主要5社に再編

リトルマーメイド海外1号店を香港セントラル地区にある高質スーパーマーケット city'super内にオープン

2004年 アンデルセン芸北100年農場を開設。その場内に高木俊介製パン学校を開校し、研修をスタート。

2005年 グループ内の物流を担う(株)タカキ物流サービス設立

2005年 デンマーク・コペンハーゲンのランゲリニエ公園に桜200本を植樹

岡山工場を建て替え、タカキベーカリーの工場ですべて石窯設置

パンのある豊かな食卓に役立つことをめざし、アンデルセンファーム開場

2007年 石窯パン専用工場、タカキベーカリーつくば工場竣工、つくばリテールサポートセンター完成

デンマークに、現地法人ANDERSEN DANMARK A/Sを設立

2008年 デンマークに初出店、コペンハーゲンのオスタプロに、アンデルセン1号店オープン ※2014年6月閉店

2010年 パンの介護食「らくらく食パン」を発売

2011年 レストランやカフェなどへの業務用卸事業を担う(株)タカキフードサービスパートナーズ設立

デンマーク王国第二王子 ヨアキム殿下、広島アンデルセン・青山アンデルセンご来臨

2012年 香港で高質スーパーマーケットを展開するCity Super Ltd.との合弁会社MERMAID BAKERY PARTNERS HONG KONG LIMITED 設立

タカキベーカリー主要5工場でISO22000認証を取得

2016年 インドネシアにPT.TAKAKI INDOROTI PRIMA設立
同国西ジャワ州にチビノン工場完成

2017年 経営の現地化を目的に、ANDERSEN DANMARK A/Sの役割を引き継ぎ、ANDERSEN BAKERY EUROPE A/S設立

コペンハーゲン市内のイスラズブリュッゲエリアに、アンデルセンオープン

タカキベーカリー主要5工場でFSSC22000認証を取得

2019年 高木暎子(故高木誠一夫人)が、デンマーク王国より任命され新名誉領事に就任

2020年 広島アンデルセンが、4年半の建て替え期間を経て、オープン。

2021年 (株)タカキベーカリーを存続会社とし、(株)タカキフードサービスパートナーズと合併、アンデルセングループ国内主要5社体制に。

2022年4月 (株)タカキベーカリーを存続会社とし、(株)マーメイドベーカリーパートナーズと合併、アンデルセングループ国内主要4社体制に。



