

以紅小豆為代表各種豆類為原料的豆餡、甘納豆、豆沙粉、豆粉等，以及南瓜、紫薯、栗子等多種農產品的制餡。



一粒一粒的愛

# 京日 Kyo nich

## 年產七萬噸「京日」豆餡 登台 助台灣烘焙業緩減原物料價格上漲之困境

2008年3月6日亞洲最大的烘焙暨設備展在臺灣拉開帷幕，在原物料價格不斷飆漲、烘焙業者必須尋求新的生存之道的困境中，全球最大的豆餡供應商—日本東京國際貿易集團(TTC GROUP)在本次展會的登場，無疑給了食品業者一股強大的期待和助力。

在展會之前的記者會上，日本東京國際貿易集團宣布正式進軍台灣市場，將在台灣推廣「京日」品牌的豆餡等產品，表示將提供烘焙、餐飲業者等消費者安全、安定、安心的原物料、物有所值的良品。

日本東京國際貿易集團的「京日」品牌豆餡系列產品遍及日本、韓國、美國、大陸、香港、馬來西亞等地。據了解如肯德基、雀巢等都是該集團的客戶。本次日本東京國際貿易集團的「京日」品牌首次登台，食品業者對該集團還很陌生，實際上該集團與台灣之緣非常深。

日本東京國際貿易集團在台灣的樹脂事業已有四十多年的歷史，從事樹脂再利用的研究和開發，推進塑料的再生利用，以及一級品的貿易等。在石油資源問題成為全球課題的今天，推行塑料回收再利用無疑有著重要的意義。“與環境問題密切相關的塑料再生事業，以及與環境密切相關的農業、農產品加工的食品事業，更環保的製造、食品的安全—立足於宏觀的視點和全球的角度，日本東京國際貿易集團的這兩大事業是相互支撐和並進的”，社長正山四郎說。

國際貿易與製造、樹脂和食品，目前東京國際貿易集團包括六家製造企業，四家國際貿易商社。食品事業包括豆餡的製造和國際貿易、天然調味料的製造和國際貿易、麵製品、日本點心等以及餐飲業。



「資源節約型、環境友好型」的京日工廠

# 聚焦全球最大豆餡供應商 日本東京國際貿易集團—TTC GROUP



### 日本東京國際貿易集團—TTC GROUP的背景及發展

東京國際貿易集團(TTC GROUP) 董事長 正山四郎

值得一提的是，日本東京國際貿易集團的創立者正山四郎是本土台灣人，民國22年出生於台南，曾是台灣的蛙泳名將。社長正山四郎在介紹他的創業和40多年事業發展的歷程時說，他的成功最能驗證“失敗是成功之母”這句話，“沒有高的學歷，不論是語言還是貿易，都是一邊失敗一邊自學的”。“30歲時在日本白手起家，創業初期從事過消防、玻璃等各種貿易事業，都以失敗和負債而終。1967年開始再生塑料事業，從事樹脂再利用的研究和開發、日本東京國際貿易集團在東南亞得到了很大的發展，但在1974年卻被馬來西亞廠商欠債12億日圓”，“我有時肚子餓還偷跑到超市去試吃填飽肚子，苦了整整五年”，正山四郎說。“當時所有人都想我是很難擺脫絕境了，但還是堅持下來了，這離不開我父親送給

#### 正山四郎 Profile

民國22年出生於台南，現任日本東京國際貿易集團董事長 北京京日東大食品有限公司/北京京日餐飲有限公司/北京京日正山食品有限公司/泰安京日丸善食品工業有限公司等 董事長 中國食品科學技術學會 海外理事、駐東京事務所代表 中國食品工業協會 海外理事、駐東京事務所代表 著作有《速食麵製造入門》、《食品製造入門》、《塑料成形入門》、《在中國如何取得事業成功》、《田地間的紅寶石—紅小豆》等。

#### 失敗帶來的智慧 日本東京國際貿易集團的理念 “人·知·言·前”、“前管理”

日本東京國際貿易集團的理念之一為“人·知·言·前”其中的“人”，為“人·知·言·前”中的首位。社長正山四郎說“我們更重視和尊重‘個人’，跨越地區、文化、背景，在國際化、多樣化時代，日本東京國際貿易集團的邊疆不應無知的‘個人’、‘協力者’；‘知’是知識的知，也是智慧的智，知識是基礎，‘知’的‘日’積月累，通過‘知’與‘日’的結合，而將‘知’識轉化為‘智慧’才是更重要的”；“言”，言語是交流的工具。不僅如此，我們要達到的是更加深入理解對方、理解所有的協力者：農民、員工、客戶、消費者……；“前”，管理應該在前，而不是事後管理，食品的管理應該從最前面管理開始，從農田、農民開始。「理解·準備·確認·實行」的“前管理”對工作對生活都是很有益的。

#### “食品的六大要素”

“便宜·美味·營養·衛生·方便·美觀”，食品的六大要素中我們把“便宜”放在首位，不是指要製造廉價的食品，而是指綜合其他五個要素的高品質和價值的基礎上實現價格便宜、綜合意義上的便宜”，社長正山四郎說。

#### 日本東京國際貿易集團的品質管理 可追溯性的品質管理系統

保障食品的安全，日本東京國際貿易集團有獨自的可追溯性管理。在大陸的製餡企業中沒有企業能做到像日本東京國際貿易集團這樣的管理水準，日本東京國際貿易集團的京日工廠也是享有盛譽的世界最大製餡工廠—「環境友好型、資源節約型的」優良工廠。

20幾年前起日本東京國際貿易集團就與農場採用契約栽培的方式，與農民有著良好的協力關係。社長正山四郎親自在農場對農民進行教育，栽培方法、農藥的知識、到保存，進行完整、精細的指導。同時也讓大陸農民在日本紅小豆的名產地北海道進行技術研修，學習日本最先進的栽培管理技術。

原料從農場直接運到工廠，經過品質檢查後，「什麼時間進入工廠的、什麼時間什麼地點誰生產的」這些資料都有紀錄。餡料的生產工程從12道選別工序開始，各種產品在徹底的衛生管理下得到精細製造。包裝後的產品，根據產品編號「品種、生產班次、硬度、加工鍋代號、換班次數」等詳細的資料都可以取得。

#### 「安全·安定·安心」

真正的「安全」是什麼？日本東京國際貿易集團對此進行了解釋，「京日」品牌豆餡的安全，來自以下三個方面：

我的兩句話：天下無難事—做(難事)，天下無易事—不做(易事)”。

1967年開始的再生塑料事業，對東南亞廠商從再生原料的使用方法到塑料產品的製造進行指導，進而推進東南亞塑料的再生利用。除樹脂外，食品原料及食品機械的貿易也是日本東京國際貿易集團的一大事業，80年代初為了東南亞食品廠家及塑料廠家的發展正山四郎發行了《食品製造入門》、《塑料製造入門》等書籍。偶然這幾本小書籍流傳到了中國大陸，受當時國家科學技術交流中心邀請至大陸演講並給食品企業講課，之後很多人希望正山四郎能在大陸建造一個具有示範作用的工廠，作為中國大陸改革開放之初第一個進入大陸的日本食品企業，也在北京建立了豆餡工廠。

“日本東京國際貿易集團的食品事業發展經歷非常艱難，失敗更是數不盡數”，社長正山四郎說，“我叫正山四郎，很多認識我的人叫我拼命四郎，日前在醫院裡，我摘下氧氣罩交代工作、掛著點滴在醫院裡跟員工開會，也許就是因為有很多類似這樣的事情所以也給大家留下這種印象。

這或許是我傳承了父親一輩傳統台灣人的吃苦耐勞、奮鬥拼搏的精神，也因為我確實也沒有其他什麼愛好興趣，創業、工作是唯一的興趣，幾乎一生都在工作中度過了，我今年75歲了，今後在台灣的食品事業也是我的心願和新的挑戰的開始。”

“京日產品有日本標準的品質，所以可以在世界通行”，社長正山四郎說，“要實現「安全、安心」的品質，而且就品質還必須安定，沒有「安定」毫無意義，這需要建立一個非常健全、精細的品質管理系統，而從原料到加工到流通整個系統的每個環節和細節的實行靠的是「人」，在一個不同的背景和經濟環境中要實現這些，我怎能不拼命呢”，“失敗帶給我很多思考，這些都給日後事業的發展帶來很大的幫助”。

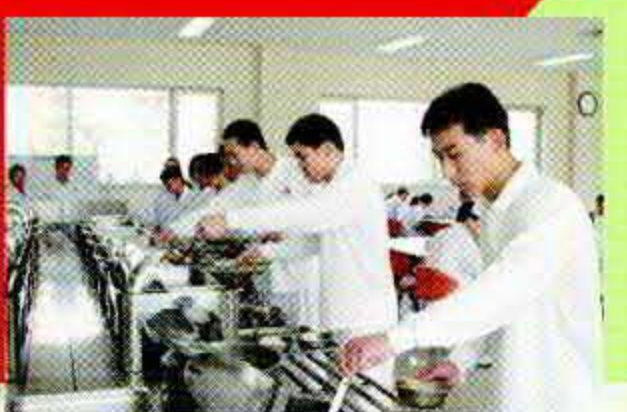


日本東京國際貿易集團 日本總部

但我知道它一定與幸福滿足的微笑在一起 這是我的驕傲

社長正山四郎認為，在中國大陸他需要的不是廉價的勞動力或“食品從業人”，而是優秀的“職業的食品人”，即食品的professional，所以日本東京國際貿易集團在人才培養上下很大的力量，小到洗手、打掃衛生等日常習慣、言行修養，至職業興趣、職業道德的培養、職業技術、技能等培養。日本東京國際貿易集團在中國大陸的事業，經過20幾年一點一點、反反覆覆的努力，對“個人”的尊重、培養，也是形成今天良好品質管理系統的關鍵。所以「京日」品牌才會創造出日本高標準的品質。「京日」以日式嚴謹精細的管理、高標準的日本品質，從而走向了世界。

目前的「京日」工廠是日本東京國際貿易集團最新投資建設的工廠，去年開始生產，年產量7萬噸。他還說，“在大陸20幾年我沒有自己的私家車也和員工不分灶在一個餐廳就餐，「京日」工廠的餐廳是我的驕傲，餐廳是我教育員工、培養員工的一個重要場所，在餐廳你可以觀察到，每個員工都會隨時保持清潔、衛生的環境、不浪費食物、垃圾分類……”。最後，日本東京國際貿易集團社長正山四郎還表示，如對日本東京國際貿易集團有興趣、想參觀「京日」豆餡工廠的食品業者，可以與日本東京國際貿易集團駐台灣的總代理商台灣勤記食品股份有限公司聯繫。



京日工廠員工餐廳 員工教育從餐廳開始

