

寺本商店
会社案内



PHILOSOPHY

大切な想い

マグロと向き合う、 その先のお客様を見据えて

私たちが大切にしているのは、お客様との信頼関係。ごく当たり前のことかもしれませんが、いちばん難しいことでもあります。そして、このモットーを実践するためには、質の高いマグロをはじめとする魚介類をお届けすることが不可欠だと考えています。

1本1本のマグロとしっかりと向き合う。それは、その先をおられるお客様や消費者の方々と向き合うことでもあるのです。

マグロを通じて 豊かな日本の食文化を守る

売り手よし、買い手よし、世間よし。かつての近江商人が掲げた「三方よし」の姿勢も、当社の大切な柱となっています。スーパーや百貨店、飲食店といったお客様に良い商品を提供することで喜んでいただきたい。さらに消費者の方々にマグロのおいしさを知っていただくことで、日本が誇る食文化の継承に貢献したいと考えています。



事業紹介

より多くの方に安心安全で、おいしいマグロをお届けするために、寺本商店は4つの事業に取り組んでいます。

中央卸売市場



大阪市中央卸売市場(5区画)において、百貨店、スーパー、飲食店、仲卸などのお客様に、マグロをメインとした卸売を行っています。マグロを知り尽くした確かな目利きで、上質のマグロをリーズナブルな価格で提供していることが特長。そして、マグロを最適な状態でお届けするため解凍にもこだわっており、当日の夜中に解凍作業をはじめ、チルドなどお客様が希望される状態にして、朝いちばんに出荷いたします。



マグロセンター



マグロを専門に40数年。プロの目が厳選したおいしいマグロは、小売店や寿司店さまの厳しい目にも満足していただける味です。清水、焼津(静岡)、三崎(神奈川)など有名漁港から直送されてくるマグロを入荷・加工するのが超低温冷凍庫を備えた「マグロセンターTERAMOTO」です。お客さまのご要望によって、スシネタや短冊、刺身用、鉄火芯など、様々な形・大きさにお応えし、マグロセンターよりお届けいたします。

炊飯工場



百貨店、スーパーなどのお客様に、寿司用の酢飯や、弁当用の白米・炊き込みご飯を自社工場で製造し、販売しています。使用する米にはこだわり、全国の米を吟味したうえで厳選。さらに、お客様のご要望に沿った酢を使用するなどセミオーダーメイドにも対応しています。

自社の炊飯工場は、HACCP認定工場。最終製品だけでなく製造工程も厳しい衛生基準をクリアした、安心安全の商品を提供しています。

※寺本商店の炊飯工場はHACCP認定工場です。HACCPとは、Hazard Analysis Critical Control Pointsの略で、危害分析重要管理点(監視)方法といわれ、1970年代にNASA(アメリカ航空宇宙局)が宇宙食の開発に取り組んだことが発端となっています。従来の食品衛生検査が「抜き取り検査」であるのに対し、HACCPは最終製品だけではなく、製造工程全般を管理するものです。HACCPによる衛生管理は厳しい基準が設けられており、国が指定する指定機関によって認定されます。



まぐろ寺本



実店舗(阪急百貨店:阪急うめだ本店)で、一般の消費者の方々に向けた寿司の販売を行っています。

当社のマグロ・鮮魚の仕入・加工などのノウハウを活かして、新鮮なネタを使ったこだわりの寿司を提供していることが特長です。



会社概要 PROFILE

社名	株式会社寺本商店
創業	昭和44年9月
設立	昭和50年4月
資本金	1,000万円
代表者	代表取締役会長 寺本憲司 代表取締役社長 寺本貴司
従業員数	役員6名、社員69名、パート6名(令和5年6月現在)
事業内容	マグロ、鮮魚、冷凍品の加工及び販売 酢飯・白飯製造販売、寿司製造販売
取引銀行	三井住友銀行 西野田支店 三菱東京UFJ銀行 中央市場支店 大阪シティ信用金庫 福島支店
所在地	[本社] 大阪市福島区野田1-1-86 大阪市中央卸売市場内 北15-1・3・5 14-4・6 [マグロセンター(加工場)] 大阪市福島区野田4-2-68 [炊飯工場] 大阪市福島区野田4-5-8 [直営小売店] 大阪府大阪市北区角田町8-7 阪急百貨店地下2F



マグロセンター(加工場)



炊飯工場

私たちの歩み HISTORY

1969年(昭和44年9月)	寺本商店として、マグロ卸業を開業
1975年(昭和50年4月)	株式会社寺本商店を設立
1978年(昭和53年5月)	超低温冷蔵庫を福島区野田に建設
1980年(昭和55年8月)	中央市場内にマグロ解体場を設置
1983年(昭和58年5月)	中央市場内の二-7の店舗を吸収合併 新たに鮮魚、冷凍品の取り扱いを開始 翌年ハ-26店舗も吸収合併
1987年(昭和62年11月)	福島区野田4丁目に超低温冷蔵庫を完備した「マグロ加工センター」完成
1997年(平成9年2月)	中央市場内の二-19の店舗を吸収合併
1998年(平成10年6月)	炊飯事業を開始
2000年(平成12年10月)	福島区野田2丁目に炊飯工場「フーズセンターTERAMOTO」完成
2000年(平成12年12月)	「フーズセンターTERAMOTO」がHACCP工場に指定
2002年(平成14年7月)	中央市場建て替え工事完了(4区画店舗にて営業)
2004年(平成16年9月)	阪急百貨店うめだ本店 地下1階に「魚屋の鮨 寺本」開店
2009年(平成21年10月)	福島区野田4丁目に「寿司加工場」完成
2012年(平成24年11月)	阪急百貨店うめだ本店 地下2階に「まぐろ寺本」開店
2022年(令和4年5月)	福島区野田4丁目に「寺本商店炊飯工場」完成

お問い合わせ [受付時間 / 月~土 9:00~17:00]



06-6469-2445



06-6469-2446



<http://teramotoshoten.co.jp/>

スマートフォンからはこちら▶