

付加価値創造 わが社の経営イノベーション 第6回

プロの料理人の味を支える味力の追求

丸善食品工業株式会社 鶴岡工場 (山形県鶴岡市)

ラーメンスープをはじめとしたスープ製造において、業界では知らない者がいないという、山形県を代表する全国区の企業が鶴岡市にある。それが「丸善食品工業株式会社」(以下、丸善食品工業)である。

ラーメンスープや調味油、味を引き出す背脂、そして豚骨や鶏がらスープ、また洋食では、カレーソース、デミグラスソースなど、およそ800種類の商品を製造し、全国の手食品メーカーや高級レストラン、航空会社(機内食として)などに販売する。また、自社ブランド商品の他、600種類に及ぶお客さま用OEM商品も製造している。

商圏は国内全域のみならずアジアにまで及ぶ。取引先は国内で800社を超え、そこから派生する当社の商品ユーザー先は計り知れない。

本社は東京都板橋区にあるが、こちらは本社機能と営業のみ。業界で圧倒的に支持される商品群を生み出すのは鶴岡工場であり、ここが丸善食品工業の中核をなす生産開発拠点である。原材料は地元庄内産にこだわり、天然素材100%のスープを作り上げており、業界では「スープの丸善」として、外食産業に圧倒的に支持されている。

そんな丸善食品工業の独自の付加価値や優位性について、代表取締役社長の竹本博則氏にいろいろと話を聞くことができた。

魅力ある味=味力の追求

「味力」という言葉は、丸善食品工業を語る上で欠かせないキーワードであり、2つの意味がある。1つは、動物や植物の命を食に変え、味という力に変えることで、「素材の力を味に変えていく」という意味。もう1つは、魅力ある味力ということで、魅力ある会社であり続け、魅力ある味の商品を作っていく、という意味が込められている。

業界では「スープの丸善」として圧倒的に支持されていると前述したが、その背景には経験に培われた開発力があった。

丸善食品工業の取引先はどんなところかと社長に

尋ねると、全国でも有名な食品メーカーや超一流レストランなど、私たちがよく耳にする名前がどんどん出てきた。調味料メーカーや即席麺メーカー、冷凍食品メーカーなど、それらの商品は国民の多くが普段から口にしているものだろう。このように大手メーカーと取引関係を築く元になった開発力とはどんなものか、その一部を紹介したい。

完璧な味の再現は舌センサーから

当社の開発力を支える一番の強みとして、開発陣の舌による再現力のすごさで、竹本社長はこれを「ペロメーター」と呼称する。

味の再現とはどういうものなのか、竹本社長は1つの事例を挙げてくれた。「お客さまから開発の依頼がある際、これまではサッポロラーメン、九州ラーメンの味を作ってください、というように『くくり』が広がったんですが、現在は『個店の名前』が指定なんですよ。全国でも有名な〇〇軒とか〇〇堂、という具合です。いわば『ご当地』から『ご当店』です。そうすると、当社の開発陣がその店に食べに行き、その味を社内で再現します。この再現力がすごいです。原材料の成分を描いたチャート図から作るのではなく、舌による再現です。いわゆるペロメーターですよ。味はいろんな要素が加味されてできるものですから、成分チャート図なんかで量を分析しても、同じ味は再現できません。ところが、お客さまが求める、再現したい味を開発陣が再現できること、これが当社が一番の強みです。あの店と同じ味のスープがほしいとなれば、望む味を提供でき



商品開発風景

ます」と言う。

味の再現方法をお聞きすると、「この味はこれとこれを入れたらこういう味になる、と思いながらその店で実際に食べてみる。しかし、何が入っているかはわからない。すなわち、同じレシピを再現することは無理なので、純粋にその「味」を再現するんです。材料が同じでなくても、食べた人が同じと感じる味を作ります。レシピやデータではなく、味そのものなんです。当社の開発陣は10名いますが、開発力を磨くには教育というより経験なんです。同時に、地元的新鲜な原材料があってこそ、ですけどね」と教えていただいた。

地の利を生かした品質とこだわり

生産開発拠点がなぜ鶴岡(庄内)なのか、これには丸善食品工業としての強いこだわりがある。「鶴岡(庄内)にはフレッシュな原材料が数多くあります。特に養豚業が盛んな地の利を生かして、新鮮で安全な豚の骨や脂を使うことができます。技術力もそうですが、地場的新鲜な食材をいただいて商品を作ることができるのが一番の強みですね」例えば、豚の脂から作るラードだが、当社が扱う地場の脂は新鮮なので、脱臭、漂白などの処理は一切行う必要がないという。ちなみに、ラーメンスープ用の背脂や、即席麺に入っている袋状の背脂を業務用に作ったのは、当社が最初なのだそうだ。



生産開発拠点 鶴岡工場

今を築くに至る創業からのエピソード

創業は1962年、竹本社長の父が初代である。当時の業務は豚の脂を集めて脱毛、清掃して、大手のハムソーセージメーカーへ原料として納めるものだった。そんな中、何か付加価値を付けられないか、と考え取り組んだのが、サラミソーセージを輪切りにすると目にする、白く小さい脂を作ること。その脂によって商品の旨みが増すことを追求した。「当時この分野では当社が日本トップでした。父は常にナン

バーワンになれる仕事をやろう、と言っていた。価格競争に巻き込まれない、自らが価格を決定できるプライスリーダーになろう!と。そんな折、即席麺の消費量が伸びてきた時期があり、さらに付加価値を付ける仕事をするために取り組んだのが、シーズニングオイルでした。いわゆる調理に代わる風味付けのオイルです。これを日本でいち早く製造し、大手の即席麺メーカーに販売しました。これが現在の仕事のベースとなっています。



業界基準 ラーメンスープ

世界の首脳をおもてなし

当社の商品の確かさを証明するエピソードを紹介していただいた。「以前、オーストラリアで合弁会社を立ち上げ、フォンドボーという洋風ソースを作っていました。狂牛病の時期を境に合弁関係は解消しましたが、現在も当社からの技術指導は続いています。そんな中、平成20年に洞爺湖サミットがありましたが、晩さんの際にこの会社のフォンドボーソースが使用されたんです。これまでの技術指導による味と品質が世界から認められた証だと思えます。」

これからの社長の想い

「魅力ある味としての味力を、鶴岡から世界に発信していきたい。そして、使用後の原材料は肥料として使い、捨てる場所がない循環式サイクルといったことを庄内地域で一体となって行い、地域とともに発展していきたい」と、社長は熱い想いを語ってくれた。

(フィデア総合研究所 丹野竜太郎)

丸善食品工業株式会社

代表取締役社長 竹本 博則

本社：東京都板橋区成増 1-30-13

鶴岡工場：鶴岡市宝田 3-6-31

従業員数：190名(うち 鶴岡工場：150名)

業種：天然調味料、スープ、ソースの製造販売 他