

国内外の工場で安定した生産を実現。市場のニーズに応える商品作りで食卓を豊かにしてきた、創業103年の漬物メーカー

らっきょう、しょうが、にんにくの3分野を中心とした漬物作りで日本の食卓においしさと健康を提供してきた山本食品工業株式会社。同社は早くから食の安全確保に取り組みながら、国内はもとより中国にも工場を構え市場のニーズに対応してきた。「1人でも多くの人に喜んでもらいたい」という熱い思いで、安全・安心・おいしい商品作りにまい進する。



代表取締役社長 山本 正憲氏

- 代 表 者 代表取締役社長 山本 正憲
- 創 業 大正10年
- 設 立 昭和27年10月
- 資 本 金 1,000万円
- 従業員数 185名
- 事業内容 漬物の開発および製造
- 所 在 地 〒361-0025 埼玉県行田市埼玉4861-1
TEL 048-559-2111 FAX 048-559-0580
- U R L <http://www.kanetamaru.co.jp>

「うまさと健康を食べる」を企業ポリシーに掲げ、長きにわたり漬物の開発・製造を行う山本食品工業株式会社。らっきょう、しょうが、にんにくの3本柱に高菜、大根、きゅうり、なす、ごぼう等の野菜を、甘酢漬け、味噌漬け、たまり漬け、粕漬けにするなど幅広い味で商品を展開する。なかでも地元・埼玉県産の瓜と酒粕で作る奈良漬「むさしの小舟」は長きにわたり製造するロングセラー商品だ。

販売チャネルは総合スーパーや地場スーパー、ドラッグストア、コンビニ、外食チェーン、ECサイト、土産物店など多岐にわたる。特にらっきょうの甘酢漬けにおいては全国トップシェアを誇る。

野菜が持つ栄養素に加え、乳酸発酵させた漬物は、発酵に関わる乳酸菌が“腸活”にも効果的だと言われている。らっきょうは血液をサラサラにする効果が期待でき、しょうがは胃の消化を助け、にんにくは免疫力向上に効果的ということから、同社はそれらの健康メリットに着目し、そこに“味や食感”というおいしさを掛け合わせた商品を作り続けてきた。それが企業ポリシー、うまさと健康を食べる——なのである。

→ 伝統の漬物メーカーにベンダー機能をプラス

大正10（1921）年、現社長の山本正憲氏の曾祖父・山本源次郎氏がひき売り八百屋を始めたことが、山本食品工業の起源である。長い歴史の中でいろいろな漬物を時代に合わせて変化させてきたが、唯一変わらない製品が同社の原点「むさしの小舟」である。

行田市内には大きな酒蔵が2社あり高品質の酒粕が調達できた。また、深谷地区では瓜の生産が盛んであったことから、新鮮な瓜を半割にし「小舟」に見立て、関東平野“武蔵野の国”から届ける奈良漬として誕生したのが「むさしの小舟」ブランドだ。初代から受け継がれている商品である。品質の良い白い粕で1本1本丁寧に漬け込み、さらに酒粕を何度も漬けかえる。現在もその伝統的な製法は受け継がれ、飴色に仕上げられている。昭和21（1946）年頃から発売された「むさしの小舟」は、足袋産業の盛んな行田の土産として、足袋問屋が得意先への土産物として使っていたという。

かつて同社は業務用商品が中心であり、コンビニの弁当ベンダーや学校給食、問屋への卸、土産物店

が主な取引先のメーカーであった。

「時代の流れが市場から量販店へ移り変わっていき、当社も製造卸業と並列してベンダー業にも視野を広げていった。また、らっきょうやしょうが、にんにく等の商品が売り上げの柱に成長したのは、私の父である現会長（3代目社長山本正幸氏）が漬物の健康要素に着目して、おいしく仕上がるよう工夫を凝らし、身体に良い食品としてアピールしてきた取り組みがあったからだと思います」（山本正憲社長）

複数の商材を扱い、かつ多くの商品バリエーションがあったことから、同社の商品は広く消費者に支持され、人気を集めていった。

➔ 安全・安心・おいしいを実現する

平成8（1996）年、同社は研究室を開設する。ここでは人気の味、食事のスタイルなど、目まぐるしく移り変わる食のトレンドに対応すべく、製造、営業など各部署から精鋭を集め、柔軟な発想でアイデアを持ち寄り、新商品の開発が行われている。

「営業スタッフなどは北海道から沖縄まで回っていますから、そこで得た情報を基に新商品の提案や現商品の改善へ注力してくれています」

さらに、毎月の商品会議で味の見直しが行われ、より良い味へとブラッシュアップされている。

また、素材については、国産をはじめ中国などから厳選した素材を使用。なかでも「新生姜」は、しょうがを若いうちに早掘りして原料を漬け込みするため、辛みや筋が少なく、シャキシャキとした食感が同社商品の特徴となっている。

らっきょうは、国産原料を使用した製品を製造すると同時に、令和元（2019）年に中国有数のらっきょうの生産地である湖南省に大規模な工場を新たに設置。現地の農家をくまなく回って信頼のおける農家と契約を締結し、徹底した技術指導と巡回を行い、農場や肥料管理を行うことで安全・安心・高品質な栽培を実現している。最新鋭の設備を備えた工場では、

収穫後のらっきょうをすぐに漬け込んでじっくりと乳酸発酵をさせることで食感を確保し、酸味、塩味、甘みのバランスにこだわった、同社独自の製法で味付けをしている。

「かつて、らっきょうの産地として栄えていた町を復活させようと、農地を整備して作付けを大幅に増やし、現地の政府と一緒に農薬の管理などを含め、農場から商品まで一元管理の体制を構築しました」



時代のニーズに応じて味を進化させてきた山本食品工業。健康志向の高まりを背景に、そのおいしさでファンを獲得し成長を続けている。

➔ 国際規格の食品安全システム認証を取得

同社は平成15年に品質保証の国際規格ISO9001を認証取得し、その2年後、中国工場においても同規格を認証取得するなど、食の安全や品質の安定に向けていち早く取り組んできた。

さらに国内および中国の工場において、原材料の

生産地から工場、小売り・スーパー、消費者までの過程を追跡するトレーサビリティも確保。そして令和2年、埼玉工場と中国工場でFSSC22000認証を取得する。これは国際規格の食品安全システムで、^{ハサップ}HACCP（食品の衛生管理手法）を含む、極めて厳しい食品安全管理を実施するためのマネジメントシステムだ。

「FSSC22000の取得後は、品質管理の向上や



各ラインの整備、各社員の高いレベルでの意識改革などを行い、さらなる安心・安全の追求に向けて日々の運用に生かしています。食品メーカーとして安全でおいしいものをご家庭や企業さまにお届けすることが第一の使命だと考えていますし、それが社会に貢献していくことだと思っています」

同社中国工場のFSSC22000認証取得は、中国の漬物工場では初だという。また、埼玉工場から中国工場の生産状況や品質管理体制を確認できるシステムも構築され、世界基準の食の安全を実現している。

→ 社員で団結して味を追求

令和2年、コロナ禍で6代目を引き継いだ山本社長。外出規制により外食向けや土産物商品の売り上げが停滞する反面、家で食事をする家庭が増えたことから、小売りの売り上げが大幅に伸長、成長を牽引したという。

成長の源を尋ねると――。

「商品作りに関しては、ただひたすら味を追求していくというスタンスで歩んできたこと。そしてなにより社員が一生懸命頑張ってくれたおかげです」

「当社の社員は本当に仲がいい」そう語る山本社長。社内には部署の垣根を越えて意見が言い合える風土が育まれ、社員全員でさらなる“おいしさ”に向けて励んでいるのだという。

同社商品のおいしさには、チームワークの良さも味付けされているに違いない。

→ “一品入魂”の精神で商品作りに励む

今後は1人でも多くの人に食べてもらえるよう味を追求し、主力商品の柱をさらに太くして成長につなげるビジョンを描く。さらに、販売も戦略的にしかけ、ファン獲得に向け積極的に取り組む考えだ。

「当社の漬物を食べて喜んでもらえる人を増やしていきたいです。これからも一品一品気持ちを込めて“一品入魂”の精神で商品作りに励んでいきます」

同社には“毎日を 明るく 元気で ^{たの}愉しく 仲良く 笑顔で 礼儀正しく 働きましょう”という創業者訓言があり、「これはとても大事なこと。全員で同じ方向を向いて仕事をしないと、いいものは作れませんから」と、山本社長は語る。

創業以来103年大切にされてきた訓言を胸に抱き、同社はこれからも安全・安心・おいしい商品を作り続けていく。そして、同社理念である「恒久の存続をもって食生活に貢献する」を使命として、日本の食卓をさらに豊かなものにしてくれるだろう。