

徳永製菓

不変と革新

～長寿経営に向けて～

パート3 紋編 33

徳永製菓（広島県福山市、上迫豊社長、084・922・2710）は、豆菓子を中心に野菜や果物のチップスなどを製造・販売している。150年近い歴史を有するが、豆にこだわりつつ、伝統を受け継ぎながら、新しい発想を取り入れた菓子づくりで業界や消費者に新風を吹き込む。

次代を見据える同社の



徳永製菓の直営店「豆徳本店」

100年ビジョンは「世界最強の豆菓子屋を目指す」。徳永製菓として法人化した1952年当時の徳永新太郎社長の長女、徳永ひろみ副社長は「絶対に豆から離れない」と確固たる軸がぶれない決意をこう話す。

「豆、大豆は健康にも良い」。徳永副社長と上迫社長の妻、上迫安代工場長は口をそろえる。創業の雑穀類販売から製パン業など、これまでに手を広げたが原点の「豆」に落ち着く。

豆又十カ戻ったと位置付けているのが02年。同社の看板製品となつた落花生に竹炭の粉末を混ぜた衣で味付けた「竹炭豆」の製造を始めた時だ。豆製造中にシフトしたことでのOEM（相手先ブランド）供給も増えたという。「観光地など、その地に応じた豆菓子の受注が増えていく」と徳永副社長は手応えをつかむ。05年には直営店「豆徳本店」を開設した。最近は定番の豆菓子だけでなく、抹茶やチョコレートを取り入れた洋菓子風

の商品も積極的に投入している。徳永副社長が「直接試食してもらえる豆に囲まれた社内環境で社員は自然と豆に誇りを持つ。毎週の豆菓子の新商品会議に「トップの意見に左右されないため社長は参加しない」（上迫工場長）と社員の意見を尊重する土壤ができる。現在、教育支援による社会貢献を目指す同社は、直営店と通販で一点の売り上げごとに3円を寄附している。15年は約55万円を集め、関連団体を通じてカンボジアなど途上国に寄付したとい

う。（木曜日に掲載）

企業概要

創業は雑穀類の取り扱いを始めた1869年（明治2）で、当初は全国からさまざまな穀子を取り入れた問屋などを展開していた。ただ菓子問屋の業務は、定番で回転率の良い商品が中心になることやスーパーなどの台頭もあり、価格競争に巻き込まれた結果、03年に一般菓子卸部門を廃止した。現在はいろいろな味付けが楽しめる独自色ある豆菓子が好調で、将来的には新工場の建設も視野に入れている。16年5月期売上高は7億円。

豆菓子へのこだわり貫く