

経済レポート

2013
6 | 10
No.1844
600yen
(本体価格 571円)

人・モノ・コトをつないで <http://bingoweb.co.jp/report/>

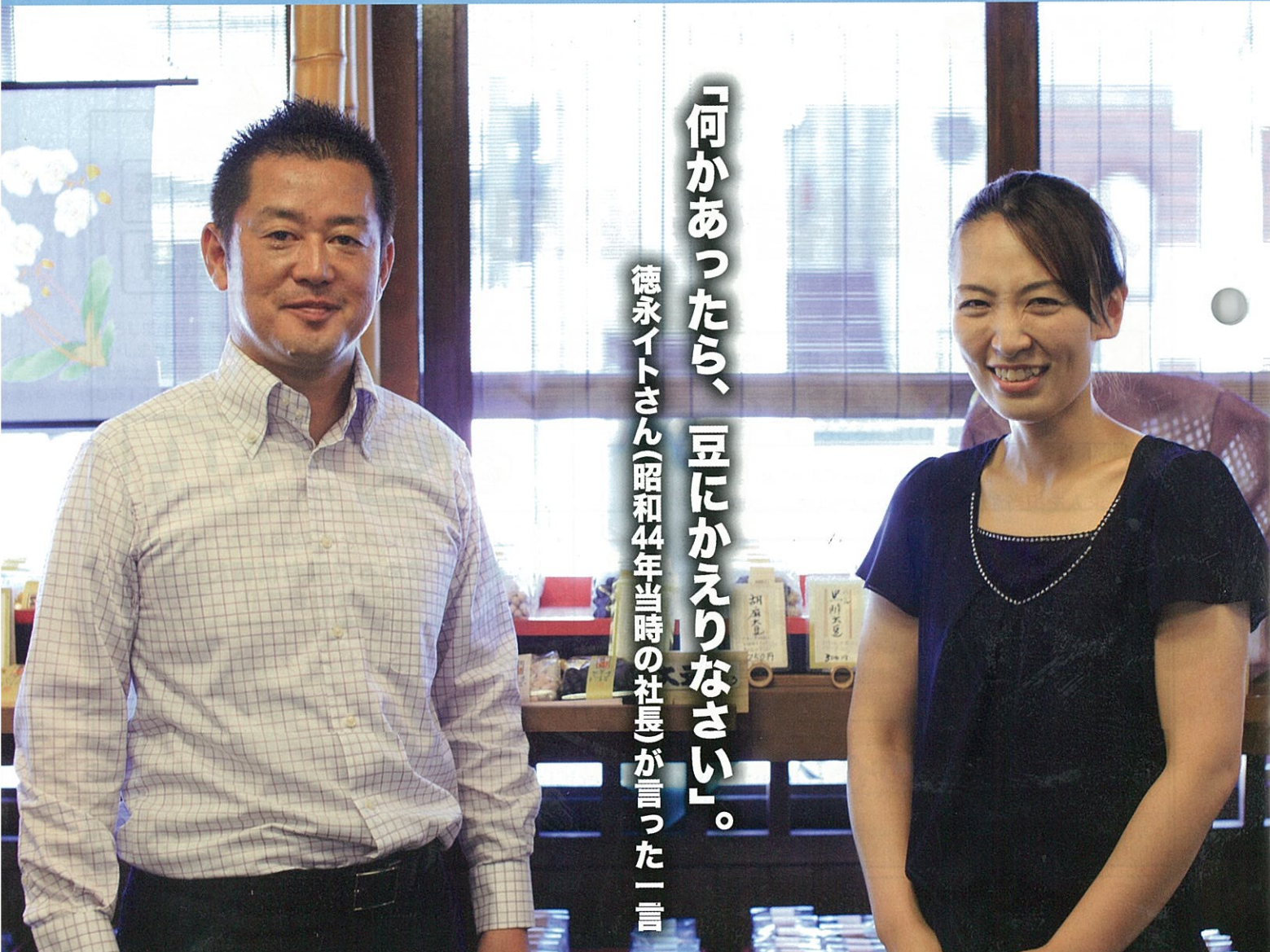
上迫 豊氏 徳永製菓株式会社 代表取締役
上迫 安代さん 工場長

モノ。
【つくる】をかたる

PICK UP

日東電工(株)尾道事業所所長に堺淳一氏
鉄道広告(株)が尾道ポータルサイト
どうなる！尾道市立市民病院
尾道JC 参院選前に公開討論会

おかげさまで
51
周年



「何かあったら、豆にかえりなさい。」

徳永イトさん(昭和44年当時の社長)が言った一言

モノ。

機械・繊維・木工・食品…備後地域は多彩な製造業が集積したエリアで、世界市場で戦う会社も多い。研究開発にかける意気込み、ものづくりにかける思い、ユーザーへの果てしない配慮、後世に伝えていくべき技術、業界の発展…。備後発の【ものづくり】の心を伝えます。

創業明治2年の徳永製菓(株)。製造を強化し、新作商品を生み続ける秘訣を上迫豊社長と奥さんで工場長の安代さんに聞いた。

雑穀を扱う商いから出発

社長「144年前の話なんで、誰も知ってる人がいないんですが、はじめは雑穀を扱う商いをしていました。雑穀はお菓子の原料になることから、豆菓子の製造を始めたと聞いています。」

生き残るために菓子問屋に

社長「私で8代目ですが、今の自社製造、直販というスタイルになるまでには、紆余曲折ありました。今から50年前には、豆菓子以外にもあらびや甘

「何かあったら、豆にかえりなさい」。

徳永イトさん(昭和44年当時の社長)が言った一言

徳永製菓株式会社 代表取締役

工場長

上迫豊氏 上迫安代さん

納豆など多種類のお菓子を製造していました。

そして県東部を中心に徳永チェーンという直営店が60店舗あったんですが、そこで自社で作った豆菓子などが飛ぶように売れていたそうです。

その後、スーパーマーケットの業態が出てきて、その流れに乗り遅れ、一方で直営店でも豆菓子が売れなくなる。その時にどうやって生き残ろうかということ、お菓子の問屋を始めたようです。その頃、自社商品の製造が下火になりました。

それから亡くなった先代が、問屋業でいくか、これからどういう会社にするかと考え、11年前に竹炭豆を開発して「豆菓子製造」という原点回帰しました。

ですから、豆を極めて144年ではなくて、紆余折ありながら、若干原点を見失うような時期もあり、その流れの中で今に至っているというこ

とです。

原点の豆菓子に戻ったきっかけ

工場長「先々に「おナカさん」という、福山でも3大女傑の一人と言われる人がいて、そのおナカさんが「何かあったら豆にかえれ」と常々言われていたようです。」

社長「作り手としてメーカーも経験し、問屋の苦労も経験したおナカさんだから言えた言葉だと思います。」

11年前に先代の社長が、豆に戻りたいがどうしようかと悩んでいた時、せっかく作るなら変わったものを作ろうとしていました。その頃、先代はイカスミ、パスタが好きで、イカスミの豆菓子が作りたいということで、開発が始まりました。しかし、イカスミの墨を使っても黒色というよ

り灰色になってしまい、なかなか濃い黒色が出ない。意外に黒色を出すのは難しいんです。

もともと頑固で、短気な性格で、気性が荒く、おこりっぽい、すぐイライラするような先代だったので、最後はやけくそになって、「墨汁でも入れてやろうか」と言ったところ、思いついたという事です(笑)。

炭を食品として入れるということで、保健所、厚生労働省、農林水産省など関係官庁に相談に行き、法的な問題をクリアしたり、安全を証明したりかなり時間がかかりました。

はじめはパッケージの裏にシールで貼っている食品表示には、竹炭粉末でいいと言われていましたが、だんだん売れ出した頃に、表示が原材料の竹炭粉末ではダメだと言われ、現在の表示は、添

加物の植物炭末色素になっています。

竹炭豆を開発した当時、小泉首相が国民の声を広く集めたいということで、官邸にメールをくれと言われていたので、すぐメールを出しました。

「竹炭豆の黒色は、竹炭粉末と表示していると消費者に分かり易いが、植物炭末色素では伝わらない。せめてカッ〇書きで竹炭粉末を入れさせてほしい」という内容でした。返事は返って来なかったですが、いろんなところで竹炭粉末が話題にされ、当時としては画期的でした。全国的に類似商品も17種類くらい出ました。それまで下火になっていた豆菓子の製造量が、約3倍になりました。

生産が間に合わず、私も営業をして帰ってきて、工場に入って作っていました。それでも生産が間に

合いませんでしたね。

炭を違和感なく食べるために

社長「商品開発には、約1年くらいかかったと思います。法律の問題もありますが、炭を食べるとじわりじわりするので、いかに食品として違和感なく食べてもらうかを追求しました。」

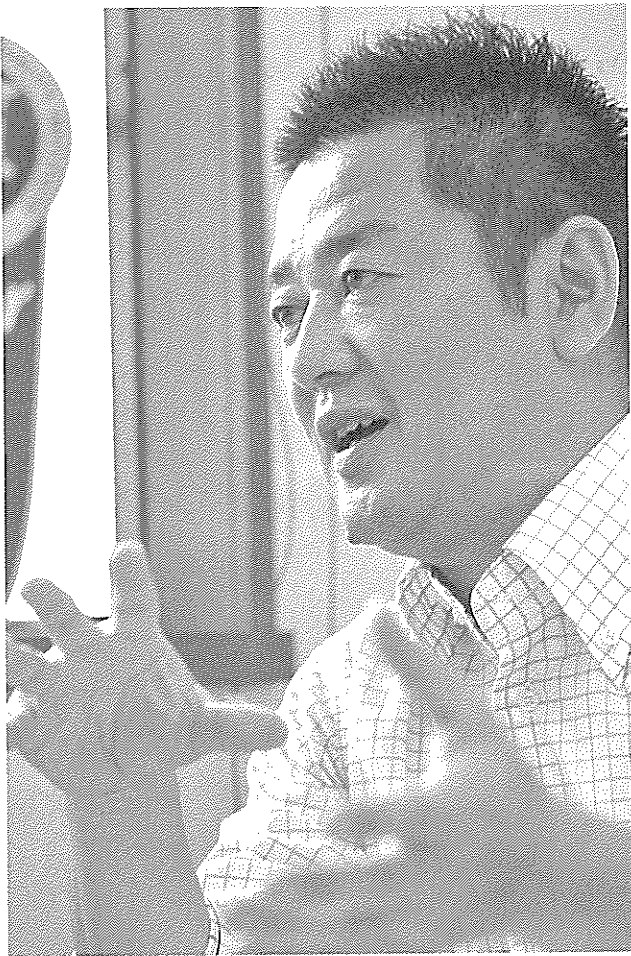
炭自体は無味無臭で味に対しては中立なんです。が、美味しくないと感じ入れられないので、どういう味でいくかを決め、タレの開発から初めましました。全体としてはベシツクな味で、あきのこないものとして出したいと思っていました。

炭はその当時、滋賀県の炭を使用しました。高温で焼いた方がいいので、その条件で焼いてくれることと超微粉末にしてみらえる工場を探しました。ラインで粉末にするのに、黒い粉末が残る。すると、すぐ異物混入ということになるので、理解して作ってくれる工場を探すのも大変でした。

炭の良さ

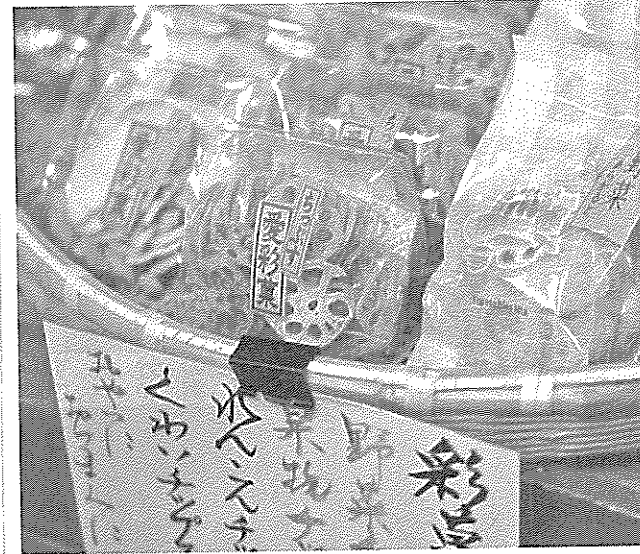
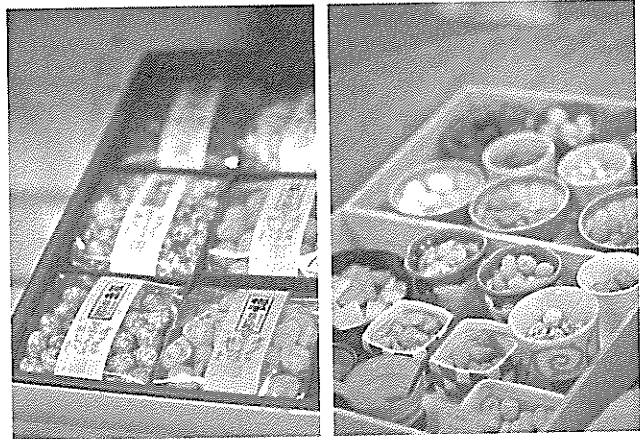
社長「発売してお客さんの声を聴いていると、炭自体が体にいいと、いろいろな方から聞きました。例えば南方に戦争で行かれた方が、お腹の調子が悪くなると炭を食べたら体調が整っていたので、私は炭で生き延びたという方もおられました。また、慢性腎不全の薬で使われていたり、家畜を飼っている人が家畜に食べさせ体調管理をしていることも聞きました。」

しかし、販売していくには、炭は体にいいイメージというよりも、やはり、まずは味なんです



上迫豊氏 (うえさこ・ゆたか)

広島市出身。三重大学を卒業後、広島県職員を経て、徳永製菓(株)へ入社。2010年、社長に就任。1966年8月30日生まれ。



ます。ベンチマークできるお店を自分達で探して、実際にその店に足を運んで見てくることをやっています。

外を見ることで、自分たちが出来ていることと、出来ていないところの確認にもなります。

店舗の企画やパッケージの企画もやっているのので、接客スタッフも外へ行って、学んで来てそれを生かしています。

トマトが・・・

工場長「トマト豆をずっと、何年も前から作りたいと思っていました。なかなか味が難しく、毎年チャレンジしては、納得いかなくて商品化できません。今年こそはという思いがあります。」

トマトの味と色を出すだけでなく簡単に、極力天然な材料で体にいいものを作りたいので、納得のいくものができません。あざやかなトマトを見るのがかわいらしいと感じます。箱の中にかわいらしいトマトのような豆が入ると雰囲気が変わり、喜ばれると思います。

それから、福山はバラのまちなので、バラの豆を作りたい。既にバラの豆は作っているんですが、よりバラを全面に出した豆菓子を作りたいと思っています。

基礎固めとスピード

社長「会社経営にとってベーシックなことですが、やはり力を入れているのは品質管理や

DATA 徳永製菓株式会社 (屋号は「豆徳」)

本社:福山市胡町4-21
 創業:1869年
 資本金:3千万円
 従業員数:35人
 TEL084-922-2710
 UEL=http://www.mametoku.co.jp
 オンラインショップ http://www.mametoku.co.jp/onlineshop/
 豆徳本店 福山市胡町4-21
 営業時間 10:00~18:00
 定休日 第3日曜日、盆、年末年始

HISTORY 歴史

明治2年雑穀類の取り扱いを開始、大正2年氷の取り扱い業務開始、昭和23年パン製造開始、27年徳永製菓(株)設立、30年福山製パン(株)設立、44年徳永ナカ社長就任、55年(株)スーパートクナガ設立、平成14年竹炭豆製造開始、15年一般菓子卸部門廃止、17年豆徳本店オープン、22年竹炭豆、抹茶みるく豆、さくら豆がモンドセレクション受賞、同年HACCP認証取得、ISO認証取得。現在、東京近郊に6店舗、大阪に1店舗、広島に1店舗で、計8店舗出店。

よ。黒いものが炭という前に味です。

工場長「直売スペースで試作を配ると、まだ発売もしていないのに問い合わせがあって、買いたいというお客さんや美味しいという声が多く寄せられました。」

社長「商品開発する時に、「おいしく、楽しく、身体にいいもの」を追求しています。

まず、美味しさを追求する。そして新しい商品が出るとう話が広がりますし、団らんを楽しく演出します。3つめには、合成添加物を使わず天然の素材を使って体にいいことが大切です。この3つで納得のいく商品を作っています。」

販路開拓の成果

社長「竹炭豆を作ったから売れた訳ではなく、

その前に地道な販路開拓をしていました。ほぼ同時期ですが、うちのすぐあとに同様の商品を新潟の会社で作りました。うちは販路に商品流す道がついていたので、すーっと商品が広まって行きました。それがなかったら向こうの会社が先に市場を取っていたと思います。

商品の品質はもちろんですが、来ていただいたお客さんにまた来てもらえるような接客や店舗づくりなど、商品以外の部分も磨き抜くようにしています。

「いいもの作っているんだけどね...」とよく聞きますが、これはメーカーが陥りやすい点。いいものを作ること、それだけでは話になりません。どういふふうに見えるか、どこに持って行って売るか、製造と営業が両輪になるようにしています。



上迫 安代さん (うえさこ・やすよ)
 2003年より家業を継ぐ。当初は経理を担当していたが、2013年より工場長に就任。

ですから、僕は開発の会議には入りません。全体的な売り方を中心に考えています。要所要所に会議には入りますが。

工場長「開発会議の時、同じメンバーで話をすると煮詰まる場合があります。そういう時には外部で声をよく聞いている社長が入ると、全く違う展開になったりします。」

社長「私の仕事は、通常開発会議をしている内容とは違う切り口を持って、使う素材、形状、製法をひとひねり、ふたひねりするとか、大きなイノベーションを追求していきたいと思っています。スパンの違う開発はやって行きたいと思っています。」

商品開発とお客様の声

工場長「毎月1品新作を出して行こうと、毎月曜日、新作チームの会議をしています。なかなか毎月難しい時もあり、3カ月2品くらいです。中途半端なものを出したくない。先ほどの3つの条件を網羅したものしか出したくないので。」

お客様の声は、店舗や営業、製造のスタッフのところに集まりますので、それを持ち寄って、常にお客様の声が寄せられる状態にしています。来店されたお客さんには必ずお話をすることを心がけているので、いろんな声が聞けます。」

スタッフがベンチマーク

社長「一つ挙げると、スタッフから年に1回から2回、研修に行かせてほしいと言った要望があり

尾道帆布・備後紵・坂本デニム 伝統の布使いファッションショー 工房おのみち帆布で開催 2000人来場

尾道帆布と備後紵、坂本デニムの生地を使った着物のファッションショーが1、2日の両日、工房おのみち帆布(尾道市土堂丁目)で開かれ、2日間で約2000人が来場した。

尾道帆布と備後紵、坂本デニムの生地を使った着物のファッションショーが1、2日の両日、工房おのみち帆布(尾道市土堂丁目)で開かれ、2日間で約2000人が来場した。尾道市立大学や修道大学の約10人

人がモデルになり、服尾尚子教授が衣裳を紹介した。

公式ホームページは <http://www.onomichidenim.com>



伴い売り上げは上昇、尾道ロープウェイ乗場と観光バス駐車場に近く尾道商店街の中になる「尾道ええもんや」もNHKドラマ「てっぺん」の効果で盛り上がった前年に比べ、前半は売り上げの減少がみられたものの、後半は上昇したとの報告だった。

た新店舗「ロープウェイ前ええもんや」も平日の売り上げは少ないものの、週末など休日はテイクアウトのソフトクリームなど順調に推移していることなどが報告された。既存2店舗の純利益は合計で約218万円だった。当該年度は3年続いた外部からの補助金が途切れた1年で、自力運営の決算となっていた。今年度は国の緊急雇用対策としての補助金を予定している。

デイスカパーリンクせとうち「DENIMCANY」iPhone用アプリアップルストアから無料配信

(一社)尾道青年会議所主催 第23回参議院 議員通常選挙 公開討論会開催 23日午後2時から尾道市公会堂

【一社】尾道青年会議所(高橋武也理事長)は、第23回参議院議員通常選挙の公開討論会を6月23日(日)午後2時から4時まで、尾道市公会堂で開催する。

当日は討論会の内容を同青年会議所ホームページで生放送するほか、開催後は動画サイトの「みらせん」でも視聴できる。

尾道観光土産品協会が総会
3売店の営業状況など報告

先代の志を継ぐ
今使っている豆は、大豆と落花生とアーモンド、カシューナッツ、そら豆、カボチャの種など定番

豆の機能性や豆の美味しさ、加工の仕方、もう少し今までの切り口を変えた、豆のお菓子と離れない周辺で新しい試みを模索しています。

亡くなった先代も開発が好きで、亡くなる前に種類はまだ増やそうという話をしていたので、その志を受け継いでいきたい。

協同組合は218万円の利益計上
尾道観光土産品協会(前田幸正会長)