

株式会社 マルホ

日本一のノリの産地有明海から
選り抜かれた原料で価値ある商品づくりを



【写真左上】 本社社屋
【写真左下】 第2工場に併設されている自社製品の直売店。長崎県や鹿児島県などからも来店があるとのこと
【写真右上】 コンビニおにぎり用海苔のフィルム包装を行うライン



【事業者情報】

- 本社所在地＝吉原 305
☎ 74・1304
- 資本金＝1100万円
- 代表者＝大曲涉
- 従業員＝86人

皆さん、こんにちは。企業支援相談員の久間です。今回紹介する企業は、本市の特産品であるノリを取り扱う、株式会社マルホです。

この会社は、焼き海苔や味付け海苔などの自社ブランド商品の製造販売の他、コンビニおにぎり用の海苔の製造なども行っています。

本社に併設された工場では、海苔の香ばしい香りが漂う中、主に焼き海苔の製造が行われています。原料の乾燥海苔は、伸ばし、火入れ（乾燥）作業が行われ、板状に加工され低温倉庫で保管管理。その

後、用途に応じて300℃以上の高温で焼きを入れ、破れや異物混入などの不良品を選別した後、規格に合わせてカットします。一連の工程は、すべて機械化されていて1日最大60万枚の生産が可能です。

また同社は、原料にもこだわっており、自社製品のほとんどには、一度冷凍した種網を海に張ってから最初に採れる「冷凍網の一番摘み」のノリを使用しています。「寒さにさらされた一番摘みのノリはしっかりと味がありません」と大曲渉社長。

その品質と味の良さが口コミで広がり、同社の商品を買いたい求めるリピーターの数も年々増加しているそうです。

創業は平成2年。海苔の加工技術や管理方法を学んだ大曲昭光会長が会社を設立しました。当時から販売されている「有明育ち塩のり」は、年々改良を重ね、今では会社の看板商品。海苔の表面に特別に配合した油を塗り、厳選された塩を振り、パリッとした食感に仕上げています。

最近では、若者向けに「サラダ海苔」や「サンドウィッチ海苔」といった新商品の開発にも積極的に取り組んでいる同社。

「地元の方々に、贈り物やおみやげとして自信を持って選ばれるような、信頼される価値ある商品づくりをしたい」と渉社長は抱負を語りました。

久間のひとこと

海外産の安価な海苔も増えてきている中、「冷凍網の一番摘み」にこだわり、「海苔を売るのはなく価値を売りたい」という社長の言葉に、品質を第一に考える社の姿勢が表れていると感じました。

【問】市商工振興課企業誘致・ベンチャー支援係 ☎ 77・8762