

久間がゆく

No.20

(株)大森屋 福岡工場

「有明海産海苔にこだわりの味付けで
新たな価値を付け世界へ」



1 味付け海苔製造ライン。同工場には焼き海苔製造など12のラインがある 2 箱詰めまで全自動化されている、ふりかけ製造ライン 3 味付け調味液を製造するタンク。1回で2200リットルを生産 4 味付け調味液の付いた、上下のスポンジのローラーの間を海苔が通ることで味付けされる 5 国道208号線から見える同社看板 6 福岡工場社屋

【事業者情報】

- 所在地＝大和町豊原 111
☎ 73・5186
- 福岡工場長＝西野貴博
- 従業員＝165人
- 売上高＝165億円(会社全体)



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、味付け海苔やふりかけなどの海苔加工品を製造する大森屋福岡工場です。
同社は昭和2年、大阪で創業。製造販売の拡大や、材料となる海苔の仕入れがしやすいことから、昭和45年、国道208号線から見える大きな看板でおなじみの、大和町豊原に工場を建設しました。
贈答用から家庭用のふりか

けやお茶漬けなどの加工品、さらにはコンビニおにぎり用まで、時代のニーズに合わせて、さまざまな海苔加工品を提供してきた同社は、業界唯一の上場企業。材料の海苔は、8割が有明海産で、福岡工場では多いときは1日100万枚の味付け海苔や焼き海苔などを製造しています。

味付け海苔には特にこだわりの持つ同社。市販の味付け調味液を使うメーカーが多い中、同社では創業当時から自社で製造。北海道産の昆布をはじめ、こだわりの醤油や酒などを混ぜてじっくり煮込み、2日余りかけて調味液を完成させます。

また、商品に合わせて梅味やあさり味など、10種類以上のバリエーションがあり、さらに新味の開発も進めています。

味付け海苔以外にも、焼き海苔や瓶海苔、ふりかけ、お

茶漬けなど約300種の商品を製造する同工場。商品は日本食の普及に伴い、国内だけでなくアジアやヨーロッパ、アメリカなどにも輸出され、世界に販路を広げています。

同社取締役で福岡工場長の西野貴博さんは「味付け海苔には、まだまだ多様な可能性があります。おつまみ感覚で食べたり、焼き海苔が主流になっているコンビニおにぎりへ活用したり、いろんな味付け海苔を今後も提案していきたい」と抱負を語りました。

「久間のひとこと」

「クレームゼロ」を合言葉に取り組む同社は、短時間勤務に対応するなど、子育て世代の女性も働きやすい職場づくりにも心掛けておられ、たくさんの女性が元気に働いている姿が印象的でした。

【問】市商工振興課企業誘致・ベンチャー支援係 ☎ 77・8762