

# 久間がゆく

No.21

## (株)江口製餡

今年で創業100年の老舗  
豆の風味を大切に、おいしいあんを作り続ける



- 1 練り上がったあんを釜から丁寧に  
にかき出す
- 2 熟練の職人たちが、釜の中で練  
り上がったあんの出来具合を確認
- 3 X線を使った異物検出機を通し  
た後、製品の箱詰め
- 4 三柱神社のすぐ西側にある本社  
社屋

### 【事業者情報】

- 所在地=隅町 16 ☎ 72・5225
- 資本金=1000万円
- 売上高=2億5000万円
- 代表取締役  
社長=渡部寛樹
- 従業員=12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、まんじゅうやパンなどに使われる「あんこ」の製造販売を行う(株)江口製餡です。同社は平成5年、江口亀吉氏によって「江口あんこ屋」として創業し、昭和34年には「江口製餡」として法人化。平成21年に、愛知県の(株)ナニワが経営を引き継ぎ、現在に至ります。

多い時で1日5トンのあんを製造する同社は、筑後地方を代表する製餡業者で、主に福岡や佐賀、熊本県にある菓子店やパン屋、スーパーなどにあんを卸しています。あんの原料となるのは小豆や白インゲン豆。その原料を洗い、大きな釜で1、2時間煮て柔らかくしていきます。練りあんの場合は、別の釜に移し、砂糖と熱を加え、さらに1、2時間ゆつくりと混ぜ合わせて完成。豆独自の風味をあんに残すため、豆の煮汁を、その渋みを取り除いた上で、あんに再び加えるという細かな工夫もしています。

同社は平成5年に、原料投入から製品充填までを一本化した生あん製造プラントを導入。しかし同じ材料で同じ煮方をしても、出来上がりに微妙な違いが出ることもあり、最終的な仕上げは職人の感覚に頼るところも大きいとのこと。原料や出来上がりの味、硬さ、香りなどを顧客の要望に

応じ作り上げていくことができるとも同社の強み。イチゴのあまおうを使った「苺あん」や八女茶を使った「星野茶あん」、その他サツマイモや栗、桜の葉を使った商品など、これまで作り上げてきたあんは100種類を超えます。

同社代表取締役の渡部寛樹社長は、「豆から作られるあんなは栄養価が高い食品。食の多様化が進む中、あんの消費は減少しているが、今後も幅広い世代に食べ続けてもらえるよう、多様なニーズに応えていきたい」と語りました。

事業承継はこの中小企業でも大きな課題の一つ。この会社は大手同業者が経営を引き継ぐことで、その課題を解決し、老舗の看板と味を守り続けていきます。

【問】市商工振興課企業誘致・ベンチャー支援係 ☎ 77・8762