

# 久間がゆく

No.24



## (株) 柳川海苔本舗

海苔の味付け加工は個人客にも大好評  
人とのつながりを大切にしたい企業を目指す



- 1 味付け加工が終わった全形海苔を機械を使って8等分し(写真手前)、専用の容器に手作業で詰めてゆく
- 2 工場内の棚には、個人客から依頼された味付け海苔の加工品が並び
- 3 ホテルや旅館などで使われる、和紙を使った高級感のあるパッケージ。北海道から沖縄まで約100社に納入
- 4 平成5年に整備した本社と工場の外観

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、海苔の加工販売を行う(株)柳川海苔本舗です。

同社は昭和30年、現在の社長の祖父・吉原清一氏が矢留本町で吉原商店として創業。当時は、海苔漁師から海苔の原藻を買い、1枚1枚天日に干して製品にしていたそうです。35年に柳川海苔本舗と改称し、47年に(株)柳川海苔本舗として法人化。平成5年、田脇に本社・工場を建設・移転し、現在に至ります。

### 【事業者情報】

- 所在地=田脇 337-1
- ☎ 72・6522
- 資本金=1050万円
- 代表取締役社長=吉原弘史
- 従業員=35人



同社は、有明海産や瀬戸内海産の海苔を仕入れ、焼き海苔や味付け海苔、ふりかけに加工して販売。生産量は、枚数にして年間約3600万枚にもなります。同社の商品は商社を通じて、日本だけでなくシンガポールや香港など東南アジアでも販売。和食ブームにも乗り、売り上げを伸ばしています。

同社の強みは、海苔の裁断の豊富さ。和食用、洋食用といった顧客の要望に合わせて、四つ切りや八つ切り、斜め切りなどさまざまな大きさに裁断しています。その切り方は32種類。また、お茶漬けやざるそばなどに使われるきざみ海苔は、使い方に合わせ幅2ミリから、髪の毛のような0.5ミリの超極細まで切り分けられるなど、その対応力が多くの顧客から喜ばれています。

また、味付け海苔にもこだわりを持っており、味付けに使うのは、先代から受け継が

れている自社製造の秘伝のタレ。原料は、昆布やいりこ、唐辛子などを使い、甘味と辛み、旨味が絶妙のバランスで配合されています。また、少量からでも注文できる海苔の味付け加工は、個人客からも大好評。その評判は口コミで広まり、地元だけでなく佐賀県からも依頼があるそうです。

同社の吉原弘史社長は、「お客様はもちろん、海苔生産者とのつながりを大切にしながら、双方の間をつなぐ存在として、製・販一体の企業を目指したい」と抱負を語りました。

〜久間のひとこと〜

海苔という製品を通じて、消費者と生産者をつなぐ企業を目指したいという社長の話を聞いて、全国有数の海苔の産地である柳川市ならではの会社だと感じました。

【問】市商工振興課企業誘致・ベンチャー支援係 ☎77・8762