

# 株式会社丸長食品



もともとは農家であり、江戸時代の初めより、良質な土壌を活かして野菜づくりが盛んだった大津・尾花川で、京漬物に使われる野菜を栽培していました。当初は千枚漬けに使用する聖護院かぶらを作っていましたが、次第に自社で漬物をつけるようになり、荒漬けという千枚漬けの下味をつけて京都の漬物屋に卸していました。そこから千枚漬けを中心に柴漬けなどの商品の製造販売を始め、自社ブランドとなっていきました。2005年には工場を新しく建てかえ、製造見学と試食・買い物ができるようになりました。今回は代表取締役社長の金井長光さんにお話を伺いました。

## こだわり続ける漬物づくり

漬物というと、若者にはあまり馴染みがなく、減多に食べることはないものです。漬物の人気も低迷してしまっています。そこで丸長食品は**形を変えて新たな切り口で世に送り出**ています。

例えば、漬物だけでなく、活動の幅を広げるために、**惣菜・菓子・瓶詰め加工・ドレッシングなどのあらゆる免許を取得**したり、できるだけ**ユニークで新しい商品作り**をし、**他社とのコラボ商品も多く開発**しています。よりお客様に商品を親しみやすいイメージを持ってもらうために、**ダジャレを使ったりなど、ネーミングにもこだわり**を持ち、**パツと覚えてもらえるように工夫**しています。

**現在では、約70種類という多くの商品を展開**していますが、商品によって春夏バージョンや期間限定の商品に区切り、販売期間が終わると同時に次の商品の生産に素早く取りかかるなど販売方法を変えることで何種類もの商品を管理しています。

安全安心を大事にし、豊富な琵琶湖の水の恩恵を受けながら育った地元の野菜を使用し、地産地消を心がけています。工場見学を無料で行なっていることも、衛生面に徹底配慮した工場をお客様に見てもらうためのものです。

このように丸長食品では、**漬物というイメージを払拭するためにさまざまな工夫**がなされています。



**<メッセージ>**  
長年培ってきた伝統の技を活かし、京漬物に負けない“近江ならではの美味しさ”をお届けすべく、創業以来こだわり続ける漬物づくりの“基本”を大切に、これからも自然の恵みの旨さを最大限に引き出した「丸長の味」をお届けしてまいる所存でございます。また、今後の事業展開について、働いている人がこの会社において良かったと思えるような会社でありたいと思っております。これからも丸長をご愛顧いただきますよう、何卒よろしく願いいたします。  
代表取締役社長  
金井長光さん

## 会社概要

■住所（本社）	〒520-0031 滋賀県大津市尾花川13-14	■設立年	1970（昭和45）年
■企業HP	<a href="https://www.otsukemono.jp">https://www.otsukemono.jp</a>	■代表者名	代表取締役社長 金井 長光
■資本金 ■従業員数	資本金：1,000万円 従業員数：46人（2018年11月現在）	■業種	つけもの・佃煮などの製造販売

## 新商品開発

### <最近のヒット商品>

#### 【まぜちがい菜】

滋賀県の伝統野菜の日野菜を使用しています。ご飯、パン、豆腐などいろいろなものにあうお漬物です。2014年の漬物グランプリで最高金賞に選ばれたことでテレビ出演が増え、有名になりました。

#### 【イナズマ漬】

イナズマロックフェスに第4回から協賛しており、イナズマロックフェスにちなんで作られました。ベースはまぜちがい菜で、辛さはイナズマの如く2倍の辛さの唐辛子を使用しています。



## 他社とのコラボ商品

### <最近のヒット商品>

#### 【サラダパン】

つるやパンとコラボしました。

#### 【まぜちがい菜入りプレミアムバーグ】

ブルージュとコラボしました。

#### 【いなり寿司野沢菜ちりめん】

スシローの商品で、野沢菜ちりめんを手掛けています。

※平和堂の6～7店舗では、「丸長コーナー」を設置しています。

引用元:webサイト「OVO」



引用元:スシローHP



## 安全安心の取り組み

### ・健康な商品づくり

出来るだけ体に優しく、安全・安心・信頼・正直な商品を作ることに取り組んでいます。また、漬物業界では珍しいX線異物検出装置を使用しています。金属だけでなく石などの硬いものも機械で検査できます。それと同時に、袋に印字を打つことで原料を仕入れた場所や日時が明確になります。また、一つひとつの商品に番号をつけて、徹底した品質管理を行っています。食品自主衛生管理認証にも認定されています。

### ・直営店舗での工場見学

より近い距離でお客様の声を聞けるようにしています。そのために駐車場を広くしたりしてお客様が来やすい環境を整えています。工場をオープンにすることで、安全な生産ラインで製造していることをアピールしています。



### (取材学生)

- <左上2番目>  
経営学部 経営学科 2回生 森大河
- <右上1番目>  
経営学部 経営学科 2回生 木下将吾
- <左下から>  
経営学部 経営学科 2回生 米田梨緒  
経営学部 経営学科 2回生 宮下結衣  
経営学部 経営学科 2回生 原心音

### <取材を終えて>

ふだん工場見学に行く機会がないなかで、今回丸長食品様を訪問させていただいて、貴重な経験になりました。訪問前は、ごく「普通のお漬物屋さん」だと思っていました。しかし、老若男女を問わずたくさんのお客さんに身近に感じてもらうために、漬物だけでなく一味違った商品開発をしたり、他社とコラボ商品を開発したり、また、ネーミングにこだわりを持っていたりといろいろな工夫がされて驚きました。“近江ならではのおいしさ”をどれだけ大切に、地産地消や安全・安心を心掛けているかも伝わってきて、社長様の漬物に対するこだわりや熱い思いも感じられました。とても気さくな方で、漬物や事業に関する興味深いお話を聞かせていただきました。ありがとうございました。

(取材日：2018年11月28日)