

株式会社棚橋食品



棚橋食品は1909年に彦根市の今とは別の場所に“ヤマセ”として創業しました。現在の場所選びは、地下水を使えるということを重視して移転しました。1971年に株式会社棚橋食品加工店を設立し、現在地に移転しました。それ以降、増資を行い、施設などを増設してきました。

1990年には株式会社棚橋食品に社名変更、2009年には創業百周年を迎え、様々な事業に挑戦しています。

棚橋食品について

棚橋食品は近江商人の家訓である「三方よし」に基づいて消費者に喜ばれ、社会に貢献できてこそその繁栄があるということを意識しています。社是は「味と安心をお届けする」であります。これは、商品だけでなく会社自体が社会に貢献して消費者に必要とされるための安全とは何なのかを追求するものです。1990年代終わりには消費者や地域安全性確保のために様々な取り組みを行いました。

主な商品は豆腐や油揚げ、がんもどきや厚揚げなど大豆を使用した製品です。大豆は2種類をブレンドし、不作時にも対応できるようになっています。外国産は材料の安全性のために非遺伝子組み換えで農薬・化学肥料を使わない大豆の確保を意識しています。そのために現地のサプライヤーと絶え間ない交流を行っているのです。また、「地産地消」をテーマに滋賀県産大豆の確保のために意欲的な農家の方々と一緒に新しい品種の試験栽培なども行っています。

関西で広く店舗を展開している平和堂との取引を通じて、多くのお客様に商品を提供しています。中には、豆腐売り場の約半分を占めている店舗もあります。平和堂に対して太いパイプを持っているため安定した売上を得ることができています。



本年弊社は創業110年を迎えました。100周年からのこの10年間、概ね業界は価格のみの競争を繰り広げ明確な将来への展望を描くことができませんでした。しかし、弊社にとってこれからの10年は、創業120周年に向けた「創り変え」の期間と捉えます。

大豆を出発点に、「固→液→固」と栄養成分（タンパク質）を移相する。この基本技術を新しい製品に転用することで、食文化に新しい価値を提供できる企業を目指したいと考えます。

大学で学ばれる皆さんと開発研究や採用等で共創できる機会があれば幸いです。

代表取締役社長
棚橋勝道さん

会社概要

■住所（本社）	〒522-0041 滋賀県彦根市平田町1128	■設立年月日	1909（明治42）年9月18日
■企業HP	http://tanahashi-food.jp	■代表者名	代表取締役社長 棚橋 勝道
■資本金 ■従業員数	資本金：2800万円 従業員数：86名（2018年11月現在）	■業種	食品製造・食品加工

豆腐を作る上での課題

- ・豆腐の家での食べ方が限定的になったために本来の味や食感よりも安さが重視されるようになってきている
→→ こだわりが通用しない。
- ・もともと豆腐自体が差別化しにくい商品であるために他社との違いが生み出せない
- ・豆腐作りの過程で大豆は前日に水につけないといけないので需要が少ない季節の生産量の調節が難しい
→→ 過去の傾向をふまえて調整しています。
- ・長年の技術があっても消費者に伝わりにくい

商品へのこだわりと事業継続の秘訣

- ①町の豆腐屋と同じクオリティ + 大量生産・手作り
 - ・にがりとすまし粉のブレンドによるいい舌ざわりの豆腐の製造しています。
 - ・滋賀の硬水を使うことで甘みのある豆腐を製造しています。
 - ②時代の物流の先手をとってきました
 - ・普通の豆腐屋よりも多くの製造を行い、大量の注文に対しても対応しています。
 - ・デリバリーへの先見の目がありました。
- 広範囲の店舗とのコネクションの形成⇒豆腐事業だけで100年継続

豆腐の生産と脱和食（脱豆腐）

- ・定番の商品を低コストで市場に広めていく
 - ・製造ラインの効率化
 - ・「脱和食」
 - ・・・ 和食として使われることが多い豆腐をシーンに合わせた食感やテイストを考え、幅広い分野の料理で使えるような商品として開発し、豆腐売り場以外の場所で販売できるものを製造。
- 豆腐という商品に求められることが変化してきたことに対応して豆腐という固定観念から飛び出した独自の商品の開発。



（取材学生）

- <左から1番目>
経営学部 経営学科 2回生 南面祐介
- <左から2番目>
経営学部 経営学科 2回生 藤本和史
- <左から4番目>
経営学部 経営学科 2回生 大奥圭人

<取材を終えて>

実際に企業を訪問し、インタビューや工場内を見学させていただくというのは、初めての経験でした。正直すごく難しかったのですが、食品を扱う工場を見させていただくというのは、すごく貴重な体験になりました。工場の見学では、一つ一つの工程を丁寧にこだわって作っていることにとっても企業の思いが感じました。油揚げを冷ますのに使われていた機械はとて大きく、管理や清掃がすごく大変だけど、商品に直接影響を及ぼすので、機械で製造することは簡単になります。しかし、その分管理することが大変だということに気づかされました。また一見簡単そうに見えるものにもとても手が込んでいて、その中には人の手で作業する工程もあつたり、原材料へのこだわりも見ることができました。

お話を聞いて事業継続はとて難しいということを強く感じました。たくさんの苦難を抱えながらも長年続くことに企業の強さがあるのだとわかりました。

（取材日：2018年11月7日）