株式会社和田萬商店

大阪府大阪市

明治15年

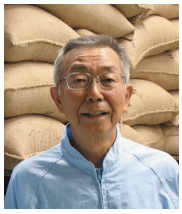
生産性向上　需要獲得　担い手確保　ものづくり　サービス

ポイント 「ごま」を栽培、加工、販売を通じて日本の伝統食文化の発展と自給率向上に貢献

○輸出国のニーズを調査し、各国の好みに合わせた味付けとパッケージデザインで海外売上を急増
○地域の農業者との連携で希少な国産ごまの栽培を普及し、国産ごまを活用した加工食品を開発
○他社に真似できない独自焙煎ごま技術を元に、100種類以上のごま関連商品を開発

企業基本情報

所在地	大阪府大阪市北区菅原町 9-5
電話/FAX	06-6364-4387/06-6364-7380
URL	http://www.wadaman.com/
代表者	代表取締役 和田　悦治
設立	1883 年
資本金	1,000 万円
従業員数	45 人



会社概要

創業 1883 年のごまメーカー。国内外から買い付けたごまを、焙煎して「いりごま」、すりつぶして「すりごま」、絞って「ごま油」などを製造し、ごまをベースに、ふりかけやドレッシング、ごまの菓子なども販売している。

国産ごまの取り扱いシェアは日本一で、全国約 400 軒の農家と無農薬・無化学肥料で契約栽培を実施。風味の良いごまは国内だけでなく世界中に好評で、世界 10 か国に輸出している。

築 210 年の本店店舗

革新的な製品開発や創造的なサービスの提供に関する取組の内容

各国の好みに合わせて味付けとデザインを開発し、輸出を急増

世界中の有名シェフにサンプルを送って意見をもらい、各国の味付けの好みに合わせて、ごまの焙煎度合いを変えたり、味付けを変化させた商品を開発している。商品パッケージも、英語、中国語、フランス語など各国のニーズに対応した言語や、各国の好みのデザインや色合いを調査し、各国に合わせたパッケージをつくって販売している。2017 年現在、アメリカや中国など世界 10 カ国に輸出し、毎年 20%以上の売上増を達成している。

海外展示会

農商工連携で国産ごまの栽培を普及し、加工食品を開発

兵庫県北播磨地域の農協との「農商工連携」で、「無農薬・無化学肥料による栽培」のノウハウを活用した栽培指導により、日本のへそに位置する西脇市の「日本のへそゴマ（金ごま）」の品質向上や白ごまの新規栽培を実施。また、栽培した金ごまや白ごまを活用したごまドレッシングや七味など、地域資源を活用した新商品を開発し、ごまの自給率アップに取り組むとともに、地域の農産品のブランド価値の向上や新たな名産品づくりなど地域経済の活性化に貢献している。

国産金ごま畑

独自焙煎ごま技術と、ごまだけで 100 種類以上の商品を開発

4 代目現社長自ら、毎日焙煎機の前に 45 年間立ち続けてつくりあげた独自の風味は、他社には真似ができない濃厚な味と香り高さである。その風味をベースに、いりごま、スリごま、ごまペースト、ごま油を開発。ふりかけや健康食品、ごまのお菓子、ドレッシングなど、ごま加工食品の開発を続けて毎年新製品を出しており、商品数は 100 種類以上にも達している。近年では、ごまに塩味をつけた「ソルティセサミ」を開発。他社ではつくれない商品として、海外への販売が好調である。

ごま関連商品