

有限会社石橋屋

福岡県大牟田市



生産性向上

需要獲得

担い手確保

ものづくり

サービス

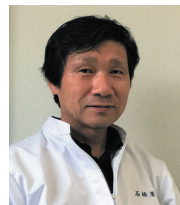
ポイント

昔ながらの製法で作る、「手ごねこんにゃく」ならではの独特の食感と驚異の発想で世界に売り込む

- 成長発展のため、早期よりグローバル展開を図り、市場での信頼性を高め新市場を開拓
- 伝統製法を守りながら、新商品開発にも意欲的に取り組み、顧客満足度を高めながら販路開拓に成功
- 新商品開発における知的財産権の活用により、ブランド価値向上及びグローバル展開を推進

企業基本情報

所在地	福岡県大牟田市上内 529
電話/FAX	0944-58-6683/0944-58-7930
URL	http://www.konjac.jp/
代表者	代表取締役 石橋 渉
設立	1877年
資本金	800万円
従業員数	17人



会社概要

明治生まれの伝統製法「バタ練り」と呼ばれる製法でコシのある独特の食感を実現、明治生まれの伝統製法『石橋屋のバタ練りこんにゃく』は「ブランド商品」としての地位を確立している。2002年より海外展開をはじめ現在20か国以上に輸出を行っている。今、世界中で注目の糖質制限・グルテンフリー市場向けの「粒状こんにゃく」をはじめ、「こんにゃく麺」や「こんにゃくジェル」など「オンリーワンのこんにゃく」で積極的に新分野進出や海外展開を図る。



会社外観

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

海外展開の実績とノウハウを生かし販路拡大を図る

2002年のシンガポールでの商談会をきっかけに、欧米、中東、東南アジア、オセアニア、南米など、海外20カ国以上に進出。現地販売は主に商社等を通じて展開。

海外での主力商品は「こんにゃくヌードル」と「こんにゃくジェル」で小売りと業務用に展開、売上の約20%を海外で稼ぐ。海外での展示会、商談会へも積極的に参加し、新規進出国への展開を図る。福岡フードビジネス協議会会長として、豊富な経験を活かし、構成企業の海外展開を支援している。



海外展示会

国内では数少ない製法を駆使して、認知度向上を図る

地域産業資源「手ごねこんにゃく」の特徴であるバタ練りや手延べ製法を活かし、硬さや形を調整することで、こんにゃくを粒状やパスタ状にした商品化に成功。商品の効果・機能を高めた。大牟田市、商工会会議所等と連携し、イベントへも積極的に参加し、地域経済活性化に貢献している。

メディア露出も多く、取材が取材を呼んでおり、近年では全国放送のテレビ取材も増えている。



こんにゃく商品

知財戦略を活用した、海外でのこんにゃく市場開拓

「特許出願」、「商標登録」などの知的財産権を取得し重要な経営資源と考えており、顧客の信頼性確保に努めている。そうすることで、既存商品とあわせた商品のブランドイメージの確立を図り、持続的な売上につなげるビジネスモデルを構築している。

早期のグローバル展開により海外での認知度が向上したことで、販路拡大につながっている。海外展開そのものがブランドイメージ向上に寄与し、国内販売においても売上増につながる好循環を生み出している。



物流倉庫