

相模屋食料株式会社

群馬県前橋市

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

伝統は革新の連続である

「おいしさ」を軸にしながら革新的な取組を展開し、新しい伝統をつくりあげていく

- 斬新な発想により豆腐の既成概念にとらわれない、顧客ニーズを的確にとらえた商品開発に取り組む
- 伝統的な「木綿」「絹」豆腐のおいさと安定供給にこだわり、完全自動化の豆腐製造システムを実現。生産力を基盤に新たなステージに挑戦し続ける
- 革新的な取組が、すなわち新しい伝統をつくりあげていくという信念のもと、新しい「常識」に取り組む

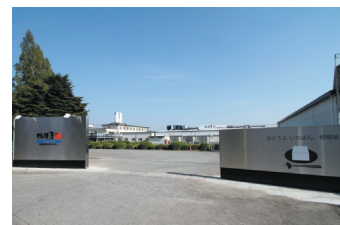
企業基本情報

所在地	群馬県前橋市鳥取町 123
電話/FAX	027-269-2345/027-269-1385
URL	http://www.sagamiya-kk.co.jp/company/outline.html
代表者	代表取締役 鳥越 淳司
設立	1951年
資本金	8,000万円
従業員数	554人



会社概要

群馬県に本拠を置く豆腐メーカー。「おとうふのおいしさ」にこだわり、既存の概念にとらわれない商品づくりで、業界初の本綿とうふの3個パックをはじめ、従来になかった「もちり食感」の「焼いておいしい絹厚揚げ」、人気アニメとコラボした「ザクとうふ」、濃厚でクリーミーな味わいの「マスカルポーネのようなナチュラルとうふ」など、様々なヒット商品を生産。また、積極的な設備投資により、完全自動化の製造システムで、日配品である豆腐の大量の安定供給を実現。成熟市場で成長を続けている。



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

▶▶▶ 新しい「おとうふ」の価値を創造する、歴史ある新しき企業

豆腐の既成概念にとらわれず、豆腐の形状、原料等について、今までにない斬新な発想で、どの企業も成し得なかった「業界初」の商品開発に取り組む、豆腐への関心が薄い層の需要を開拓するなど様々な付加価値をもった商品を展開し飛躍的に売上を伸ばしている。

ヘルシーな豆腐に興味がありながらも、食する機会の少ない若い女性を対象にした「ナチュラルとうふ」シリーズは、ファッションショーでの商品発表とPRを行うなど、顧客層に届くPR展開に力を入れている。



ナチュラルとうふプレミアム

▶▶▶ 伝統の継承と新たな挑戦を可能にする独自の豆腐製造システム

消費期限が短く、在庫が持てない日配品である豆腐は、大量の安定供給が難しい商品。そこに着目し、「おいしく」「安全な」とうふの大量な安定供給に取り組む、完全自動化の製造システムを創った。従来、人の手でパック詰めしていた豆腐を、ロボットが代わって行うことで、できたての風味を損なわず、雑菌が繁殖しづらい温度帯での製造とスピードアップにより、賞味期限の長期化を実現。基本の商品「木綿」と「絹」の圧倒的な生産力を基盤に、次々と新たな商品の開発と、商品アイデアを実現する製造技術の向上に取り組む、革新的な商品を次々と世の中に送り出している。



第三工場生産ライン

▶▶▶ 圧倒的な発想力に裏付けされた独特な豆腐哲学の実践

従来の豆腐の既成概念にとらわれず、常に商品の付加価値を模索し多様な消費者層をターゲットとした商品を自ら発案し生み出している。その付加価値は、常に顧客視点であり、「サイズ×個数」「食感」「味わい」「食べ方」など多様な方向性に広がる。さらに、素材型の食品である豆腐を、「ひとり鍋シリーズ」など、簡単に調理の手間なく食べられる惣菜型商品に仕上げ、豆腐の市場を一層拡大。柔軟な発想と、強力な実行力により、顧客視点で一番のものをつくるという豆腐哲学を実践して、事業を急速に拡大させている。



食育の一例