株式会社だるま食品本舗

需要獲得 ものづくり

北海道函館市

地域とともに付加価値商品「たまふくら」の開発、顧客ニーズに対応して需要獲得

同社は、情熱と粘り強い努力で日配品ビジネスを切り拓く納豆等製造業。海外バイヤーからのニーズに応じ、解凍しても高品質を維持する「冷凍納豆」を開発。直近10年間で8か国・地域へと輸出先を拡大し、海外売上は3年連続10%増加している。国内では、北海道の希少素材である極大粒大豆「たまふくら」の加工適性を研究し、新商品「函館たまふくら納豆」を開発。競争が激しい首都圏市場で顧客を獲得。

●所在地	北海道函館市西桔梗町(本社工場、第2工場)
●電話／FAX	0138-49-3569／0138-49-0068
●URL	http://darumahonpo.main.jp/
●代表者	代表取締役社長　工藤　哲也

●設立	1970年
●資本金	2,500万円
●従業員数	13名

賞味期限を延長した「冷凍納豆」の商品開発で海外販路開拓

海外バイヤーからの「冷蔵ではなく冷凍」、「賞味期限は1年以上」、というニーズに応え、北海道立工業技術センターと連携し、解凍しても高品質を維持する「冷凍納豆」を開発。この冷凍納豆の開発により、新たに海外への販路を開拓し、収益増、販売先のポートフォリオ安定化、工場稼働率向上を実現。また、物流・商流・情報流を統一することで、スピーディーな対応が可能となり、高い顧客満足度を実現している。

海外向け「冷凍納豆」

極大粒大豆「たまふくら」を使った商品開発で地域へ貢献

北海道立中央農業試験場で平成19年に誕生した豊かな食味を持つ極大粒大豆である「たまふくら大豆」に育種段階から注目。農業改良普及センターや生産者等と連携しながら加工適性の改良を行う。種まき時点から生育状況を段階的にデータ化し、最適な生産方法や収穫時期等を確立。生産者との情報交換を密にしている。「たまふくら大豆」生産の高品質化及び、安定化のため、「たまふくら大豆」の原料買取単価が10年前から約20%増加しており、地域経済への波及効果をもたらしている。

極大粒大豆「たまふくら」

地元の力を結集した高付加価値商品を開発、首都圏へ販路拡大

素材の改良、製法の工夫等、地元の知見を結集して開発した「函館たまふくら納豆」は、競争の厳しい首都圏で実施される北海道物産展へ継続的に出展をしている。納豆の味わいに評価と支持を集め、高リピート率の顧客を獲得している。また、地域の素材である「がごめ昆布」と、「たまふくら大豆」を使用した「ごちそう納豆」を開発。消費者の健康志向に訴求する商品であり、地元素材の付加価値向上に資する取組を行っている。

「ごちそう納豆」