

伝統的な技法を踏襲しつつ新商品を開発 社長の想いが名店とのコラボを実現

昭和47年に米菓専門メーカーとして創業、事業承継をきっかけに様々な企画・コラボ商品を生み出し、世にないあられの創作米菓というジャンルを確立し現在に至る。定番商品販売やOEM製造から攻めに転じ、オリジナリティー溢れる自社企画商品で新たな販路を開拓した。知名度や研究開発費がないなか、老舗飲食店等とのコラボや、従来のあられ製造の発想にはない商品開発を、企画から開発、製造に至るまで圧倒的な速さで展開している。

●所在地	東京都江戸川区本一色1-20-10 ハビテーションワコー101
●電話/FAX	03-3655-0034/03-3655-0052
●URL	http://www.san-shin.com/
●代表者	代表取締役社長 加藤 久幸

●設立	1972年
●資本金	6,000万円
●従業員数	123名



昔ながらの味と製法を継承、時代のニーズにアレンジし創造

「昔ながらの味と製法を継承しながらも時代のニーズにアレンジし創造する」という企業理念により、これまでにない新しい発想により、伝統的な米菓「あられ」に付加価値を与えている。常識にとらわれずに、米菓主材料であるもち米にポテトを混ぜ込んだ商品、米菓にライ麦やえんどう豆などを混ぜ込んだ商品の開発等、これまでにない食感の探求や発想を実現している。自社企画商品等、新製品を次々と生み出し、素早いサイクルで展開することで差別化を図っている。



昔ながらの味と製法を継承

社長自らリサーチし味を研究、名店とのコラボを実現

加藤社長の「世の中を驚かす商品を作りたい」という想いから、自ら全国を周り、ご当地の美味しいものをリサーチし味を研究している。老舗有名店はもちろん、ご当地ラーメンやご当地カレーなどとも直接交渉し、伝統的な日本の米菓「あられ」で味を再現している。自社の研究開発力・技術力が、老舗の飲食店がこだわり抜いた味の再現を可能としている。今後は、国内だけでなくアジア、ヨーロッパのブランドと組んでイノベーションを巻き起こしたいと考えている。



名店コラボシリーズ

千葉県、埼玉県の雇用に貢献し工場兼直売店により地域活性化

千葉県茂原市に工場兼直売店「あられちゃん家」をオープン、いすみ鉄道の旧車両を設置し休憩所にする等で地域を活性化。平成29年には埼玉県加須市にも工場兼直売店をオープンし、「あられちゃん家」のブランディングを実施。企画商品開発の取組強化や販路拡大によって生産量を増加させることで、平成26年の従業員数60名から現在では従業員数120名超と2倍以上の雇用を生み出し、地域に貢献している。



千葉工場直営店「あられちゃん家」