

長野県松本市

地元生産者と連携し自社ブランド開発 “品質・ヘルシーさ”をキーに海外へ進出

国産原料にこだわった餃子の専門メーカー。大手スーパーや飲食店向けのOEMを手掛け、小売業向け総菜用餃子のシェアは全国でもトップクラスを誇る。新たな需要獲得のため、地元生産者と連携し、自社ブランド製品「松本一本ねぎ餃子」を新たに開発。海外展開にも積極的に取り組んでおり、アジア、豪州等にも展開。社会貢献活動として、市内小学校で食育事業に組み込み、伝統野菜を次世代に繋げるための活動を行っている。

●所在地	長野県松本市並柳4丁目1番37号
●電話/FAX	0263-26-6261/0263-26-6878
●URL	https://www.sinei-foods.co.jp/
●代表者	代表取締役 神倉 藤男

●設立	1993年
●資本金	1,000万円
●従業員数	40人



地元生産者と連携し、地元産品を活用した新たなブランド確立

同社はOEM取引において、単に大量生産するのではなく、取引先のニーズに応えたオリジナルの味つけや、大手では対応できない多品種・小ロット・短納期を実現している。この顧客に寄り添ったものづくりに取り組んでいる点が、同社の強みである。さらに、新たな需要獲得を目指して地元生産者と連携し、地理的表示登録した伝統野菜を活用する自社ブランド製品「松本一本ねぎ餃子」を新たに開発。国産原料の使用・食の安全性も追求し、ISO22000およびFSSC22000を取得済である。



松本一本ねぎ餃子

直営店でニーズを把握し、消費者目線の新商品開発

顧客ニーズをいち早く掴み、売れ筋の選定や新商品開発に結びつけるため、直営店を展開している。アレルギー対応や保存料無添加等、健康に配慮した、グルテンフリー米粉餃子、糖質や塩分を抑えた医療・介護食向けの餃子等の商品を開発・販売している。また高齢者の健康食としてたんぱく質を多く含んだ餃子等も開発。さらに企業間連携を活用して、同社がハブとなって新商品開発に積極的に取り組んでいる。地元の味噌・醤油メーカー等と連携して、発酵食品を使った餃子の開発にも取り組んでいる。



開発した低糖質餃子

松本発の高品質な「ギョーザ」を世界へ

少子高齢化・人口減少を背景に、国内需要に依存した展開では新たな需要獲得が困難になるため、海外展開に積極的に取り組んでいる。オーストラリア、ニュージーランド、シンガポール、香港、タイ、アメリカに輸出している。海外での日本食ブームを追い風に、現地での学校給食への採用を皮切りとして、一般家庭、日本食レストランにも取引先を拡大。「品質」「ヘルシーさ」を志向する現地富裕層をターゲットにした商品開発（保存料・化学調味料無添加商品等）も行い、更なる海外需要獲得を目指している。



ベジタリアン、ビーガン向け餃子