

兵庫県姫路市

## 老舗駅弁企業が海外に日本食をアピール 兵庫県産食材にこだわる商品開発

同社は、明治期に日本で初めて幕の内駅弁を販売したとされる食品製造販売会社。主に兵庫県の食材を使った駅弁・仕出料理は、継続的な新商品開発で多数の受賞歴あり。また、もう一つの主力事業、姫路名物「えきそば」を提供する飲食店を駅構内等に多数展開。兵庫県播磨地方を中心に高い知名度とシェアを持つ。近年では、大阪や東京に加え、海外にも2店舗を出店。日本の駅弁店が海外で常設出店するのは初。

●所在地 兵庫県姫路市北条953

●設立 1888年

●電話/FAX 079-224-0255/079-284-8481

●資本金 5,700万円

●URL <http://www.maneki-co.com/>

●従業員数 370人

●代表者 代表取締役社長 竹田 典高



需要獲得

### 兵庫県産食材にこだわる「駅弁」と知名度抜群の「えきそば」

明治22年に日本初の「幕の内駅弁」を開発・販売。兵庫県産の食材にもこだわる。130年の歴史からその実力は高く、近畿農政局が開催する地産地消弁当メニューコンテスト入賞や、全国デパート開催の駅弁大会に常連出店。近年は、弁当取扱駅をJR新神戸、大阪、新大阪、東京等に拡大。また中華麺に和風だしを組合せた同社開発のファーストフード「えきそば」は「姫路のソウルフード」と呼ばれ、駅以外にも「えきそば店」を出店。さらにカフェや日本料理店も展開し攻めのビジネスを貫く。



まねき食品株式会社 社屋外観

サービス

### BENTOを世界へ。台湾・タイ出店で日本食文化をアピール

2017年台北駅で日本初の海外常設駅弁店をオープン。2018年には、バンコクのサイアム高島屋に出店、弁当・麺類を提供開始。「BENTOを世界へ」をスローガンに弁当を通じた日本食文化をアピール。現地では従業員の教育にも力を入れローカライズした商品を開発。サイアム店では現地日系企業の会議用途を狙った高級仕出弁当を開発しデリバリー体制も構築。国内では15名のベトナム人技能実習生が、製造ラインの中核として活躍。知識が不十分・不慣れな彼らにベテラン社員が丁寧に教える風土が醸成。



えきそば

### 兵庫県産の食材に徹底的にこだわった商品開発

地元のおいしい食材をアピールすることを会社のミッションに掲げ、兵庫県産の食材にこだわった商品を多数開発。創業130周年記念弁当では、淡路島のタマネギを使った甘酢あえや赤穂の銀鮭の塩焼き、姫路産レンコンの磯辺揚げ、但馬牛の煮付けのほか、えきそばのダシで炊いたごはんなど12種類の料理を詰合せた。包装のデザインには、地元の版画家、岩田健三郎氏が姫路城や播州地域の祭りの様子を描いたオリジナル作品を使用するなど地域資源の活用にも積極的に取り組んでいる。



味づくし