

株式会社小善本店

東京都台東区

需要獲得
ものづくり

独自の技術で高付加価値の商品開発に成功 海外の日本食人気を背景に海苔の世界展開を推進

同社は1894年に小林善作氏が小善本店海苔問屋として個人創業し、1984年に改組・設立された創業127年の老舗である。日本全国の漁業協同組合との間で構築した調達体制のもとで、主に千葉県・佐賀県・福岡県・兵庫県で仕入れた乾海苔に対し、焼き・味付け・裁断などの加工を施した海苔加工製品を製造・販売している。同社の主力製品である市販用の贈答用海苔は、主に百貨店を通して個人顧客に販売され、業務用製品は主に商社を通してコンビニや外食産業などに販売されている。

所在地 東京都台東区松が谷3-4-1
電話/FAX 03-3845-3221/03-3845-3224
URL <https://kozen.co.jp/>
代表者 代表取締役社長 小林 善昭

設立 1894年
資本金 9,600万円
従業員数 44人



独自の技術でオリジナル商品「のりあーと」の開発に成功

同社はレーザー加工の技術を用いて海苔に美しい絵柄や文字を表現する「のりあーと」を独自の技術で開発し、髪の毛1本分の細さまでの表現が可能となっている。自由な絵柄でオリジナルの海苔を作ることができるこの技術は、美しさだけでなく、視覚的にも楽しめる付加価値の高い商品を生み出し、海苔の表面を若干削ることであらゆる模様・字を海苔に表現できることから記念品や贈答品に適している。またお弁当などにキャラクターをかたどった「のりあーと」で手間加え楽しく彩れることが消費者に好評を得ている。



オリジナル商品「のりあーと」

海外の日本食需要の拡大を背景に海苔のグローバル展開で需要獲得を目指す

海外における日本食需要が増加しているなか、和食が世界遺産に登録され、その勢いが一層増ってきている。また海苔は日本食において欠かせない重要な食材、健康食としての認識も浸透してきている。アジア圏内ではインド以西、アメリカでは中部において市場開拓の余地があり、従来の販売地域のみならず、小善グループのアジア諸国の工場を活用しながら、新規市場への輸出拡大に積極的に取り組んでいる。「海苔を世界へ」を経営ビジョンに掲げ、小善グループは一層グローバル化を推進している。



海外での商談風景

徹底した品質・衛生管理で安心・安全な商品をお客様に届ける

同社はお客様に安心・安全な商品をお届けするため徹底的な品質管理を行っており、佐倉工場と佐賀工場ではISO9001:2015を取得し、製品の品質安定化に努めている。また製造記録を保存・記録しトレーサビリティの確保に万全な体制を敷いている。衛生管理も徹底しており、従業員が加工場に入る際は専用の制服を着用し、インナーキャップの上に帽子をかぶり入念な粘着ローラーがけを実施している。また手袋着用後にアルコール消毒を行い、エアシャワー室を経由して加工場内に入室することを徹底している。



品質検査の様子

需要獲得

ものづくり