

# 株式会社淡路屋

兵庫県神戸市

需要獲得  
ものづくり

## 業界をリードするユニークな駅弁を多数開発 地産地消にこだわり、神戸の観光産業に貢献

1903年、明治の創業である。鉄道による大量輸送網の整備とともに開花した「移動中の食事＝駅弁」という日本特有の文化を、100年以上にわたり支えてきた。移動の高速化がすすみ、ファーストフードなどが隆盛を極める昨今は、駅弁を取り巻く環境は厳しい。そうしたなか、「伝統ある駅弁という文化」を後世に残すことを社会的使命と考え、伝統的な幕の内形式の弁当を残しつつ、ユニークな容器を使用した駅弁や、郷土素材による新しい料理駅弁などの商品開発を行い、伝統と現代ニーズの融合に尽力している。

所在地 兵庫県神戸市東灘区魚崎南町3-6-18  
電話/FAX 078-431-1682/078-431-1681  
URL <https://www.awajiya.co.jp/>  
代表者 代表取締役社長 寺本 督

設立 1903年  
資本金 5,000万円  
従業員数 100人



### 業界のパイオニアとして、全国・業界初のユニークな駅弁を多数開発

食中毒を防止するわさびエキスの抗菌シートの導入、日本初の加熱装置付き「あっちちスチーム弁当」など業界をリードする革新的なアイデア商品を開発している。また、JRや近鉄の人気車輛や、ゴジラ、リラックマなどの人気キャラクターとのコラボレーションを積極的に行い、多くの全国的な人気商品を持つ。最新鋭の衛生設備を完備する本社工場と、関西、関東の鉄道主要駅や主要空港、京阪神の主要百貨店、野球場などの集客効果の高い販売拠点網を有しており、日産4万個におよぶ多彩な弁当を生産・販売している。



最新鋭の衛生設備を完備する本社工場

### 地産地消へのこだわりと高いブランド力で神戸の観光産業を牽引

神戸牛、但馬牛、明石の真だこ、明石海苔、播州百日鶏、但馬鶏、香住のかに、日本海のはたるいか、淡路産たまねぎ、兵庫県産米など常に地元食材を使用し、「神戸牛めし」、「ほんまもん但馬牛めし」、「但馬どりのからあげ弁当」、「明石名物 海苔弁当」など、商品開発において地産地消にこだわっている。明石の真だこを使用した、たこつぼ型容器入り「ひっぱりだこ飯」は全国駅弁人気ランキングの常に上位にランキングされ、その高いブランド力で神戸の観光産業の活性化に大きく貢献している。



全国的人気の「ひっぱりだこ飯」

### インバウンド需要獲得の取組を強化、海外事情に対する調査・研究も積極的に実施

インバウンド需要に取り組むため、2018年にパリ、台湾、ポートランド(アメリカ)で、日本の駅弁の歴史・魅力をPRするイベントを実施した。東京のインバウンド需要を取り込むため、足立区に4階建ての新工場を建設。2020年7月から稼働予定であったが、新型コロナの影響で、2022年4月以降の稼働を目指している。「駅弁」は観光産業ととらえて、幹部社員の海外研修を積極的に行い、海外の観光産業やライフスタイルに対する調査・研究も積極的に実施している。



パリ・リヨン駅での駅弁販売

需要獲得

ものづくり