

「もっと安全に、もっと美味しく」にこだわり続け 高菜漬け中心に付加価値の高い商品づくり

同社は、高菜漬けをメインとした業務用漬物・惣菜の製造・販売を行う食品メーカーである。B to Bの取引を主としており、弁当、コンビニの大手全国チェーンや地場の有名ラーメン店に製品を提供し、優れた品質で高い評価を得ている。日本の伝統的な食文化である漬物の技術を大切に守りながら、時代のニーズに合わせた付加価値の高い商品づくりに力を注いでいる。独自の技術で開発した映える緑の高菜漬けは九州以外の地域へ、ブランド品「漬物語り」はB to Cへと販売を広げ、同社の成長につながっている。

所在地 福岡県久留米市北野町上弓削675-7
電話/FAX 0942-78-2166 / 0942-78-2167
URL <https://tsukemono-inui.com/>
代表者 取締役社長 松石 健郎

設立 1989年
資本金 1,000万円
従業員数 55人



開発型メーカーとして、オンリーワンの技術・オンリーワンの商品を開発

同社は、高菜の漬物からスタートし、高い商品開発力を武器に成長を続けてきた。開発型メーカーとして本格的に歩み始めるため企業革新を行い、専任の営業職を廃止し、企画開発部門を中心に開発型営業を行うスタイルを築きあげた。映える緑の高菜を再現する技術など、開発部門で試作を繰り返し確立したオンリーワンの技術で、高付加価値商品を開発し、同業他社に対する優位性を獲得してきた。現在も、チルド商品を長期間常温保存する技術の開発など、多数のプロジェクトに取り組み、さらなる成長をめざしている。



高付加価値商品の開発をめざす取組

食品安全推進チームを組織し、最高レベルの食品安全規格の認証を取得

同社では、食品安全マネジメントシステムを継続的、効果的に機能させるために、食品安全推進チームを社長直轄で任命している。このチームを中心にマネジメントシステムを構築し、食品業界内でいち早く、HACCP や ISO9001 より要求事項が厳しい、国際食品安全規格である FSSC22000 を取得した。認証取得後も同チームを通じて、システムの実践や全従業員に対する継続した教育・訓練を続け、徹底した衛生・品質管理のもと、食の安全の確保に取り組んでいる。



認証取得の中心、食品安全推進チーム

積極的な設備投資で品質管理を安定化し、主力商品の生産性向上を実現

同社では、着色料に頼らず銚色から高菜の葉本来の緑色にもどした高菜漬けを開発し、九州以外の地域での販売量を増やした。映える緑の高菜漬けは、銚色の商品では問題のない程度の僅かな葉の変色でも異物感を与えやすく、人の目で取り除く作業では安全重視のもと、廃棄量が増える傾向があり、利益率が低い商品であった。同社は、久留米市のものづくり支援事業を活用し、最新のスパイラル式異物除去装置を導入した。これにより、均一に100%近い精度で異物除去を行うことが可能となり、生産性の向上を実現した。



通常の高菜漬けと緑が映える新緑々菜