

05

食料品  
製造業

## 有限会社 カミノ製作所

〒960-1193 福島県福島市永井川字続堀8 NOK(株)福島事業場 内

manufacturing industry

## 川俣の山木屋で、納豆づくり再開

復興めざして、踏み出す一步。  
人気の品+新規開発で販路を拓く

クリーンルームを新設。圧力釜や熟成室の既存施設も含め、食の安心・安全を約束できる環境で平成27年11月にも稼働します。好評を博していた「こだわり一豆賞」に加え、健康志向へ応える新商品開発を進めます。



取組みのきっかけ

## お客様の声に、後押しされて

原発事故の後、自動車部品製造部門は、福島市永井川に移転して操業を続けています。しかし、もう1つの柱である納豆づくりは見送らざるを得ませんでした。機械・設備を丸ごと移転させる費用負担が大きく、大豆の発酵臭の拡散にも懸念が尽きないからです。製造休止が続く折、販売元「こだわりや本舗」へ宛てて再開を望む、お客様の声が県内外から寄せられるようになりました。厚い想いに後押しされて現場の保守・点検など準備を重ね、平成26年8月の避難区域再編後、新商品開発を含む事業再開が本決まりとなったのです。



自動車メーカーへスプリング部材を供給するなど、金属加工業として半世紀近い歴史を歩んでいます。こうした一方、健康指向の高まりを背景に「食」の分野へと参入を図り、1998年、納豆製造がスタート。原発事故の影響で休止を余儀なくされましたが、避難区域の再編を経て、川俣町山木屋にある自社工場での復活を期しています。食品科学の知見を活かすオリジナル商品の開発、そして販路開拓にも意欲的です。



## 実施内容

## 安心・安全を確保する操業環境を整えた

おいしくて健康的と評判だった納豆の製造再開で、きっと山木屋の復興に役立てる…。そんな気持ちを支えに、工場がストップしている間も、現場のメンテナンスは怠りませんでした。操業再開へ向け、165平方メートルのクリーンルームを新設したのも意気込み、責任の表れです。入室する前、エアシャワーを浴びて放射性物質を入り込ませません。こうした安全管理を徹底し続けることこそ、お客様から信頼される最善の方法だと自覚しています。

「こだわり一豆賞」は、化学肥料を使わず北海道・帯広で栽培された大豆100%。ほんのり甘く香ばしく、小粒で、ほ

ど良い歯ごたえです。かつて通信販売や直営店にチャンネルを限定、ブレイクしたヒット商品の復活めざし、当面はスタッ



フ2名で月産2,000食の加工が目標です。福島市渡利に拠点を置き、流通・販売を担う「こだわり本舗」を通じて首都圏へも販路を広げます。待ちわびた操業再開は、今年の11月初旬。山木屋の元の場所で新しい一歩を踏み出すことから、たしかな未来が始まります。



## 事業の成果

## 健康指向へ対応、差異化を図る

納豆を巡る市場は、消費量が全国トップクラスの福島市・水戸市を中心に、健康志向の広がりを受けて全国的に伸び



ています。やみくもに価格競争へ巻き込まれず「いかにして独自性に富む商品の販路拡大に努めるか」という視点で、ビジネスモデルの持続可能性を

高める決意です。

首都圏などを重点的なエリアに、米飯を基本とする和食との相性が優れた納豆のプロモーション戦略を組み立てる必要性も認識しています。発想としては「他社と、この点が違って商品力が高い」と言い切れる、ニッチ市場を狙うのが一手です。

ゆくゆくは特定保健用食品として定着するようなアイデアが、さまざま生まれては商品化される予定です。



## 今後の活動予定

## 商品力を活かし、独自の販路へ安定供給

オリジナリティーに富む商品開発。価格競争とは一線を画す、顧客層の開拓。さらに生産・流通・デリバリーを一元管理できるシステム構築。事業成功へ向けたポイントは、これら3点に集約されます。

納豆市場に於ける差異化戦略を進めながら、首都圏ほか大消費地に於ける販売体制を整える一方、ネットショップの集客力を高めます。ニーズを先取りする研究開発、安全・安心を叶える設備・機器の活用が、さまざまな局面で実を結ぶこととなります。

