

株式会社河内屋

製造業(蒲鉾・練り製品)

平成26年度 ものづくり技術 設備投資
H26内袋のデザインリニューアルにより、
商品イメージと食べやすさを向上

深絞り自動真空包装機

会社の概要

当社の前身となる河内屋蒲鉾製造所は、昭和22年に創業した。当時、県内各地ではすでに多くのかまぼこ店が営業を開始しており、河内屋は後発の存在だった。

富山県におけるかまぼこ商品の定番である昆布巻かまぼこや細工かまぼこに関しては、先発メーカーがすでに揺るぎない基盤を築いていた。そんな中で参入した河内屋には、新規性・独自性のある商品の開発に注力することが求められた。このことが、現在まで続く進取の気性につながっている。

こうした挑戦精神が形となって生まれたのが、「鰯蒲」である。昭和50年頃のかまぼこ業界は、製造工程の機械化などにもなう価格競争にさらされていた。そこで2代目経営者の河内一雄は、他のメーカーとの差別化、かまぼこ商品の付加価値向上をめざし、寿司をイメージして上部に魚介類を乗せたかまぼこを考案した。当初は思わしい評価を得られなかったものの、直営店第1号である魚津本店の開店もあり、徐々に知名度を上げていった。昭和60年には製法特許、実用新案、商標を取得し、現在に至るも当社の主力商品の一翼

を担っている。

商品開発とともに、新たな販路の開拓も積極的に行っている。平成7年にはドメイン「kamaboko.co.jp」を取得し、公式Webサイトでのネット販売を開始した。かまぼこ業界はもちろん、他の業界に目を向けても、一般消費者向けのWebサイトは珍しい時代であった。現在も、公式サイトはもちろん、主要なECサイトやSNSの多くを網羅し、社長をはじめとする役員も情報を直接発信している。進化のスピードが速いネットサービスに対応できるのも、早期からネット上のプラットフォームを維持し、ノウハウを蓄積し続けていることが大きいと考えている。

補助金事業の内容

前述の鰯蒲がヒット商品となった後も、当社は新たな商品開発に取り組んでいた。その中で生まれたのが「スティック蒲鉾」のシリーズである。平成11年に販売を開始し、27年の北陸新幹線開業に合わせてパッケージデザインを一新、名称も「棒S（ボウズ）」に改めた。これにより売上が飛躍的に向上したが、「内袋が開きにくい」「手軽に食べにくい」「かまぼこに挟まっているチーズが手に付いてしまう」といった声も届いていた。そこで、内袋の形状を再検討するとともに、新たな包装



工場風景

会社データ

創業 昭和22年6月
設立 昭和51年1月
代表 河内 肇
所在地 魚津市駅前新町9-12
TEL/FAX TEL:0765-24-1055 FAX:0765-24-0437
E-Mail info@kamaboko.co.jp
U R L https://www.kamaboko.co.jp
資本金 4,000万円
従業員数 47人
取扱製品 高級かまぼこことその他関連練り製品、細工かまぼこ細工関連製品、惣菜材料、業務用練り製品の製造・販売・研究開発

用機械を導入し、見た目とユーザビリティの向上を図ることとなった。

補助金事業の成果

内袋の改善にあたっては、包装素材や形状の検討が重要であった。棒Sには保存料を使用していないため、内袋包装後のボイル殺菌が必要となる。素材がボイルの高温に耐えることができるか否かに加え、熱によりどのように変形するかについても、シミュレーションが必要であった。これは、変形の仕方によって内袋の開けやすさが大きく左右されるためである。

こうした検討を行った末の平成27年12月、補助金により「スティックかまぼこ用深絞り自動真空包装機」を導入した。当社製品向けの改造・調整を施したものであるが、基本的な構造は、国内で多く使用されている既存の機械と変わりがないため、操作の習熟についてはさほどの苦労を要しなかった。機械導入後は大きな困

難もなく大量生産体制を構築することができ、新たな内袋を採用した棒Sを発売することができた。

平成27年の北陸新幹線開業によって販売数が爆発的に伸びたため、翌28年の数字は減少したものの、翌29年にはふたたび増加に転じている。また、「前より食べやすくなった」「新幹線の中でもつまみやすい」「女性でも気軽に食べられる」といった声が聞かれ、メディアでも取り上げられるなど、リニューアルは十分な成功を収めたと考えている。

今後の展望

今後は、生産効率化のためにさらなる投資を行い、安定した生産体制を確立したいと考えている。その後、棒Sシリーズへの新商品追加も行う方針である。これからも、商品の質、パッケージ、販路など、消費者のニーズを早期に察知し、独自性のある商品展開を進めていきたい。



魚津本店



商品の例



棒S