



CASE
11
平成 27 年度

株式会社高口又四郎商店
惣菜を通して、
地域に根ざす食の文化を伝える



ABOUT 私たちについて

市場の状況に合わせて、 主力商品も変化させてきた

1945 (昭和 20) 年創業の漬物・惣菜製造会社。野菜の仲卸として創業したが、浅漬けを中心とした漬物製造へ移行。下越地方では早いうちから漬物製造をはじめ、山形や秋田など東北への配送もしていた。しかし、首都圏からの参入により、売り場は縮小。他商品で販路拡大を狙うべく目をつけたのが、国産青大豆を使用した「ひたし豆」。販売後、次第に枝豆の代用品として認知が広がっていった。現在は「ひたし豆」の他にも昆布巻き、棒鱈などの惣菜をメインに事業を行っている。



START 事業の背景

「ひたし豆」の販路を広げる ため、生産整備を強化

ひたし豆の売上も伸び、コンビニストアでの惣菜販売やコラボ商品の提案など今までと異なる業者からも声がかかるようになり、生産が追いつかなくなっていた。さらに、狙っていた海外への販路拡大はひたし豆の賞味期限が3ヶ月程度で、海外へ輸出するには不十分な期間だと判明。そこで、商品を長持ちさせるためには何が必要かを思案した結果、従来機の最新型である「高温高圧調理殺菌装置」の必要性を認識。殺菌効果に加え、時間短縮も見込めることから、ものづくり補助金を活用して導入した。



FUTURE 今後の展開

食の文化を 他の地域の人にも知ってほしい

2018 年に事業引き継ぎを行った昆布巻きや棒鱈の販路もさらに拡大したいと考えている。東京で開催される「新潟食の大商談会」にも参加し、水産のバイヤーさんへの広報活動も行った。商品自体を知らない人も多く、新たな認知に繋がった。昆布巻きの中身は全国的にはニシンが一般的で、鮭

は新潟くらいしかないとのこと。こうしたその土地独自の食文化を、その土地だけに留めておくのは勿体無い。美味しいものは美味しいと他の地域の人にも感じるはず。こうした昆布巻きや棒鱈を食す雪国の文化を関東・関西でも広げていくため、自社でできることを地道に続けていきたい。



ACTION 取組の内容

生産効率・殺菌効果が向上し、 商品の質も上がった

「高温高圧調理殺菌装置」の導入により、ひたし豆の従来の生産量は3倍に。また、温度を微調整し、機械内の温度を均一に保たせることで、商品をムラなく殺菌できるようになった。さらに雑菌数は、1g 当たり 300 個から 10 個へと大幅に減少したことで、賞味期限の延長が可能となった。また、機械導入とは別に紫外線焼けしない海外用のフィルムパックも開発。従来はアルミパックでの輸出しかできなかったが、この商品を基に海外に向けた販路も拡大していく予定だ。



「おばあちゃんが作る昆布巻きを超えちゃいけないよ」と事業継承を行なった社長に言われたことが印象的でした。

代表取締役社長
高口 和則氏

■ 食品製造業

Info

株式会社高口又四郎商店

住所
新潟県新潟市北区内島見 809 番地

TEL
025-387-2321

URL
https://www.takaguchi-m.com

会社 HP

会社 HP