

有限会社一福

■事業

賞味期限の長い、常温タイプの
そばだしの商品開発と販路拡大

■対象類型

革新的サービス

■導入機械装置

液体殺菌装置

守りながら挑戦を続け
感動と喜びを与えるそばの味追求

【経営理念】

- 一、わたくしたちは出雲蕎麦の伝統を継承し、革新します
- 二、わたくしたちはおそばのように末ながく幸せと真心を届けます
- 三、わたくしたちは常にベストを尽くしパーフェクトを目指します

大正11年、鮮魚と仕出しの店として創業し、昭和32年に本業のかたわらそば処一福を開店。他県のイベントや百貨店の物産展でのそば打ち実演が評判となり、店舗展開へ。現在は頓原の本店を拠点に、松江、出雲、大社など県内の主要な観光地のほか広島、兵庫など県外にも出店している。

自前の工場で自家製粉するそば粉は、甘皮も一緒に挽き込んだ「一本挽き」。色が濃く野趣あふれる素朴な味わいで、挽きたて、打ちたて、ゆでたての三たてを基本に、初代の「丸打ち」の技法を11店舗で継承、出雲そばの伝統を守りながら挑戦を続けている。

頓原本店においては、松江尾道線開通による国道54号の通行量減少の影響で一時は客足が減ったが、根強い地元ファンのおかげで客足は回復傾向にあるという。一方、ネット通販によるギフト販売はすこぶる好調で、オンラインストアで売り上げを伸ばしている。「手打ちを再現した非加熱製法の生そば」は、日本ギフト大賞2016島根受賞。商品開発にも余念がない。

手作業から機械化へ
そばだしの長期保存を可能に

順調に売り上げが伸びるなか、課題が浮上した。そばだしの安定供給と長期保存に向けた品質改良だ。一福のそばだしは初代が創出した独自の製法によるもので、深みのある濃さがそばの味わいをより引き出している。しかし、調合から充填まで手作業のため生産量が限られ、受注の増加に対し製造が追いつかない状況であった。またプラスチックの容器は、1～2か月の保存期間しかなかった。

そこで平成28年に新たな経営計画を打ち出し、新工場を建設して製造工程の機械化に踏み切った。そこに本事業の補助金を得てそばだしの殺菌装置を導入。試運転で殺菌効果が発揮される130℃までの水温上昇が確認でき、容器をガラス瓶に変えて150mlと300mlを製造することになった。



導入機械を設置した、だし製造工場内



1、2 導入した液体殺菌装置
3 一福の商品群



しかし、最初は機械に慣れずメンテナンスや殺菌も思うようにいかないこともあり、商品として販売できるまでには約半年間の試行錯誤が続いた。充填量の調整、キャップや瓶のアルコール消毒など、念入りに検証した結果、1年間の長期保存を可能にしたそばだしが完成し、第1段階の目標を達成することができた。

国内外への販路拡大
売り上げ増加を目指す

殺菌装置の導入により従来品の賞味期限を1年まで延長した商品はこれまでを超える味を実現し、料理にも使える万能だしとして勝負をかけたい考えである。令和元年の年末は、年の瀬に向けて150mlの瓶を10万本製造、300ml瓶も販売増加に向けてバイヤーと商談を進めている。通信販売(楽天市場、アマゾン、ヤフーなど)、催事販売、カタログ販売などにおいて積極的に取り組み、また卸販売は大都市圏の大手デパート、百貨店、スーパーをターゲットとし、年間15%の売り上げ増を見込んでいる。

直近の目標は年間30万本の製造を設定し、安定供給できる販路拡大と同時に、OEMでの販売に向け提携企業をビジネスマッチングや展示会等で模索しPRしていく方向。海外への販路開拓も視野に入れており、JETRO及び物産協会のアドバイスも受けながら近い将来、輸出を実現させたいとしている。

■Company Data

有限会社一福



一福 頓原本店

代表者名：伊藤 弘典
設立年月日：昭和62年9月1日
資本金：8,000千円
従業員数：67名
主たる業種：食料品製造業
本店：〒690-3207 島根県飯石郡飯南町頓原2322
電話：0854-72-0006
FAX：0854-72-1006
URL：http://ippuku.co.jp