

栃尾の名物「あぶらげ」を 全国に広げるための生産体制を構築



有限会社佐藤豆腐店

📍 新潟県長岡市金町2-3-11
☎ 0258-52-2558
🌐 <https://www.aburaage.co.jp/>
■ 食料品製造業



会社WEBサイト

私たちについて

あぶらげの厚さは、数ある栃尾の油揚げ屋の中でも1,2を争う

佐藤豆腐店は、もともと日用雑貨を取り扱う商店を長く営んできた。1978（昭和53）年に地域にスーパーマーケットが増えたことを受け、惣菜として提供していた「栃尾のあぶらげ」の専門店に業態を転換。以来、通常の油揚げの約3倍の厚さと言われる名物あぶらげの販売を続けてきた。「やわらかしほり製法」や手揚げなど、昔ながらの製法を守り、通常より大豆を多く使う。その厚さは栃尾で1,2を争うほどで、身が詰まっていて、雑味がないと消費者からの評価も高い。



きっかけ

新規取引先の基準を満たした生産体制を構築したい

佐藤豆腐店はこれまで安売りしない営業戦略を徹底し、味を重視したあぶらげを作り続けてきた。スーパー等、価格競争が避けられない先への出荷は行わず、直営店2箇所での販売、県外百貨店への卸し、飲食店への販売、インターネットで



の直販など価格を自社でコントロールしやすい先を中心に販売をしてきた。そうして培ってきたブランドイメージもあり、高速道路サービスエリアで土産品として販売してほしいという打診が来た。試験販売での評価は高かったが、本格取引のためには、取引先が提示した納品ロットと安全基準を満たした生産体制を構築する必要があった。



取組の内容

個包装と異物混入チェックの自動化を図る

生産量をアップさせるにあたってボトルネックとなっていたのが、手作業で行っていたあぶらげの個包装・シール貼りの工程だった。かつてのあぶらげは5枚パ

ックが主流だったが、時代とともに1枚パックの注文が増加。包装の手間は増えていたが、設備がなく他工程から人的応援を入れて対応していた。ものづくり補助金で包装とシール貼りを自動化する「包装機」を導入すると、この工程の生産量は3倍に。人的応援も不要となり、工場全体でも納期が半分になるなど生産性が大きく改善された。さらに、取引先の条件に合わせ、金属検出機を導入し目視で行っていた異物混入チェックに、機械を使ったチェックも加えた。これにより、既存客に対しては安心感を与えることができ、新規取引先に対しても提案力が高まった。



その後の展開

需要に答えた生産や若手の育成も

県外販路拡大を見据え、新たな生産体制の構築に成功した佐藤豆腐店。しかし、新型コロナウイルス感染拡大の影響で、高速道路サービスエリアでの土産品販売の話はペンディングに。また、土産品販売の落ち込み、飲食店からの注文も激減するなど、厳しい状況が続いている。

一方で長岡市に新たにオープンした道の駅「ながおか花火館」での販売など、新たな販売先も少しずつ増えてきた。また、インターネット販売も緩やかではあるが確実に増えている。インターネットやSNSが普及する中で、商品の口コミはこれまで以上に拡散するようになった。ずっと品質にこだわってきた分、佐藤豆腐店のあぶらげは消費者から良い評判が得られる自信があるという。これまで積み上げてきたブランドイメージや消費者の口コミを武器に、新たな販売先を開拓していく。

message

いいものを作り続けることが、いい評判を生み出していくと思います。これからも地道に販売先を拡大していきたいです。

代表取締役 佐藤 伸哉 氏

