



福岡の食を支えて110年。
全てにこだわるからこそ生まれる
「食の幸」。

株式会社 山口油屋福太郎

やまぐちあぶらやふくたろう

山口 毅氏

代表取締役社長

やまぐち

たけし

取引店／福岡銀行博多南支店

■会社概要

創業:1909年／設立:1955年／所在地:福岡市南区／資本金:1,000万円／従業員:548名／事業内容:食用油並びに輸入を含む業務用食材と資材の卸売業、辛子明太子および関連商品の製造と販売、焼き菓子「めんべい」「ほがじゃ」の製造販売、飲食レストラン経営および温浴事業経営／事業拠点:(本社工場)福岡市南区(工場・直営店)福岡市博多区・中央区・早良区、福岡県太宰府市・筑紫野市・福津市・田川郡添田町、佐賀県三養基郡、東京都大田区本羽田、北海道斜里郡小清水町



山口
福太郎

Factory

五等道夷店
GO-TOU MICHI ERI-TEN
Factory

本社前(左から山口社長、柴戸頭取)

総合食品流通企業へ事業拡大

お客様からよく「なぜ社名が油屋ですか」と尋ねられますが、本来の家業は妻・勝子(現・専務取締役)の実家が営んでいた油屋です。初代・山口源一が1909年(明治42年)、福岡市管弦町(現在の福岡市博多区住吉二丁目)で、食用油の製造業を創業したのが始まりです。

1955年(昭和30年)、有限会社山口油屋に法人化し、三代目・山口重氏が社長の時に業務用食品全般を取り扱うようになりまし
た。さらに1975年(昭和50年)、株式会社
に改組し、外食業務に関連する資材と冷凍食
品を本格的に取り扱いを始め、総合食品問屋
に発展しました。

福岡の出身である私は、1959年(昭和34年)、皇太子御成婚記念として、総理府より日本青年派遣団員に選ばれ、中南米へ親善大使として派遣され、帰国後、当時の福岡日立家電での勤務を経て、1966年(昭和41年)山口油屋に入社しました。1984年(昭和59年)、株式会社山口油屋福太郎に社名変更

するとともに、社長に就任しました。

当時は、スーパーが集客のために食用油を仕入価格以下で販売するようになっていたこともあり、油屋の家業は成り立たなくなっていました。同業者の多くは廃業するなどしましたが、私は食用油のOEM(他社ブランド製品製造)や業務用食材の生産などで事業を継続。外食資材卸、辛子明太子・加工食品製造販売など、業務を拡大して「食の産業化」に挑戦し続け、総合食品流通企業へ事業拡大を図ってきました。

辛すぎ旨みのある明太子

「味のめんたい福太郎」の開発

我が社が取り扱う食材は、食用油や調味料、穀類、冷凍食品など、海の幸、山の幸を豊富に取り揃え、その数は1万5,000点を超えます。

その中で辛子明太子は、1970年代から「酒の肴」として各家庭に普及しましたが、非常に辛いものでした。何かの折に辛子明太子を頂いた時、妻が酒で洗って食べさせてくれま

2 1



3





山口社長

した。それが美味しく、女性や子どもでもご飯のおかずとして食べられる、辛いけど明太子もあって良いと思いました。

原料のスケトウダラの卵を、240時間熟成し、二度漬けする独自の製法で、辛すぎず旨味のある明太子「味のめんたい福太郎」を開発。辛味を抑えた明太子は、お客様から多くの支持をいただき、全国の食卓で、おかげとして愛される食材となりました。

辛子明太子は、1975年（昭和50年）の山陽新幹線の全線開業で、博多の代表的なお

土産や贈答品として爆発的に売りましたが、時代や経営環境の変化に対応し、明太子を使用した菓子類・加工品の開発に鋭意努力してまいりました。その一つが辛子めんたい風味のセンベイ「めんべい」であります。また近年は、洋食や中華、エスニック料理にも使えるよう、食品メーカーや外食産業と共同研究・開発に取り組み、明太子のイメージを一新する瓶めんたい「THE MENTAI」も販売しております。

辛子めんたい風味の「めんべい」がロコミから大ヒット商品に

私は、専務の勝子や社員に対して常々、「失敗してもいい。どんどんチャレンジしなさい」と話しています。辛子めんたい風味のセンベイ「めんべい」の企画・開発には、専務の勝子が大きく携わりました。間違いなくヒットすると確信して開発を続けた専務の思惑通り、2001年（平成13年）の発売開始後、ロコミで大ヒット商品となり、空港や駅では飛ぶように売れ、現在では博多土産の定番にまでなり



1.2.本社めんたい工場（見学風景）／3.本社内にある直売店／4.女子ソフトボールチーム「福太郎めんべい」。全員が社員で、業務終了後に工場併設のグラウンドで練習に汗を流す／5.福岡県田川郡添田町にある英彦山第二工場ではめんべいを生産／6.北海道小清水町にある馬鈴薯澱粉工場。廃校になった小学校を改修／7.社員全員の名入れ木札を社内に掲示／8.企業メッセージ



最前列左2番目から山口取締役、山口専務、山口社長、柴戸頭取、汐崎支店長(福岡銀行)、園村専務

ました。人気の理由は、馬鈴薯^{ばいしょでんぷん}澱粉ベースの生地に、明太子とタコ、イカなどを練り込み、海の幸の旨味が詰まり、辛さと香ばしさが程よく調和した味と食感になっていることです。おやつやおつまみなどのほか、鍋に入れてもおいしくいただけます。ねぎ味、マヨネーズ味、辛口、玉ねぎ入りをはじめ、各ご当地名物ともコラボレーション。博多ねぎを使った「ねぎ風味」、赤牛を使った「熊本めんべい」、長崎名物のタイをプラスした「長崎鯛めんべい」などを次々と商品化し、地域の振興にも貢献しております。

廃校を活用し量産に対応、「プレミアムめんべい」も人気に

「めんべい」は、福岡県田川郡添田町内の旧酒造工場を改築した英彦山工場で製造してきましたが、大ヒット商品となったことで生産が追いつかなくなりました。当地区が耶馬日田英彦山国定公園のため、建て増しはできずに困っていたところ、添田町が県から取得していた旧県立田川商業高校跡への工場進出の

お話をいただき、旧体育館に焼成、選別・包装ラインなどを配置し、添田町工場としました。

廃校を工場として活用するのは、2013年（平成25年）7月に稼働を開始した北海道小清水町に次いで2ヶ所目です。北海道での事業は、馬鈴薯澱粉が不作の折、買い付けに行った小清水町からお話をいただき、廃校になった小学校を改修して工場を設けて進出しました。ホタテなどの味を凝縮した北国仕立ての「ほがじゃ」を作り、新しい北海道土産になっています。

2014年（平成26年）10月には、博多阪急地階にコンセプトショップをオープン。博多阪急限定商品の「プレミアムめんべい」は、うに味、えび味に加え、ワインにも合うトマトバジル味やチーズ味、お子様も大好きなホワイトチョコ味やキャラメルチョコ味も加わり、人気が広がっています。

「食の幸」を追求し、 スポーツでも社会貢献

廃校を活用しての工場建設は、福岡県添田町、北海道小清水町とも、同様に少子化、

過疎化が進んでおり、かねてから地域の活性化に貢献したいとの思いがありました。それぞれの地域で新たな雇用を創出し、添田町では校庭のグラウンドを整備し、女子ソフトボールチームを新設。実業団の日本女子ソフトボールリーグ入りを目指すほか、東京五輪で活躍する選手育成も視野に入れて頑張っています。

スポーツを通じての社会貢献は、福岡都市圏の中学校バスケットボール選抜大会「味のめんたい福太郎カップ」を開催しています。「スポーツを通じて、強い体と心を」という、中学・高校・大学とバスケットボールをプレーし続けてきた私の思いを形にしたもので、昨年15回目を迎えました。

本年3月には創業110周年を迎えます。飽食の時代といわれる中、「より健康的に、よりおいしく、より安全に」という姿勢を持ち続け、今後も多くの皆様に支えられ、新しい食文化を創造する総合食品企業として努力・邁進してまいります。

■ インタビューを終えて

福岡銀行 取締役頭取 柴戸 隆成

食用油の製造業からスタートし、時代の流れとともに食用油販売や外食資材卸、辛子明太子等の加工食品製造販売と業務を拡大され、現在では飲食店の運営も行われるなど、「食」に関連する幅広い事業を展開されています。

また、各地の名産品とコラボした商品プロデュース、過疎化が進む福岡、北海道の旧産炭地の廃校を工場に活用した新たな雇用の創出など、地域の活性化にも強い情熱をもち、取り組まれています。これからも時代とともに変化するニーズに応えながら、新しい食文化の創造にチャレンジし続けられることを期待しています。





海藻のパイオニアとして挑戦し続ける。
「私たちは、海藻に一生懸命です。」

代表取締役社長

カネリヨウ海藻株式会社

高木良樹氏

取引店／熊本銀行宇土支店

■会社概要

創業:1954年／設立:1993年／所在地:熊本県宇土市／資本金:
3,000万円／従業員:336名(グループ合計)／事業内容:食品(主に
海藻)の加工・販売／事業拠点:(本社)熊本県宇土市(営業所)宮城
県黒川郡大郷町、東京都中央区、大阪市淀川区(工場)熊本県宇土
市、宮城県黒川郡大郷町



関カネリョウ海藻

国際認証SQF取

本社前(左から高木社長、竹下頭取)

個人卸売から全国展開 電話営業で販路を拡大

海藻一筋60余年となるカネリヨウグループのスタートは、1954年(昭和29年)に高木良一が個人で始めた海産物卸売でした。その後、1967年(昭和42年)に現在地(熊本県宇土市)で、高木商店として海藻加工業を創始、グループの基礎を築きました。

当時東京湾では、刺身のツマに使われるオゴノリの収穫が厳しくなっていました。熊本の海で獲れた名産の海藻を全国のお客様にお届けしたいと、オゴノリに加え、赤トサカ、青トサカなど彩海藻いろどりを中心に売り込みました。

取引先は全国に亘りますが、当時では珍しい旅館や問屋等への電話営業を行い、サンプルを送付して販路を拡大しました。通信販売の先駆けともいえる商法で、現在でも電話と連動させた営業支援システムを構築しています。

売り上げは右肩上がりです。1967年(昭和42年)に製造・経理・総務・品質管理・商品開発を担う有限会社高木商店、

さらに1993年(平成5年)に卸・販売会社としてカネリヨウ海藻株式会社を設立しました。

もずく・めかぶ・彩海藻 国内トップシェアを確立

当グループは「海藻に一生懸命」をスローガンに、基礎研究から商品開発、製造、販売までトータルに扱う海藻総合メーカーへと成長。商品群は1,000種類を超え、もずく・めかぶ・彩海藻では国内トップシェアを確立しました。

成功に導いた強みは、上質な海藻の安定仕入れと、お客様への安定供給、徹底した品質管理です。仕入れ先は、日本各地や韓国など国外の産地に直接出向いて開拓し、毎年の収穫高、相場に変動があっても安定的に仕入れられる信頼関係を築いてきました。

加工・流通体制は、熊本の本社工場に加えて2011年(平成23年)、国内有数のわかめ産地の東北・宮城県に仙台工場を整備。この南北2大生産拠点を構え、全国各地へ1〜2日

3 1



2





1.高木社長/2.高木専務

で届けられ「お客様をお待たせしない」物流リードタイムを確立しました。

製品加工では、自社開発した「高木式加熱冷却機（THC）」を使って加熱殺菌しています。生の海藻の持ち味を損なわずに殺菌でき、素材の色や風味、食感を生かした製品を生んでいます。品質・衛生管理では全ての工程において、予め、危害を予測してその危害を防止し、不良製品の出荷を未然に防ぐためのシステムを構築しており、異物・クレームは低い水準を維持しています。

新商品の数々

国際審査でも高い評価

商品は当初オゴノリだけでしたが、様々な海藻を長期保管する方法を独自に考案。鮮度を保った海藻をミックスさせた「海藻サラダ」など一般消費者をターゲットにした新商品を次々に開発しました。

業界では原料売りが中心だった頃に、最終加工商品を東京駅で販売したところ、行列のできる盛況ぶりでした。新商品開発は、新たな販売ルートの確立につながり、健康ブームもあつて成長を大きく牽引しました。

商品ラインナップは、「三陸宮城県産めかぶ」、沖縄県産材料の「美ら海もずく」、「匠のもずく（三杯酢）」や、業界で初めて国立循環器病研究センターから食生活改善食と認定された「かるしおもずく」、九州産大麦と国産海藻のコラボで水溶性・不溶性食物繊維が同時に摂れる「海藻グラノーラ」など多彩で、それぞれ全国規模の審査会で評価され受賞しています。機能性表示食品に加えて、海藻由来の化粧品の開発や大学との共同研究で



1.海藻の天日干しの様子(見学風景)/2.熊本県宇土市にある本社工場見学の様子/3.選別の様子。異物がないかを目視でチェックする。ブルーの鉢巻は熟練技能者の証/4.三陸宮城県産めかぶ(かつおタレ付)。全国水産加工品総合品質審査会で農林水産大臣賞を受賞/5.めかぶ充填の様子/6.品質管理部門では、製造後に製造ロットごとの微生物検査を行う/7.企業メッセージ



前列左3番目から高木専務、高木社長、竹下頭取、井上支店長(熊本銀行)

海藻の新たな可能性を追求しています。

また、2016年(平成28年)には「究極のこぶ茶」が誕生。飲料と調味料のミシユランとも言われる国際味覚審査機構(iTQi)で二つ星を受賞し、海外からも評価を受けました。海藻は、和食の無形文化遺産登録や和食ブームで海外にも広がりがつつあり、2015年(平成27年)から海外展開し、2016年(平成28年)には通販サイトも始めました。

地域に貢献

海藻を育んだふるさとへ恩返し

海藻は海からの贈り物である天然の食材です。自然とその恵みを届けてくださる漁業者の皆様に対する感謝の気持ちを忘れてはなりません。一方で、温暖化や水質の変化による藻場(海藻が茂る場所)の減少、担い手の高齢化と後継者不足などの問題もあります。

当グループでは、豊かな海を守り、活気あふれる地域を持続させたいと、3年前から「天草恩返しプロジェクト」としてわかめ養殖を始め、天草の海でしか獲れないオリジナル

ブランドを開発しました。「つなぐわかめ」として商品展開し、昨年の第28回全国水産加工品総合品質審査会で大日本水産会会長賞と主婦大賞をダブル受賞しました。

漁業者の方々には産品の全量買い取りを行うなど、少しでもお力添えになればと思っております。地域貢献では、地元・宇土市への恩返しを目的に「カネリヨウ基金」を創設し、伝統文化、教育振興、スポーツ振興活動や水源保護などを支援しています。仙台工場の地元の学校へ本や記念品の寄付に加え、地元の公園へ記念碑を寄贈しました。

100年企業に向けて挑戦 目標は世界トップシェア

海藻は世界に約1万2,500種もありますが、その栄養や効能が知られるようになってきたのは最近です。まだ多くの可能性が潜んでおり、当グループは「海藻のスペシャリスト」として、100年企業に向けて挑戦を続け、美と健康につながりお客様が感動する商品やサービスを提供していきます。

そのためには、社員一人ひとりの成長が欠かせません。働く意欲や安心感につながる職場づくりとあわせて、失敗してもそれを糧とする社員の果敢なチャレンジを会社として可能な限り積極的に応援していきます。

付加価値の高い商品開発と販路拡大に向けては、東京に商品企画部門と通販事業の体制を整備し、いっそう強化します。海外へは現在、ヨーロッパや東南アジアを中心に約30か国に輸出しており、今後はアメリカも視野に直接取引で利益率のアップを図ります。昨年度で開かれた食品業界最大のトレードショー「アヌーガ」では、当グループの海藻サラダが日本企業で唯一、特別イベントの商品に選出されました。

少子高齢化が進む国内では、一般のお客様に直接販売する店舗、通販の推進などで若い方のファンも増やし、国内トップのシェアを維持しながら、世界を舞台にグローバルニッチトップを目指して躍進したいと思えます。

■ インタビューを終えて

熊本銀行 取締役頭取 竹下 英



カネリヨウグループ様は、創業時から基礎研究、商品開発、加工・製造、販売・普及を一貫して手がけ、製造ライン機械装置まで自社開発して高品質の商品を生み出し、もずく・めかぶ・彩海藻で国内トップシェアの企業に成長されました。

世界で約1万2,500種といわれる海藻は、健康に良い食材であると同時に、化粧品関連商品など非食品分野での活用にも無限の可能性を秘めています。大学との共同研究も進められており、グローバル総合海藻メーカーとしてさらなる発展を期待します。



『安心』と『信頼』を乗せ、
夢に向かって『進化』の道を走り続ける。

株式会社 ミラージユ

代表取締役社長

にし つじ まつ よし
西辻 松好氏

取引店／親和銀行 大宮支店

■会社概要

創業:1953年／設立:1953年／所在地:長崎県佐世保市／資本金:
4,000万円／従業員:137名／事業内容:一般貨物自動車運送事業、
クレーン請負業、倉庫業、産廃物収集運搬業、損害保険代理業／
事業拠点:(本社)長崎県佐世保市(支店)長崎県西彼杵郡・東彼杵
郡、新潟県上越市



本社(左から西辻社長、吉澤頭取)

赤字企業から 背水の陣の覚悟で臨む

我が社の創業は1953年(昭和28年)。義父の溝口兼市みなぐちかねいちが、佐世保最大の企業であった佐世保重工業株式会社への従業員派遣を行う「溝口組」を創業しました。1962年(昭和37年)には運送会社を買収し、運送事業に進出。佐世保重工業から出る産業廃棄物の輸送を始めました。私は地元・佐世保の高校を卒業後、東京で仕事をしていましたが、1970年(昭和45年)の結婚を機に溝口組に入社しました。

入社当時の溝口組は佐世保重工業の構内作業が中心で、ダンプカーを5〜6台保有するだけ、何年も赤字の続く大変な会社でした。義父は私に経営の一角を任せるようになり、私は会社の将来性を考えて、佐世保重工業オフィスの仕事から枠を越えて農産物輸送・鉄鋼輸送の仕事を手掛けることにしました。顧客は少なく資金も乏しい中で、小さな仕事を積み重ね、わずかな利益で食いつなぐような日々を送りました。その中で私が必死に取り組んだ

ことが、数字の管理です。現場からあがってくる、いくつもの数字を徹底的に分析し、少しでも収益を上げるためにどうしたらいいかを日々考えました。計数情報を従業員に開示し、問題点を共有することで、収支は改善し、その後は安定した収益を出せるようになりました。

社名を「ミラージユ(蜃気楼)」に変更したが、1997年(平成9年)のことです。先代社長の頭文字「M」から始まる社名を考えていたところ、我が社の限らない夢とロマンとが重なる「ミラージユ」という社名を考えました。この社名には夢へ向かつて一步一步前進を続ける砂漠の民たちの不屈のチャレンジ精神を私たちも持ち続けていたいという願いが込められています。

現在、ミラージユグループは、株式会社ミラージユ、株式会社アシア、株式会社アクロス、有限会社シンシア、株式会社兼松の計5社から構成され、北は北海道から南は鹿児島までネットワークを広げています。冷凍ワイン、冷凍・冷蔵車、超低床トラック、ダンプ、クレーンなど計約130台の輸送車を保有し、国内流通をサポートしています。

2 1



3





西辻社長

人づくりを基本に、朝会では 人材育成を中心に交流を深める

会社は社長ひとりで経営することはできません。社員の総力を結集することによって、はじめて実績をあげることができるわけで、私は「人を育てる」「人を成長させる」「人づくり」が会社の業績・発展の基礎と考えており、『5S（整理、整頓、清掃、清潔、躰^{しっけ}）を徹底しながら「人が集まる企業」「人が辞めない企業」を目指しています。近年、労働力不足が深刻

な社会問題になっていますが、輸送業界も同様で、運転手不足はますます厳しい状況になりつつあります。優秀な人材を確保するためには、社長や幹部と社員の心の交流が大切で、毎朝のミーティングでお互いに意見や考えを出し合い、意思の疎通を図っています。このことによつてさまざまな改善点も見えてきました。それが事故防止や社員満足度、お客様満足度の向上にもつながり、結果として会社の収益を押し上げています。

一方で、社員に快く働いてもらう環境をつくることにも注力しています。「利益は少しでも多く社員に還元しよう」と、社宅・独身寮を備えたほか、社員だけでなく社員の家族にも喜んでもらえる職場でありたいと、社員の奥様への誕生日プレゼントやJTB福利厚生制度の取り組みを実施するなど、職場にアットホームな雰囲気をつくり出すようにしています。

時代の変化を見通して、 現場の声を車両メーカーにも

「最も強い者が生き残るのではなく、最も



8 6



4

1. 企業間の流通はもとより、引越サービス、産業廃棄物処理などにも力を注ぐ
2. ダンプ車13台を保有し、建設資材、砂利、採石、砂、土砂運搬などを行う
3. 5tから65tまでの高機能クレーン車を揃える
4. 5. 最新鋭の冷凍トラックを見学
6. ドライビングシミュレーターを体験
7. ドライビングシミュレーターの結果が印字され、和やかな雰囲気
8. 企業メッセージ



7



5



最前列左4番目より松本取締役、西辻社長、吉澤頭取、山口支店長(親和銀行)、一丸常務

賢い者が生き延びるのでもない。唯一生き残ることが出来るのは、変化できる者である」。これは『進化論』を提唱したチャールズ・ダーウインの言葉です。変化する環境に適応するように自らを変えていかなければ企業は生き残ることができません。

お客様のニーズに合わせて我が社も常に変化し続けています。より新鮮な食品を消費者にお届けしたいお客様のために、我が社は長崎県内で初めて冷凍トラックを導入しました。本社で冷凍トラックの庫内の温度をリアルタイムで把握できるデジタル温度管理機能システム(GPS)を設置し、食品等の品質劣化の防止に役立っています。また、異なる温度帯の商品を同時に輸送できる『前後2層式庫』を採用し、最新の断熱材を使ってボディを極力薄くして内部の容積を最大限確保するなど、輸送効率を向上させました。さらに上下2段に分割する『加重防止柵』も導入し、積荷の崩れや包装材の摩擦によるキズを防いでいます。

コストダウンやお客様満足度の向上はもちろん、環境問題への対応のために燃費向上にも

取り組んでいます。ドライバーの運転状況を本社のコンピューターで管理し、急発進・急停止をしない運転を推進したり、車体の鉄製ホイールの替わりに高性能のアルミ製ホイールを採用したりすることで、燃料費の大幅な削減を実現しました。

当然のことですが、交通安全は運送会社の基本です。ハード面では、バックカメラを全車に装備し、追突防止装置の装着も進めています。ソフト面では運転手への安全教育に力を入れています。本社内の安全推進室を中心に、車にやさしい運転の推進、ドライブレコーダーを使った個人指導も行っています。このように我が社の『進化』に終わりはありません。

変化に対応できる人材を育て、魅力あふれる業界に

少子高齢化、人口減少、働き手不足など私たちが取り巻く環境はますます厳しくなっています。一方で、規制緩和やIT化が進み、お客様のニーズも多様化しています。AI（人工知能）は人々の暮らしや輸送業界にも、きつと

大きな影響を与えることでしょう。これからの運送業界はさらなる変革の時代に突入します。

しかし、どのような時代の中でも基本は「人」だと考えています。これからも「会社経営ができる人材」「環境変化に対応できる人材」「より良いサービスができる人材」を育てていきます。それが社員の幸福感にもつながり、お客様のニーズに応えることにもなると信じているからです。

我が社がこれまで事業を続けることができているのは、多くの方の支えがあったからこそだと思います。だからこそ人を助けることで人は育つと確信しています。私が運送業界で仕事を始めてもうすぐ48年になりますが、我が社だけが良ければいいという考えは持っていません。これからは同業者が力を合わせて運送業全体を発展させなければなりません。未来に向かって、魅力溢れる業界を実現するために、微力ながら力を尽くすつもりです。

■ インタビューを終えて

親和銀行 取締役頭取 吉澤 俊介



西辻社長の経営の基本は『人』であると伺いました。社長就任時から「社員ファースト」の考えを貫いておられ、着実に経営の基礎を固められました。時代の変化を見通し、いち早く新車両・新システムを導入し、輸送の効率化、サービスの向上に取り組まれた結果、社員の皆さんやお取引先の満足度向上に繋がったのだと思います。

ミラージュの名に託した夢とロマンとともに、『人』を大切にする経営理念で長崎県の運送業界をリードし、長崎経済の一翼を担う企業として地域を元気にしていただきたいと願っています。