

株式会社樽正本店

神戸市

所在地：神戸市灘区琵琶町 3-2-1
代表取締役社長：石川 寛
事業内容：漬物、佃煮、果物の加工食品の製造・販売

TEL 078-802-8089
http://tarumasa.jp/

素材のおいしさにこだわり
保存食の伝統製法を再現
新ジャンルの食を提案し
農業への貢献も目指す



震災を転機に事業を再構築

同社は1930年の創業。かつては漬物をはじめとする発酵食品の製造を主体とし、ピーク時には約20億円の売り上げを誇りました。ところが、阪神・淡路大震災で本店・工場が全壊。売り上げは5,000万円にまで落ち込んでしまいました。

当時社長だった石川徹顧問は事

業の再構築を迫られ、70年代後半から製造していたジャムやコンポートといった果物の加工食品事業に経営資源を集中させることを決断します。原材料は厳選した国産の果実と砂糖のみ。果実自体に含まれるペクチンだけで固め、人工ペクチンや食品添加物は一切加えません。「古くから受け継がれてきた製法には多くの知恵が詰まっ

ています。手間暇はかかりますが、素材のおいしさを存分に味わっていただくことができます」と石川顧問。そのこだわりが高く評価されて高級食品スーパーを中心に扱いが増え、今では売り上げの6割が果物の加工食品となっています。

加工に適した野生の梨を素材に

ペクチンや酸味を多く含む加工に適した素材を探していた同社は、2008年、神戸大学食資源教育研究センターに相談。そこで、野生梨を研究していた神戸大学大学院農学研究科准教授(当時)の片山寛則さんの紹介を受けました。「日本の梨の多くは甘くてみずみずしい品種に改良されていましたが、野生梨には強い香りや酸味やペクチンが残っていたのです」

神戸大学との共同研究は2011年度のひょうご産業活性化セン



高島屋での催事に出店

ターの「ひょうご農商工連携ファンド事業」に採択されました。素材は野生梨の中でも芳香成分の強いイワテヤマナシを選び、生産は篠山市の真南条上宮農組合に委託しました。完成した野生梨のジャムとシロップは商品化され、シロップは大阪と札幌を結ぶ寝台列車「トワイライトエクスプレス」(現在は運行終了)の夕食の食前酒に使われたそうです。

ファンドを活用し フルーツバターを製造

14年度には、同センターが優れたビジネスプランに対し、インターネットを活用したクラウドファンディングで資金調達を支援する「キラリひょうごプロジェクト」に「いちごのフルーツバターのプロジェクト」が選ばれました。

フルーツバターは、中世ヨーロッパの貴族たちが好んで食したといわれる、食感がバターを思わせるジャム的一种です。伝統の製法を忠実に再現し、果実に砂糖とブラ

ンデーのみを加えて作ります。農業を使わず、トレーサビリティを確認した肥料のみを使って栽培したウッドランドストロベリーという野生イチゴを使用。「森のいちごのフルーツバター」と名付け商品化しました。16年3月から5にかけては全国の高島屋の催事で展示販売されるなど注目を集めています。

「活性化センターの支援制度を活用して開発した商品は当社の理

念に合致した戦略商品であり、その価値が今多くの方に評価を頂いています。国内産の安全な素材を使い続けることで日本の農業の発展にも貢献していきたい」と石川顧問は話します。

室蘭特産の果物マルメロを炊き上げて固めたフルーツチーズは、北海道の菓子メーカー六花亭が商品に使用。食や生活雑貨のセレクトショップ「DEAN & DELUCA」でも、同社製のフルーツコンポートなどが扱われています。今後も添加物には一切頼らず、新鮮な材料を使ったつくりたてのおいしさを提供していきます。



六花亭とのコラボレーションで誕生した「いつか来た道」



野生梨(イワテヤマナシ)は篠山市の真南条上宮農組合に生産を委託



代表のメッセージ

グローバルの会での異業種交流が
経営のヒントを与えてくれる

顧問 石川 徹

ひょうご産業活性化センターに選定された「成長期待企業」の代表で構成する「成長期待企業・グローバルの会」は、いわばスペシャリストの集まりです。食品業界の交わりでは得られない経営のヒントや役立つ情報を得ることができています。さまざまな業種の強みが合わされば、1+1が3にも4にもなります。これからも活性化センターには、スペシャリストをつなぐジェネラリストの役割を果たしていただきたいと思います。