



米・技・心

岩塚製菓株式会社

品質にこだわり、おせんべいやおかきなど全商品に国産米を100%使用している岩塚製菓株式会社。近年では、主力商品の増産体制やサプライチェーンの強化、積極的な商品開発など、品質のみならず「新しい岩塚価値の創造」に向けて挑戦を続けています。

今回は、就任2年目となる榎大介社長から、これまでの取り組み、そして今後の展望等についてお話をうかがいました。

■ 創業の経緯をお聞かせください

当社の創業は1947年です。当時、この辺りは小規模農家が多く、主力産業もなかったため、農閑期である冬期間中は、多くの家庭で稼ぎ手が遠方に出稼ぎに行かなければ生計が立てられないほどでし

【会社概要】

会社名 岩塚製菓株式会社
代表者 代表取締役社長COO 榎 大介
所在地 長岡市飯塚2958番地
創業 1947年
社員数 880人(2024年3月現在)
事業内容 米菓製造

た。このままでは家族が揃って冬を過ごすことができない。そうした地域の状況を憂い、地域に新たな産業を興そうと、平石金次郎（初代社長）と榎計作（二代目社長）の2人が立ち上げたのが、当社の前身となる「岩塚農産加工場」です。創業当初は地元産のサツマイモを使い、イモ飴やカラメルなどをつくって販売していました。その後、米菓づくりを本格的に学び、今日の当社の基礎を築き上げました。

■ 貴社では全商品に国産米を100%使用しています

当社では、商品をつくるにあたり、創業時から受け継いでいる3文字があります。それは「米・技・心」です。つまり、原材料である「米」へのこだわり、



旧岩塚小学校跡地にある本社

おいしさを引き出す「技」、そしておいしい感動をお届けしたいという「心」です。

米菓は米を主とするシンプルな材料からつくられています。だからこそ原材料の良し悪しと技術力が商品に大きな影響を与えます。特に、米は精米直後が最もよい香りがしますが、時間の経過とともに失われていきます。輸入米は現地で精米されたり、米粉調整品として加工されて国内に入ってくる場合が多く、その間に風味が失われてしまうことも少なくありません。そのため、当社では全ての商品に国産米を100%使用し、加工に合わせて精米し、自社で製粉しています。このひと手間をかけることで、口にしたときに米本来の風味を感じることもできるおせんべいやおかきに仕上がります。

現在、当社の生産品目は約300種類にのぼりますが、どれも幅広い年代のお客さまから支持されています。なかでも主力商品の一つ「味しらべ」は、1978年発売から現在まで40年以上続くロングセラー商品です。また、2009年に発売した「田舎のおかき」は、2023年8月までの14年間で累計出荷数が2億5,000万袋を突破する、当社を代表する人気商品です。

品質を第一に考え、原材料および製法にこだわり、飽くなき美味しさを追求することこそ、多くのお客さまにうれしい笑顔を届けることができると確信しています。

■ 近年、主力商品の生産体制を強化しています

今年度は、2022年4月から実行している3か年の中期経営計画の最終年度にあたります。この期間を通じて、当社では主力商品の生産体制強化とサプライチェーンの再構築に力を入れてきました。

まず、生産体制強化においては、昨年秋に約5億円をかけて沢下条工場（長岡市）の設備を増強しました。同ラインは、主力商品「田舎のおかき」を生産していますが、生地生産ラインは2020年にすでに設備を強化したので、今回はその後工程となる焼きや味付けラインの設備拡充を行いました。これにより、同ラインの生産能力は、従来に比べて3割向上しています。

一方、私たちは食品メーカーとして、遅滞なく商品を供給する責任があります。しかし、これまで当社には首都圏に自社の物流拠点がなく、大雪など自然災害が発生した場合に、新潟からの配送が滞るリスクがありました。BCP対策、そして欠品ゼロ対策を強化するため、このたび北関東に主力商品在庫を保管する物流拠点を設け、社内の出荷ルールや基準在庫量を見直しました。

今回の設備投資およびサプライチェーンの再構築により、これまで以上に積極的な販売攻勢をかけられると期待しています。

■ 近年、斬新なアイデアの商品が次々と発売されています

当社では、従来の米菓の枠を超えて、お客さまに楽しんでいただける「新しい岩塚価値の創造」を目指してきました。その実現に向けて、2020年には研究施設「BEIKA Lab（米菓ラボ）」を開設し、本格的な機械を導入して試作を繰り返しながら、付加価値の高い商品開発を進めてきました。

若い社員が企画した商品や他業種とコラボレーションした商品など、このLabから新しいものがどんどんと生まれています。例えば、ガイドブック「地

球の歩き方」を編集する(株)地球の歩き方とコラボした商品は、タイのトムヤムクンなど世界のスパイス料理を表現した本格的な味わいが特徴です。また、東京のイタリア料理店「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」の落合務シェフ監修のおかきはワインに合う新感覚の米菓です。

そして、社内外向けの情報発信という点からみると、2023年に社内にソーシャルコミュニケーション室を開設したこともプラスに働いています。同室では新たなチャンネルとして自社商品のファンサイトを立ち上げ、積極的にお客さまに寄り添い、交流を図っていますし、そこでいただいたお客さまの声を商品に反映させることもあります。

これまで当社は比較的知名度が低く、PR不足が問題でしたが、同室が中心となり、メディアへの対応や社内への取り組み浸透を図っていることがよい相乗効果を生み出していると言えます。

海外での展開をお聞かせください

米菓は原材料が米ですから、「グルテンフリー」や「ビーガン」など、健康志向の高い人からの注目度が高い商品です。そこで、2023年からハワイおよびアメリカ本土に向けて、「BEIKA」(米菓)の輸出再開に踏み切りました。遮光性の高いアルミの



BEIKA
「Black Bean (岩塚の黒豆せんべい)」 「Teriyaki (田舎のおかき ざらめ味)」 「Mame Mochi (大袖振豆もち)」 「Kinako (きなこ餅)」 「Sea Salt (黄金揚げもち)」 「Butter (バター餅)」 の6種類をアメリカへ輸出

包装材に切り替えたことで、品質を1年間保持できるようになったことも輸出再開の後押しとなりました。もちろん、現地で生産して安価で販売するという手段もありますが、価格が多少高くても日本で生産された品質の高い米菓を求める需要は確実にあります。日本の伝統的な食文化である「BEIKA」(米菓)をより世界各国に浸透させていきたいと思っています。

また、当社は米菓の生産量が世界最大である台湾創業の食品総合メーカー旺旺集団(ワンワングループ)



①黒豆せんべい
あっさり塩味で仕上げた、丸粒の黒豆が入った、かた焼のおせんべい



②味しらべ
サクッと口どけの良い食感の、甘じょっぱさが懐かしいおせんべい



③田舎のおかき
まろやか醤油で仕上げた、外はカリッと、中はほろほろとした2つの食感が楽しめるおかき



④大袖振豆もち
北海道十勝平野で契約栽培した「大袖振大豆」を練りこんだ、口どけの良いやわらかいおかき



2024年5月にリニューアルオープンした北海道工場直営「ウタリちとせ」
北海道工場から直送の米菓を取り揃える。ウタリは、アイヌ語で「なかま」「なかよし」を意味する

プ)と強いパートナーシップを持っています。2022年3月には、当社と旺旺集団が共同出資し、ベトナム工場を開設しました。現在、当社から同工場に技術指導員を派遣し、技術支援を行っています。今後も協業関係を深めながら、アジアの米菓市場の開拓に向けて取り組んでいきます。

■ 地域と連携して様々な取り組みをしています

新潟県内の農家の方々と、もち米「ゆきみらい」の契約栽培や、新潟県農業大学校と連携して猛暑に強い米「ゆきん子舞」の多収穫実証実験など、日本の農業における持続可能に向けた取り組みを支援しています。

また、1990年に開設した北海道工場とともにできた直売店を、2024年5月に移転し、直営店としてリニューアルオープンしました。北海道は当社が新潟県以外に工場を構えている唯一の地域です。当社にとって「第二の故郷」であり、北海道限定の特別商品を展開したり、地域の学校と連携して商品開発も行っています。

これからも「地域のため」の取り組みに力を入れていきたいと思っています。

■ 今後の展望をお聞かせください

現在、当社は贈答用米菓を販売する「瑞花」、米菓の通信販売を行う「新潟味のれん本舗」など、複数のグループ会社を有しております。今後は、それぞれ特徴を持つグループのシナジー効果をさらに高めていきたいと考えています。そのためにも、2021年に増築した長岡工場の効率的な活用は欠かせません。現在、贈答用商品を中心に製造していますが、さらに稼働率を高め、生産性向上を図っていく予定です。

一方で、原材料やエネルギー価格の高騰など、米菓業界を取り巻く環境はますます厳しくなっています。今後予想される工場の人手不足も踏まえ、熟練工に頼っていた工程の自動化や省人化を進めるとともに、社員のための安全安心で働きやすい職場環境を整備していきます。

もともと、当社は地元の雇用を確保するために創設した会社です。現在でも当社の正社員率は高く、親子三代で働いてくれる社員も少なくありません。これからも一層従業員エンゲージメント向上に取り組むとともに、お客さまから、そして働く人からも選んでもらう企業であり続けたいと思っています。

(2024年8月27日取材 柴山、神保)