

健保組合
加入事業所の
ご紹介
その15



株式会社食研

安全で、安く、おいしく信頼される
健康食品を理念とし、時代の変化を
先読みした商品を次々と開発

3月10日、千葉市緑区大野台に所在する「株式会社食研」を訪問しました。同社は、昨年1月に本社と千葉工場が落成し、千葉市美浜区新港から移転しました。周りは山を切り開いた緑豊かな自然に囲まれていて、昼休みなどにウォーキングするには最適な環境です。

今回ご紹介する株式会社食研は、冷凍食肉加工品や食品機能製剤（リン酸塩に替わって食品の保水性や食感を改良する製剤や、乳化を安定させたり、保存性を高める機能をもった天然系の品質改良剤）の研究開発を行い商品化しています。千葉市には本社と千葉工場、愛知県に豊橋工場があります。新設の千葉工場は、熱効率が高い蒸気式フライヤーやヒートポンプ技術を利用した省エネタイプの給湯システム、フィルターでろ過した清浄空気を各工程ごとに温度設定を変えて工場内に導入するなど、品質と省エネ、環境保護に配慮したエコ工場といえます。



藤本和完社長

電子レンジ対応の冷凍食品の 需要の伸びとともに、 生産を集約・拡大

本社を訪問しますと、藤本和完社長と武田一男会長が会議室で待っていてくださいました。武田会長には当健保組合の組合会議員を長年務めていただいております。武田会長は業務のため退席されましたが、藤本社長自ら新工場の生産設備や商品の流通、原材料の

ヒレカツ」「ロースカツ」などが購入できます。業務用ではJR東海のとんかつ弁当やカツサンド、大手カレーチェーン店のかつカレー、軽食喫茶のサンドイッチなどにも使用されています。また、東名高速の海老名サービスエリアで「エビマヨナゲット」がB級グルメとして販売され、人気を呼んでいます。

「安全な商品を届けるには、 コストもかかるといえるのが、 当社の考え方」

次に、藤本社長に経営理念をお聞きしました。第1に「限りある資源」をむだなく大切に使用し、これを世の中に有効に役立てていくこと、第2に「地域連携の重視」を挙げられました。「千葉県は農産、畜産、水産に恵まれており、1次産業との連携を重視してい

たい。地元なら生産者の顔がはっきり見えますから、より安全も確保しやすいかなります。第3に「安全安心な商品づくりの追求」には最も力を入れており、全商品のすべての原材料についてトレーサビリティを徹底しているということでした。

つまり、ある商品の製造に直接使用される原料が20種類（豚肉、調味料、パン粉など）あり、これを1次原料と呼んでいます。この1次原料のもととなる原料やそれを作るのに必要な加工剤、これが2次原料（砂糖の2次原料は、粗糖や活性炭など10種類）です。さらに、そのまた原料となる作物など（砂糖ならサトウキビや甜菜）が3次原料であり、ここまで追跡すると、直接使用する原料20種類から、最終的

安全性についてビデオを見ながら丁寧に説明いただきました。工場内での見学ではとんかつを製品化するために、原料受け入れから梱包まで数々の工程ラインを経てできるのには驚かされました。また、衛生管理や異物混入防止対策が徹底されていました。

同社の沿革は昭和36年6月「株式会社食品化学研究所」として設立したことから始まりました。安全で、安くおいしく信頼される健康食品を理念として掲げ、国内では他社に先駆け小麦たんぱくの新しい変性技術の商品化に成功しました。41年2月に現社名の「株式会社食研」に改称し、42年5月、千葉市新港に工場を新設し、45年3月、本社を東京都品川区から千葉市に移転しました。その後、58年に新設の豊橋工場では、スプレードライヤーによる数々の特徴ある食品機能素材を開発、



本社（外観）北西面（上）と南西面（下）



商品化してきました。以来、千葉と豊橋の両工場が冷凍トンカツを製造してきましたが、近年、同社の主力商品である電子レンジ対応の冷凍トンカツが急速に販売を伸ばしており、これが新工場建設の大きな理由となりました。

「レンジでチン」するだけで食べられる冷凍トンカツ。油を使用することなく調理時間も数分なので、時代の変化を先読みした商品といえます。

同社の冷凍食品はいろいろありますが、家庭用は主に生活協同組合を通して販売されています。主力商品は冷凍とんかつの「衣サクサクとんかつ」です。冷めても衣がサクサクしているのが、これは他社の追随を許さない人気商品だそうです。特に、人気の商品は「甘辛チキン南蛮カツ」で生協の事業連合では日本最大となるコープネット事業連合の冷食部門で22年度上半期売り上げが第2位になっています。

そのほか、特産品の通販サイト「日本一元気市場」(http://shop.nippon-genki.jp)では、千葉県産三元豚を使用した同社の商品「元気豚の黒米味噌漬け」や「やわらかジューシー元気豚の

に113種類の原材料にたどり着きます。これらのすべての原料や加工剤について、その産地、品種、起源、安全性などがデータベース化され、日々管理されているとのことでした。

藤本社長は「これにより世界のどこかで有事の場合、それが当社の商品に関係しているのが瞬時にわかるようになっていきます。食品の安全は表面上をとらえているだけでなく、ここまでやらないと確保できないと思っていま

す」と話されました。また、これにかかるコストは相当なものだと思われませんが、藤本社長は「安全な商品を届けるにはそれなりのコストもかかるとい

うのが、当社の考え方です」と話されました。また、従業員の方々に心がけているのは、「豊かな人材の育成に努めること、従業員の生活向上と社会貢献が重要」とのことです。うつ病など心の病対策として、いい人間関係を保てるようコミュニケーションをとることに気をつけておられます。

ここで、藤本社長の健康管理についてお聞きしました。栄養学を専攻された社長は、「食事はバランスをとり、趣味のゴルフでストレスを分散し、睡眠を十分にとり、そしてなによりも免疫力を高めることが大事」と話されました。

天然食品の機能製剤でスタートした同社は、これからの食品のさまざまな機能を引き出す研究開発で他社にはない味をつくり、安全性を追求されることと思います。

藤本社長また、武田会長にはお忙しいなか、長時間にわたる取材にご協力いただきました誠にありがとうございます。貴社のますますのご発展をお祈り申し上げます。

*製品の生産・加工・販売の過程をさかのぼって調査できること。

株式会社食研 商品のいろいろ



www.shokuken.co.jp/