

2019 2.23 [土]

メディアガーデンプレス

www.mgpress.jp

08 地域 高校生が花の種を準備

09 地域 王滝で練習 国際大会V

11 若者 故郷に感謝リサイタル

記事・中、市外局番のない電話番号は0263地域です

MG プレス

Sat.

信州の真ん中から発信

松本市・塩尻市・安曇野市・大町市・東筑摩郡・北安曇郡・木曾郡

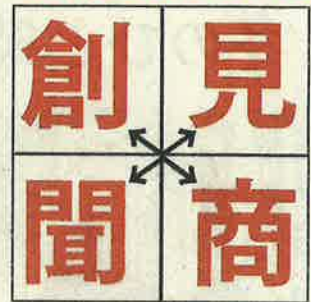
【お問い合わせ】〒390-8585 松本市中央2-20-2 ●編集 0263-32-1139(代) FAX0263-32-3388 ●広告 信濃毎日新聞松本市社 0263-32-2860 MGプレス 0263-32-5539 FAX0263-32-5599



創業以来、ギョーザの製造一筋。創業当初は中華点心の製造を手掛け、15年ほど前からギョーザに特化した。安全を掲げることが経営の根幹であり、OEMブランドから派生した会社であるので、お客様の食の安全を第一に考え、商品とともに安全を売っています。ただ、これまでは国内

県内の商工会議所を5地域に分け、多様化する中小企業、小規模事業所の経営支援を目的に「広域連携支援事業」が行われている。中信エリアは松本、大町、塩尻商工会議所。支援する広域専門指導員の主な業務の1つ「創業・経営支援」を中心に商工会議所の取り組み、状況などを紹介する「創商見聞 クロスロード」を月1回掲載。第32回は、創業時から「安心安全」にこだわり、OEM(他社ブランド)の製品の生産にとどまらず、自社ブランドの開発、海外展開を進めるギョーザ製造の株式会社信栄食品代表取締役、神倉藤男さんに聞いた。

CROSS ROAD



交差点 創商見聞
商工会議所 広域連携支援事業

— No.32 —

株式会社信栄食品 代表取締役 神倉 藤男

松本発の「ギョーザ」世界へ

「かみくら・ふじゆ」群馬県伊勢崎市出身、50歳。1997年、食品商社勤務などを終り創業と同時に社長に就任。大手食品メーカーでは米国勤務の経験があり、ギョーザ輸出を手掛けた。

「で、地元の特産品をうまく世の中に出していくためにはどうも次産業化の取り組みで、松本一本ねぎ餃子が開発されました。」

海外輸出についても同時期からいかに始めました。私自身、食品を輸出する仕事をしていて経験があり、もう一度海外に挑戦してみようと考えている。

現在シンガポール、香港、タイ、オーストラリア、ニュージーランドで展開。シンガポールをハブにしてインドネシアやマレーシアにも輸出を行っています。

シンガポールについては直接貿易しており、松本から専用のコンテナにギョーザを詰めて港まで運び、シンガポールまで届けています。

食品の輸出に関しては、商工会議所の原産地証明の提出が前提で、海外輸出においても、重要な課題等に詳細な指導をいただきました。

「その背景には経営の根幹「安心安全」がある。OEMを手掛けるということは、万が一何かあった場合、迷惑をかけるのは取引先のスーパーであり、飲食店。そこで、「安心安全」に関しては厳しく取り組み、食品の安全規格「ISO22000」、さらにその上位規格「FSSC22000」の認証を常に最新のもの取得してきました。当社のギョーザは過去

「安全安心」の意識を社員と共有するために、定期的な社員ミーティングのほか、社員と私の間で月間目標を交わし、自分たちの目標値を決めて、それに対する自己評価を一人一人についてアウトプットしています。自己評価を公表することで職務に対する責任感が生まれます。これらを継続的に実施しており、緩やかに前進できていると実感しています。

「社会貢献活動として、市内の小学校でギョーザ教室を開いている。今年で4年目です。少子化が進む中、子どもたちは本場に社会の宝。自分たちが生まれ育った地域の伝統野菜を次世代につけていくという目的で、教室を通じて、食べ物に大切なお味を伝えること、作ることを楽しませ、家族たんぽぽなどを伝えています。子ども

「安全安心」の意識を社員と共有するために、定期的な社員ミーティングのほか、社員と私の間で月間目標を交わし、自分たちの目標値を決めて、それに対する自己評価を一人一人についてアウトプットしています。自己評価を公表することで職務に対する責任感が生まれます。これらを継続的に実施しており、緩やかに前進できていると実感しています。

「安全安心」の意識を社員と共有するために、定期的な社員ミーティングのほか、社員と私の間で月間目標を交わし、自分たちの目標値を決めて、それに対する自己評価を一人一人についてアウトプットしています。自己評価を公表することで職務に対する責任感が生まれます。これらを継続的に実施しており、緩やかに前進できていると実感しています。

の需要に対応するだけでよかったのですが、少子高齢社会となり、国内での需要が徐々に見込めなくなる。今後どういった形やってほしいのか、何ができるかを考えました。

「それが自社ブランド「松本一本ねぎ餃子」(ギョーザ)の開発であり、海外輸出」

商工会議所から、自社ブランドの構築を模索している中でアドバイスをいただいたのが始まりです。私たちの工場の近くで伝統野菜の「松本一本ねぎ」を生産している畑があり、生産者、商工会議所、私たちが製造メーカー



松本一本ねぎ餃子

に、ANAの国際線ファーストクラスのラウンジ食や東京アイズニールランドのオフィシャルホテルのバイキングメニューとしても扱ってもらい、PR効果もあり販路が広がっていると確信しています。

「今後の展開は健康に良くておいしい食品の開発はこれからの一つのキー。また、インバウンドの観点からは既に商品はありますが、ベジタリアンやビーガン(肉や魚、乳製品を使わない料理)に対応したギョーザの販路拡大も考えています。

社内においては、当社は若い社員、女性社員が多い。社員は家族だと思っており、まさに自分の子どもです。その子どもたちが長くこの会社

松本商工会議所
中區地区
広域専門指導員 野畑吉永