

成長期待企業 の イチオシ!

中小企業支援ネットひょうごは成長性を見込んだ企業を「成長期待企業」として選定し、複合的な支援を実施。頑張る企業が誇る製品を紹介します。

創作珍味

株式会社かね徳

消費者の声に応え 加熱・洋風商品を開発し 珍味のラインアップを充実

1925年、芦屋市内に洋風缶詰の輸入小売店を創業したところから歴史がスタートしました。戦後間もないころにクラゲとウニを和えた「くらげうに」を開発。それ以降、現在の主力商品である創作珍味のラインアップを充実させていきます。

商品開発の鍵を握るのが原料の発掘です。東村克徳会長は、日本人の舌に合う素材を探すために世界を縦横無尽に飛び回りました。インドネシアで見つけたトビウオの卵もその一つ。「数の子の代わりに使えるのではないか」と着目し、68年にしょうゆ味の「とびっこ」として売出しました。その後も、チリでウニを、黒海でアカニシ貝をと、素材の幅を広げながらヒット商品を続々と送り出してきました。

長年、非加熱の和風珍味商品を扱ってきた会社ですが、近年は3代目の東村具徳社長の下、新たな分野にも挑戦しています。ウニとかにみそにアンチョビやガ

リック、オリーブオイルを加えたバーニヤカウダ風のディップをはじめとする洋風商品は若い世代を中心に人気を集めています。

さらに、加熱珍味の開発にも力を入れています。消費者からの「もう少し日持ちのする商品を」との要望に応えるため、おせち料理向けに「たらこ旨煮」の開発をスタートしたのが2015年秋のこと。「重箱の升に見栄え良くきれいに収まるものが欲しい」というおせち製造業者の言葉をヒントに、営業担当者、商品開発担当者と原料仕入れ担当者が何度も意見交換と試作を繰り返し、タラコを整形加工する「たらこ旨煮」に至りました。

今夏には量産体制を整えるための新たな設備を導入する予定にしており、年末のおせち商戦に備えるとのこと。新設備を積極的に活用することで、加熱珍味の商品開発に拍車が掛かりそうです。



「うにかにみそバーニヤカウダ風」は野菜に付けて



おせち料理向けに開発した「たらこ旨煮」

◎株式会社かね徳の
創作珍味

株式会社かね徳／所在地：芦屋市業平町4-1／代表取締役社長：東村具徳
事業内容：水産加工食品の製造・販売
TEL 0797-35-7900／URL <http://www.kanetoku.co.jp/>

編集後記

「元気企業訪問」で取材した兵庫ベンダ工業のものづくりは遊び心が満載。人目を引くもの、話題になりそうなもの、自分が欲しいと思うものを次々に思い付き、かたちにしてしまう行動力が何より見事です。

JUMP

2016年6月号 平成28年5月30日発行
発行人：榎本輝彦 編集人：角 正憲

明日へ飛躍する企業をサポート

ひょうご産業活性化センター通信

発行所 公益財団法人ひょうご産業活性化センター

URL <http://web.hyogo-iic.ne.jp/>

神戸市中央区雲井通5-3-1 サンバル6階

TEL 078-291-8526