

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。

ジャイコーン

サンナッツ食品株式会社

ジャイアントコーンを揚げて商品化 おいしさへの投資惜しまず 国内シェア75%

アーモンドやカシューナッツ、マツノミなどナッツの輸入加工を手掛け、中でもジャイアントコーンをさくっと揚げた「ジャイコーン」では国内シェア75%を占めています。創業者の故・鈴木勲氏が50数年前にペルー駐在の商社社員から「面白い原料があるから使ってみないか」と打診を受けたのがきっかけでした。ペルー産ホワイトジャイアントコーンは、ペルーのマチュピチュ付近の限られた高度でしか栽培できない希少種で、現地では蒸して食卓に並べられていました。これを日本人の舌に合うように、世界で初めて油で香ばしく揚げて商品化しました。「単に揚げただけではおいしくなりません。父は風味を出すための加工法を研究した結果、コーンを扱う現地の商社から、『これだけおいしいものができたなら一気に攻めろ』とアドバイスを



ジャイコーン

受け、営業を強化していったようです」と長女で専務の種橋伯子さんは話します。

高いシェアを維持し続けるためには、生産者との信頼関係の構築から製造工程に至るまで全ての面でこだわりが欠かせません。特に「出来上がりをおいしくするための投資は惜しまない」と鈴木泰一社長。製油会社に別注で作ってもらった「サンナッツ油」を揚げ油に使い、油が酸化しないように特別な手間を掛けています。また、卸し先にはできるだけ顧客の手元に新鮮な商品が届くよう「こまめに買って」と伝えているそうです。「一度口にしたらおいしいと思ってもらうことが何より売り上げにつながる」という信念に基づいた取り組みが功を奏し、着実に売り上げを伸ばし続けています。

今後はナッツ製品全般において、これまで手掛けてこなかった甘みを加えた商品の開発にも取り組み、ジャイアントコーンをはじめナッツの可能性をさらに広げていこうとしています。



多種類のナッツが入った商品も好評

◎サンナッツ食品株式会社の
ジャイコーン

サンナッツ食品株式会社 / 所在地: 神戸市灘区都通1-1-27 / 代表取締役社長: 鈴木泰一
事業内容: ナッツ・ドライフルーツの製造加工
TEL 078-881-1085 / URL <http://sunnuts.co.jp/>

編集後記

サンナッツ食品の取材時に見せていただいた、ペルー産のジャイアントコーンの大きさに驚きました。揚げるとうちもゴリゴリ固くなってしまうのが難点だそうですが、サクサクにすると風味が損なわれるとのこと。製法の試行錯誤は今なお続いているそうです。

JUMP

2016年8月号 平成28年7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