

頑張る企業を応援します！

中小企業応援団

愛知県信用保証協会 × 中部経済新聞



掲載日 2021年7月16日

株式会社辰屋

えびから深海魚まで、地元の幸とこだわりと

地元の海産物を使ったせんべい作りを手掛ける株式会社辰屋。創業以来一貫して守り続ける製法と手を抜かない仕事で時代の荒波を変わらぬ味で乗り越えてきた。コロナ禍の今、深海魚で新たな味の創造に挑む代表取締役社長の徳永吉昭氏に話を聞いた。

Company Data

社名：株式会社辰屋

代表者：徳永 吉昭

住所：額田郡幸田町深溝堂地 21

電話：0564-62-1251

URL：<http://www5d.biglobe.ne.jp/~ebisen/index.html>

紹介金融機関：蒲郡信用金庫



こだわりのせんべいで独立へ

当社はえびせんべいを製造販売している会社に従事していた父・徳永由也が1971年に独立して創業しました。

創業当時は父がリヤカーに機械を積んで、作り立ての味を多くの地元の方に味わっていただいていたと聞いています。



当社のせんべいの特徴は、創業当時から変わらず1枚1枚丁寧に時間をかけて作っていることです。この製法は、大量生産に向いていませんが、素材本来の食感と風味を楽しんで頂け、地元の方を中心に多く親しんで頂いております。

当社で生産したせんべいは、東海圏の商業施設やホテル、旅館、ラグーナテンボス フェスティバルマーケット内の直営店「海鮮焼工房」と西尾市の贈答品店「三鳥屋本舗」、自社のECサイトなどで販売しています。

業務効率化と安全性の向上で安心して働ける職場づくり

私は専門学校を卒業後、当社の製造部門で経験を積み、2007年父の他界を機に二代目社長として就任致しました。

私が社長就任後に取り組んだことは、2つあります。

1つ目は、会社全体の業務効率化です。専門学校で情報処理を学んだ、経験を活かし、手作業で行っていた報告や連絡などを、IT機器を使って行うことで会社全体の業務効率を高められるように工夫しました。

2つ目は、安全性の向上です。当社で働く従業員の中には高齢者もいます。そのため、小さな機械トラブルでも大きな事故につながるリスクがあります。

このリスクを防ぐため、それまで自前でメンテナンスしていた機械を、外部の協力会社と連携しメンテナンスすることにしました。ケガの無い職場として従業員に安心して働いてもらえるよう、より安全な環境作りに取り組んでいます。

商品に誇りを持ち、絶対に手は抜かない

私は常に社員に「手を抜いた商品は絶対に作ってはならない」と伝えています。商品をお客さまに選んでいただけるように、手をかけた商品を作っていることを常に意識し、自信を持てるものだけをお客様に提供しなければならないと考えているからです。

そのため、当社では創業から今日まで、低価格路線を取らず、それに負けない価値ある商品を作ろうと取り組んできました。

コロナで営業制限も、新製品「深海魚シリーズ」で打開狙う

当社において新型コロナウイルス感染拡大の影響が最も大きかったのは、最初に緊急事態宣言が出た2020年春頃です。販売先の商業施設が休館したことによる来場者減や、えびせんべいなどの贈答品の受注減などにより売上が落ち込みました。

それでも、緊急事態宣言が解除されてからは、商業施設や店舗の客足も戻り、売上は徐々に回復し、今年の春先には以前の売上まで回復してきています。

ただ、今でも営業面では不安を残しています。当社の商品は、丁寧な製法による品質の高さが特徴であり、対面



式で試食などの体験を通じて魅力を感じて頂くことで、初めてその価値が伝わるものだと考えているからです。そのため、コロナ禍の中、思うように販売先の開拓に注力できておらず、はがゆい思いをしております。

しかし、そのような時だからこそ、新しい取り組みにも積極的に挑戦しています。例えば、2020年秋には、他社と差別化できる商品として、地元の人気のある水族館「竹島水族館」の館長さんに監修してもらい、深海魚を使用したせんべい「プレミアム深海魚」を開発しました。

実は蒲郡の深海魚はとても有名です。深海魚を獲る専用の船「沖合底引き網漁船」は愛知県に4隻しかないのですが、それがすべて蒲郡の漁港に所属しています。そのため愛知県内の深海魚は、9割以上が蒲郡で水揚げされています。

また、蒲郡の深海魚は三河湾の豊富な栄養と、深海の水圧に耐えているほか、あまり動かないことから、脂の乗りがよく、大変美味しいことで知られています。

当社でもこの特産品をせんべいにするため工夫を重ね、これまでメヒカリ、ニギス、キンメダイの3種類を開発し、竹島水族館さんやホテルで販売しております。最初は味に懐疑的な方も多くいらっしゃいましたが、蒲郡商工会議所で新商品のプレスリリースを実施してもらったなど、一緒になって取り組んだかいもあり知名度が上がってきました。

今後は、この「プレミアム深海魚」を新たな看板商品に育てながら、これからもこだわりの製法と質の高い商品、そして地元の海の幸と共栄していきます。