

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10月18日

岡田屋製菓株式会社

えびせんべいは時代をこえる

全国有数の「えびせんべい」生産量を誇る西尾市一色町で、創業90年の歴史を持つ岡田屋製菓株式会社。長年の実績と培った技術による各種えびせんべいを製造し、全国菓子博覧会で「大臣賞」「技術優秀賞」などを受賞した実績も持つ。代表取締役の岡田伸広氏に、注力していることなどを聞いた。

Company Data

社名：岡田屋製菓株式会社

代表者：岡田 伸広

住所：西尾市一色町前野東浦83番地

電話：0563-72-7002

URL：<https://okadayaseika.com/>

紹介金融機関：西尾信用金庫



米せんべいからえびせんべいへ

当社の歴史は、1928年（昭和3年）に創業者の岡田沢市が「米せんべい」（現在のえびせんべいではなく、米を主原料としたせんべい）の製造を開始したことに始まります。

昭和20年代には2代目社長の岡田勇が、一色町でアカシャエビが豊富に獲れるようになったことをきっかけに、馬鈴薯でんぷんを主原料とした「えびせんべい」の製造に転換しました。

1974年、2代目社長の妻 岡田と志子が3代目社長となり岡田屋製菓株式会社を設立。その後、「小魚せんべい」「野菜せんべい」を開発し、自然食品業界でヒット商品となりました。また、チーズを使用した「みりん揚げせんべい」で香港、アメリカ向けに輸出事業を開始するなど、現在の会社の礎を築いたのもこの頃です。

1984年には「海老味」が第20回全国菓子大博覧会で大臣賞を受賞し、1989年には「鉄板焼」が第21回全国菓子大博覧会で技術優秀賞を受賞するなど、当社の味は広く世間の皆さまから多くの評価を受けるまでに成長しました。

アレルギーフリーに挑戦、苦難の果てに商品化を実現

1989年からアレルギーのあるお子さまでも食べられる「幼児向けせんべい」のOEM（相手先ブランドによる生産）にも乗り出しました。というのも私は幼少のころ、卵と乳のアレルギーを持っていたという辛い経験があります。そのため、かねてから食品アレルギーがある子どもも食べられる、安全でおいしいお菓子を作りたいという思いが強くなりました。しかし、当時は幼児向け商品の製造実績がほとんどなく、開発は手探りでした。



幼児向け商品は、アレルギー以外の原材料・品質に関する制約も多岐にわたります。特に、旨みのもとになるアミノ酸系調味料を使用しないせんべいは味気が薄れてしまい、当初の試作品には批判的な意見も多く頂きました。

それでも取引先さまやアレルギーの研究をしている大学教授にアドバイスを頂きながら、何度も試作を行いました。当時、自然食業界で同じ強い思いを持っていた食品メーカーや仕入先が集まり、意見の交換などを行う場にも積極的に参加し、素材の吟味と素材本来がもつ味の生かし方を学びました。

アレルギーや添加物、アミノ酸系調味料を一切使用しない素材の味だけを生かしたアレルギーフリーの「幼児向けせんべい」は、OEM製造を開始してから25年目となり、シリーズも累計10種類以上となるまで成長しました。

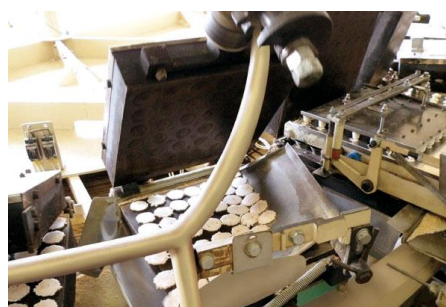
今年からはベビーフードとしてアジアをはじめ海外にも少しずつ商品を展開し、今後もグローバルに展開できるのではないかと期待しております。

また、私が4代目社長として就任した2009年以来、野菜を使用した商品の開発など自然食分野で質の高い商品開発を追求してきました。そうした取り組みから生まれた、ごぼうの味をそのままを生かした「ごぼうせんべい」はヒット商品となり、その後も「たまねぎ」「にんにく」などの野菜系せんべいをシリーズ展開しています。

温故知新 伝統を受け継ぎ、変化させる

私が大切にしている言葉「温故知新」は、(故)ふるきを(温)あたためて(新)あたらしきを(知)するという意味です。私はこれを「伝統の技術・製法を受け継ぎ、自分なりの表現を加え変化させていく」と受け止めています。

祖父から引き継いだこの会社で、西尾市一色町の特産品である「えびせんべい」の伝統を受け継ぎつつ、これからの時代に合わせた商品づくりへの挑戦を続けていきます。



100周年目指し、一色のえびせんべいを守り続ける

新型コロナウイルスでの生活様式の変化に伴い、食に対する世間の考え方も変化しつつあります。免疫力向上に関係する商品や健康志向な商品が、さらに注目を集めるようになってきました。今後も安全安心を第一に考え、体にもよい自然な味・素材を追求し、7年後の岡田屋製菓株式会社創業100周年を目指して努力していきたいと思っています。