

# 「大分県生乳」を武器に市場拡大。 42 異業種連携にも意欲

有限会社古山乳業



大分県産の牛乳と果実を使った「おおいたフルーツめぐり」シリーズ

## 高付加価値の乳酸菌飲料に注力

### 学校給食

創業100年を超える同社は、牛乳、ヨーグルトなどの乳製品、乳酸菌飲料を製造する。売り上げの7割を占める牛乳は、地場百貨店・スーパー向けのプライベートブランド商品のほか、学校給食向けを製造。「大分っ子牛乳」として、大分市東部や臼杵市、津久見市の小中学校に1日約1万7,000本を供給している。

### 大分にこだわる

近年では付加価値の高い乳酸菌飲料の製品化に力を注ぐ。2018年9月に製品化したのが、大分県産の牛乳と果実を使った「フルーツめぐり」シリーズだ。国東のキウイ、湯布院のブルーベリー、大分のイチジクを使用。商業施設で行われる「大分フェア」などで好評を得ている。



### 経営者からひとこと

代表取締役  
古山 信介さん

「大分県産」の商品は県外にも強いニーズがあります。これに応えるためにも、生産設備や生産効率を工夫し、一層の量産化を実現したいと思っています。

#### ●主な設備

牛乳充填機、ヨーグルト充填機、牛乳殺菌設備

#### ●主な取引先

大分県内の小中学校、(株)トキハインダストリー、九州乳業(株)

### 独自の技術



4代目社長の古山信介氏は商品開発に力を入れてきた。果肉入りの乳酸菌飲料を作る場合にも、通常は業者に一任する果肉部分のレシピを自社で作成するほどのこだわりを持つ。

### 自社の強み



「大分県生乳」を使っているということが、商品の信頼度を高めている」と古山社長。「湯あがりのむヨーグルト」など、大分にちなんだ商品は県外の催しの場でも人気を集める商品だ。

### 今後の展望



自社商品「ヨーグルト&甘酒」は、福岡県の酒造会社と共同で開発した製品だ。古山社長は「食品の中でも、異分野同士で垣根を越えて手を組むことも必要」と意欲的だ。

### 有限会社古山乳業

TEL 097-575-0027

MAIL milk01@milk.co.jp

住所 大分市大字佐賀関750番地の8

URL http://www.milk.co.jp

設立 1971年

資本金 300万円

従業員 12人

# 43 大分銘菓の代表格。 進化目指し、研究開発続く

株式会社ざびえる本舗

## 独自の技術



5年前に工場を増設した際に包餡(あん)機と焼成機を新たに導入した。衛生管理意識の高まりもあり、従来手作業で行っていた作業を機械で行うなど、菓子製造工程の機械化を進めている。

## 自社の強み



「50年以上大分の人に愛されてきたことが一番の強み」という太田社長。現在では地元のみならず、東京や関西の有力百貨店にも「ざびえる」が並んでおり、全国にファンがいる。

## 今後の展望



17年9月に商品開発室と品質管理部を新設した。「ざびえる」の更なる進化と、新たなお菓子の開発が新組織の目標だ。新たな焼き釜や、あん練り機を導入し、次なるお菓子作りに余念がない。

## 株式会社ざびえる本舗

TEL 097-524-2167  
MAIL info@zabieru.com  
住所 大分市大分流通団地1丁目3-11  
URL http://www.zabieru.com  
設立 2001年1月  
資本金 1,000万円  
従業員 78人



製造工程の機械化を進める、ざびえる本舗の本社工場

## 半世紀以上の歴史を刻む銘菓

### 和洋折衷

大分を代表するお菓子「南蛮菓ざびえる」はおよそ半世紀前に製品化された。ラム酒につけ込んだレーズンを刻み込んだあん、和風の白あんの2種があり、これをバター風味豊かな洋風の皮が包む“和洋折衷”の味わいが根強い人気を誇る。

### 生産引き継ぐ

2000年にざびえるを製造していた菓子メーカーが倒産し、2001年に設立されたざびえる本舗が製造を受け継いだ。

現在は「ざびえる」のほか、「瑠異沙」「豊のたちばな」「月さらさ」の4種類を製造しているが、売り上げの6割をざびえるが占める。その生産量は1日に3万8,000個から4万個におよぶという。

経営者から  
ひとこと  
代表取締役  
太田 清利さん

長年愛されているざびえるですが、もっとおいしくなっていると思っています。新たな付加価値を生むための技術を磨いていきます。



### ●主な設備

餡練り釜、生地練りミキサー、  
焼成トンネル釜

### ●主な取引先

(株)トキハ、(株)トキハインダストリー、  
JR九州リテール(株)、大分航空ターミナル(株)

# 焙煎技術を軸に、 地域密着の製品を開発

44

株式会社シーアール



郷土の英傑である戦国大名 大友宗麟をモチーフにした缶コーヒー『府内南蛮王』

## 大友宗麟をモチーフに

### 食品全般を取り扱う

世界各国から輸入したコーヒー豆を焙煎（ばいせん）し、飲食店やホテルに納入してきた。顧客の求めに応じてコーヒー以外の食料品も取り扱っており、現在では食品卸全般を事業とする。

また大分市のJ:COM ホルトホール大分（複合文化交流施設）などでカフェを営業しているほか、県内で約2,600台を有する自動販売機事業も手がける。

### 大吟醸珈琲

地域密着の商品開発にも積極的に取り組んできた。郷土の英傑である戦国大名 大友宗麟をモチーフにした『府内南蛮王』は、雑味がないすっきりとした味わい。『大吟醸珈琲』と称し、ドリップコーヒーや缶コーヒーとして製品化している。竹田市などでも「竹田南蛮珈琲（ミステリオ）」として製品化している。



### 働く人の声

取締役  
経営企画部長  
岩坂 敏さん

コーヒーの焙煎を皮切りに、食品全般を取り扱い、地域の中で成長してきました。イベントなどを通じて地域に貢献できる企業として活動していきます。

### ●主な設備

大型焙煎機、大型コーヒーミル、プレハブ冷蔵庫

### ●主な取引先

大分県、各市町村、大分航空ターミナル(株)、道の駅ほか

### 独自の技術



35年以上に及ぶ焙煎技術は顧客からの高い支持を受ける。世界各国からのコーヒー豆の特徴を捉え、顧客の要望に応じてブレンドするノウハウを蓄積してきた。

### 自社の強み



大分空港や水族館などの施設からの求めに応じてカフェの立ち上げに携わった実績がある。J:COM ホルトホール大分内の直営店舗は装飾品を集めるため、パチカン市国やポルトガルまで足を運んだという。

### 今後の展望



「独居老人が増えている。高齢者が気軽に集まる場所を作りたい」と岩坂義幸会長。カフェ事業のノウハウを活用し、社会貢献にもつながる取組に意欲を見せる。

### 株式会社シーアール

TEL 097-569-8161

MAIL info1@crcoffee.jp

住所 大分市大字津守246番地の5

URL http://www.crcoffee.jp

設立 1982年3月

資本金 1,000万円

従業員 38人

# 45 ストーリー性のある商品開発で和菓子文化を発信

御菓子司 高橋水月堂

## 独自の技術



地域に根ざしたストーリー性のある商品開発が特徴。添加物をできるだけ使わず、原料には地元大分産の小麦や卵を使うなど素材にこだわりながら商品の魅力を発信している。

## 自社の強み



和菓子と洋菓子双方の良さを見極め、時代に合わせた商品を送り出してきた。京都で修行を積み、和菓子一級技能士の資格を持つ四代目当主を中心に、技術とアイデアを武器に伝統を築いている。

## 今後の展望



商品だけでなくパッケージや売り方にも大分らしさを取り込み、地域産業の振興の一翼を担う。地域における和菓子づくりの文化の発信者としての役割を果たしていく。



全国ブランドである「関あじ・関さば」をモチーフにした最中（登録商標）

## 地域性を生かしたアイデア満載の商品づくり

### オリジナルの商品群

1906年創業の老舗和菓子店。地元特産品を原材料に取り入れた商品づくりに定評がある。全国ブランドでもある地元佐賀関の「関あじ・関さば」をモチーフにした「関あじ・関さば最中」やカボスの甘露煮と白あんを練り上げた焼き菓子「豊後三百年の恋」など、オリジナリティーあふれる商品は各種品評会での受賞実績を持つ。

### 和菓子作りの楽しさ伝える

商品は市内の2店舗のほか駅や空港など県内各所で販売、土産物として親しまれている。近年は百貨店でのワークショップ開催や海外での文化交流事業参加など、和菓子作りの伝統や楽しさを国内外へ積極的に発信している。

### 経営者からひとこと

四代目当主  
高橋 幹雄さん

地元でしっかりと商売を手がけることを第一に、代々この業界に携わってきた者の使命として和菓子の良さを伝えていきます。



### ●主な設備

自動包餡機、二段釜オープン、  
回転式餡練り機

### ●主な取引先

JR九州リテール(株)、(株)トキハ、  
ヤマエ久野(株)、大分航空ターミナル(株)、  
(株)サンリブ

## 御菓子司 高橋水月堂

TEL 097-575-0161

MAIL sigetsu.t@tiara.ocn.ne.jp

住所 大分市大字佐賀関3332-2

URL <http://www.suigetsu-do.com>

設立 1906年

資本金 -

従業員 5人



同社の多彩な商品群

## 地場農産物の特色を生かした商品開発力と販売力

### 多彩な商品

しょうゆやみその製造で伝統を重ね、1985年に発売した「かぼす風味ドレッシング」が土産物としてヒット。以降、同業他社に先駆けて加工品の製造販売に注力してきた。カボス、ニンニク、赤シソ、イチジクなど地元の農産物を生かした加工品の売り上げが約7割を占める程、商品ラインアップは多岐にわたる。

### 商品の魅力伝える

「楽天市場」が開設して間もない頃から出店し、インターネットを活用した販路拡大にいち早く取り組んできた。自社ホームページにレシピの紹介や動画コンテンツを盛り込むなど、商品の魅力を楽しく伝えるための工夫を凝らしている。



経営者から  
ひとこと  
代表取締役社長  
門脇 正幸さん

今後も地道にぶれない商品開発をやっていきます。地域活性化の拠点になればと、2019年には自社近くに古民家カフェを開く予定です。

#### ●主な設備

調味料製造設備、  
農産加工品製造設備、  
発酵食品製造設備（常温加熱室）

#### ●主な取引先

県内外 約100社と取引  
一般個人客約3万人以上と取引

### 独自の技術



OEM（相手先ブランド）による商品提供も積極的に展開している。大分県内に限らず全国から依頼を受け、ラベルや商品名などトータルで提案できる開発ノウハウを持つ。

### 自社の強み



長年にわたって「売り上げ向上」「原価管理」「リスクマネジメント」を経営の軸としてきた。こだわりを守りつつ、明確な経営ビジョンで先手を打ち続けている。

### 今後の展望



2018年夏には中国のEC（電子商取引）サイト「アリババ」に出店した。今後、訪日外国人（インバウンド）需要の取り込みや海外への販路開拓・拡大にも徐々に力を入れていく。

### ユワキヤ醤油株式会社

TEL 097-597-0238

MAIL info@yuwakiya.net

住所 大分市大字竹中3336

URL http://www.yuwakiya.net/

設立 1950年5月

資本金 1,000万円

従業員 15人

# 47 大分を代表する郷土料理を製造。 地域に根づいた食文化を発信

吉野食品有限会社

## 独自の技術



おにぎりは素材のうまみを生かすため、一つずつ手間をかけて握る。冷えても固くならないふんわりとした食感、空気をなじませながら握る手作りならではの技が生み出している。

## 自社の強み



鶏めしづくりを支えているのは、手作りのこだわりを守り続ける地域の人々の存在。目に見えない長年の経験やこつ積み重ねが、郷土の味として消費者の支持につながっている。

## 今後の展望



無理な販路拡大を追い求めず、自分たちの身の丈にあったスタンスを守り続ける。その上で地元大分産のコメや鶏肉、ゴボウのシンプルな素材にこだわりながら地域の食文化を発信していく。



大分を代表する郷土料理 鶏めし

## 素材や製法にこだわった鶏めし

### 地域の婦人会を中心に

大分市の吉野地区で家庭料理として親しまれてきた鶏めしの食文化を守るため、1988年に地域の婦人会が中心となって「吉野鶏めし保存会」を立ち上げたのが設立のきっかけ。その後、百貨店での催事などを通じて徐々に口コミで広がっていった。今では大分を代表する郷土料理として、おにぎりや「鶏めしの素」が大分県内のスーパーや駅、空港などで売られている。

### 1日6,000個

毎朝3時ごろから仕込みをはじめ、おにぎりは1日平均で約6,000個を作る。ネット通販で冷凍品のおにぎりなども販売し、口コミで全国各地から注文が入る程の評判となっている。



経営者から  
ひとこと  
代表取締役社長  
帆足 政彦さん

当初は地域で働く場ができればとの思いで会社を立ち上げました。今後も保存会から続く伝統や地域性を守っていきます。

## 吉野食品有限会社

TEL 097-595-0332  
MAIL info@torimesi.jp  
住所 大分市吉野原278番地  
URL http://www.torimesi.jp/  
設立 2003年12月  
資本金 600万円  
従業員 49人

### ●主な設備

### ●主な取引先

(株)トキハ、イオン九州(株)、  
JR九州リテール(株)