

## 京都鰹節株式会社

関西風だしに必須の削り節、昆布を提供  
和食の枠を超え、食文化の発展に貢献する。

創業百三十余年、京都鰹節は独自の仕入れシステムと最新鋭の加工設備を完備し、

関西風だしに必須の最高品質の削り節、昆布を提供し続けてきた。「伝統を超える革新性」をスローガンに、  
新商品開発などの挑戦を遂行。和食の枠を超え、豊かな食生活と外食産業の発展に貢献する。

### Sustainable Action

経営環境が大きく変化する現在、「企業の持続可能性」が注目されています。このコーナーでは、新分野進出、事業転換、海外進出などの戦略により事業を持続してきた企業を取り上げ、その経営のヒントを紹介します。

### 食のプロのニーズに応え 全国約5000店に直接配送

御社の事業の概要を教えてください。

志村 ■1877(明治10)年の創業以来、当社は削り節や昆布などを中心に飲食店向けの卸販売を行ってきました。鰹節は主に鹿児島県枕崎や静岡県、サバ、ウルメイワシ、宗田鰹などの雑節は九州、四国の産地から直接買い付け、冷蔵保存して熟成させた上で削り加工し、顧客のニーズに個別対応した配合や調節を行っています。昆布は北海道漁連から入札で直接買い付けることで良質の天然物を確保し、安定的に供給しています。

また、食文化の変化に対応し、調味料、加工品など商材の拡充を進め、古くからお

付き合いのある和食店、うどん店などに加え、ラーメン店、中華料理店との取引も広がってきました。現在では全国約5000店のお得意先と直接取引させていただいています。

### 鰹節の中華風だしを開発 Wスープラーメンを提案

得意先にラーメン店も多いというのは意外ですが？

志村 ■ラーメン店との取引が拡大したのは、1971(昭和46)年に、削り節をブレンドした「中華だしパック」を独自に開発し、鶏ガラや豚骨のスープが中心だったラーメン店に対して、積極的に新規開拓を行った時からです。今では当たり前になった動物系と魚介系を合わせた「W(ダブル)スープ」を、い

早く提案したのは当社だと自負しています。鰹節の新しい可能性を引き出して、新分野を開拓されたわけですね。

志村 ■当社は「伝統を超える革新性」をスローガンに掲げ、常に危機感をもって、新しいことに挑戦してきました。先代社長である父志村政雄は49年に「味の素」の販売代理権を取得しました。この決断は同業者からかなりの批判を受けたようです。しかし、将来、鰹節と「味の素」が外食産業で共存していくことになる、先代は見事に予見していたのです。

時代の先を読むことには常にリスクが伴います。ですから、私は「準備は悲観的に、結果は楽観的に」を心掛けています。最悪の事態も想定して万全の準備を整えて事に臨めば、会社を危機にさらすことはありません。

新しい挑戦の一方で、変わらずに守り続けていることはありますか？

志村 ■当社は創業以来変わることなく「味」一筋にやってきました。削り節は熟成の期間、鰹節や雑節の配合具合によってその店の味が出ます。当社は南区に本社移転後、94年に熟成のための冷蔵倉庫を備えた西館、99年にプラントステーション(工場)を建設するなど、積極的に加工設備の拡充に投資し、プロの選択に応える最高の品質を実現することに努めてきました。プラントステーションは国際基準HACCPの認証を2006年に取得し、食の安全性ももちろんのこと、鰹や昆布などそのものの天然の味を生かすことにこだわっています。

### 和食WASHOKUを世界へ 本格的海外進出をにらむ

鰹節や昆布の将来性をどのように展望されていますか？

志村 ■70年に入社した当時から、これからは日本は確実に高齢化が進み、グルメ志向、健康志向が強くなり、その傾向に依る和食の需要は伸びるだろうと確信していました。先月、和食がユネスコの無形文化遺産に登録され、改めてその良が見直されています。私達のビジネスにも今、強力な追い風が吹いています。

経営は胆力。トップは初めに泣き、最後に笑う

志村 ■大事にしているのは、トップ自らが率先して行動し、各方面に人間的つながりを築くことです。中小企業ではトップセー

志村 ■海外進出へ本格的に取り組んでいくとしています。先頃、海外戦略室を設置し専門スタッフも招きました。10年にシンガポール、昨年夏には香港の商談会に参加、今月にはサンフランシスコの商談会に出展し、アメリカでの可能性を探ってくるつもりです。鰹節を日本から輸出するのはなく、海外に生産・加工拠点を開設し、そこから日本食の人気の高い国々へ直接届けるという時代がやってくるかもしれません。

私のモットーは「体力・気力・胆力」。経営者が最後に問われるのは胆力です。商売は厳しい。丸裸になる覚悟で決断を下さなければならぬ時もあります。だけど、楽しい。好きな商売の道を歩んで来られて、私は幸運です。これも社員のおかげと感謝しています。

※HACCP/国連の国連食糧農業機関(FAO)と世界保健機構(WHO)の合同機関である食品規格(コーデックス)委員会から発表され、各国にその採用を推奨している食品の衛生管理方式



京都鰹節株式会社

代表取締役社長 志村雅之氏

### Profile

- 本社/京都市南区吉祥院石原堂ノ後西町7
- 創業/1877(明治10)年
- 法人設立/1949(昭和24)年
- 資本金/2,500万円
- 従業員数/85名
- 事業内容/削り節の製造販売、食品材料全般(麺類・和食・ラーメン・中華)の卸売
- http://www.kyoto-katsuo.co.jp/



鰹節製造の最終工程になる花鰹梱包機



利尻昆布、羅臼昆布等、豊富な銘柄を取りそろえている昆布



鰹節・ウルメ節・サバ節等の削り節と良質の素材で配合された、だしパック