

企業経営

最前線

福山醸造

福山醸造は創業121年目を迎えた2012年、中期経営計画を策定して、新たな経営方針と目標を掲げた。経営方針と目標の中に盛り込まれた「まだないものをつくる」「付加価値を高める」

を実践するため、積極的にチェンジ&チャレンジすることを大切にしている。

円安の影響や構造的インフレ要因で原料・資材が高騰する中、消費の動向はデフレのまま推移している。ここ数年、その原料高の克服に向けてあらゆる手法を試みてきたが、中計プロジェクトでメンバー社員から提案されたのは、メーカーとしての原点回帰ともいえる付加価値経営である。

財務諸表上の「付加価値」とは人件費も含む、地域や社会の価値の積み上げであり、単なる利益ではない。



食育活動の一環として開催している「食育みそ作り教室」

北海道産原料の使用で地域貢献 消費者向けの「食育活動」を展開

の食のスペシャリストとして飛び回ってもらうことと同時に、北海道

元々手間のかかる味噌や醤油(しょゆ)の醸造過程で、人手をほとんど省いていったら、行き着くところは利益のみに固執した経営ということになる。

北海道産原料をより多く使用して地域貢献を果たしていくため、農漁業者と「顔の見えるお付き合い」を

続けている。農漁業の生産物には必ず災害等による「不作」や「不漁」がつきもの。契約したものは何かなんでも「作れ」では、お互いが立ち行かなくなってしまう。地道な努力

の積み重ねで安定的な販売先が得られれば、お互いにメリットが生まれてくる。

福山醸造では消費者がユニークと思ってもらえる製品を愛情を込めて製造するため、営業の社員には「北海道フードマイスター」の資格取得を義務付けている。また、味噌製造技能士や惣菜管理士の資格も部署要件として受検させ、「トモエ」ブランドの伝道師であることと同時に、北海道

一般消費者向けの「みそ作り教室」や「醤油絞り体験」などの食育活動にも力を入れている。

「北海道の食を極め、新しいおいしさをこれからも提供していく」。それが長きにわたって会社を支えてくれた道民への恩返しだと福山醸造では考えている。

▽本社 札幌市東区苗穂町2の4
の1▽代表者 福山耕司・代表取締役社長▽従業員数 181人(4月現在)▽URL <http://www.tomoechan.co.jp>