The Daily 2020.12.3.thu
Sui-Kei
日刊水産経済新聞
https://www.suikei.co.jp

支局網

北海道支局(札幌)	011-261-6062
東北支局(仙台)	022-263-8476
三崎支局	046-880-0757
東海支局(焼津)	054-627-3141
大阪支局	06-6452-9201
長崎支局	070-5551-7132
釜山	+82-51-256-8400

総合水産物 株式会社 マルヒロ 創業50周年

消費者ニーズとらえ、さらなる発展へ

サーモン、イカ、サバ、クジラなど水産品の加工・販売を手掛ける㈱マルヒロが11月に創業から50周年を迎えた。大阪市内に4つの加工場を擁し、消費地加工の強みを生かして躍進、引き続き業容の拡大に邁（まい）進している。同社の沿革、人気商品を生み出す商品開発と安全・安心な商品を届けるための日々の品質管理、藤崎保晴社長のインタビューを紹介する。

本社・本社工場

沿革

マルヒロは、前社長の藤崎竹廣取締役会長が1971年11月に創業した。鯨肉のコロやベーコンなどの加工事業を開始。さらに、スーパー・量販店などからのニーズに応えて、サーモン、イカ、サバへと取扱商品を広げてきた。大阪市内の消費地加工で受注から最短時間で配送可能な点、天候にほとんど左右されないことなどが高く評価されている。

同社では取扱商品ごとに専門の工場を設定。本社工場はサーモン、平野工場はイカ加工品、田島工場はサバおよびクジラの清水雅之課長は話し商品を加工する。本社工場は山口健作取締役がそれぞれ事業担当部長として統括。責任を明確にして、安全・安心で、新鮮でおいしい水産加工品を迅速に安定供給している。

商品開発

現在、同社で取り扱っている商品は約300アイテム。毎月1回の開発会議には営業、開発、品質管理の社員が参画、原材料や消費者ニーズの動向などについて情報を共有する。消費者の健康志向の高まりには管理栄養士の資格をもつ社員がアドバイス。ニーズをとらえた新たな商品開発を続けてきている。

コロナ禍で特に堅調な売れ行きを示しているのは一般消費者向け商品。「フライパンでの簡単調理など、ひと手間ですぐに食べられる商品のニーズが高い」と平野事業部の清水雅之課長は話した。

こうした商品のうち年間約2億円を売り上げる商品が「炒めシリーズ」。イカとサーモンハラスを素材にそれぞれ味付けの異なる商品がラインアップされている。

イカの炒めシリーズは以前からあった商品だが、価格帯や値頃感など消費者ニーズを踏まえて4年ほど前に一部原料を変更。原料に合わせて最適な調理ができるようにスライス方法を変更するなど、規格も変えて販売している。さらに、平野事業部開発・業務管理部の横山真子課長は「リピーターの方が離れないように努めている」と話す。

当初はネギ塩の味付け1アイテムだけだったが、要望に応えて今期は3つの味付けを開発した。サーモンハラスでも2アイテムを開発してきた。

このほか、販売サイドからは「賞味期限をより長くしてほしい」という声が多いと言い、これに応えて「どこまでおいしく提供できるか」、商品開発、品質管理の腕の見せどころでもある。ハード面では7年ほど前にガスパック機を導入。おいしさはそのままで、賞味期限を延ばしてきた。

清水課長は、「魚のメニューはほぼ限定されていて、新商品開発は難しい面がある。それでもおいしい商品を開発して、いかにして魚を食べてもらえるようにするかを考えている。新しい商品をどんどん開発していきたい」と社員を代表して力強く語った。

(左から)品質管理部の西村優花さん、橋爪集氏、森次長、開発・業務管理部の清水課長、横山課長、栗栖愛さん

職場環境の多様性推進

商品開発とは直接関係ないが、職場環境のダイバーシティー（多様性）が推進されているのも注目される点。横山課長のように、女性も働きやすい職場環境が整えられている。時短勤務なども取り入れられ、やる気と能力のある人材を大切にしているのが分かる。

品質管理

安全・安心でおいしい商品を供給する同社だが、全商品を側面から支えるのが品質管理部の存在。森恵典次長は「商品開発の段階から話に加わっている」と言い、アレルゲンのコンタミネーションなど原材料の確認、交差汚染などが起きないよう製造工程の提案、法律変更も多い食品表示の正確なチェックなど、特に気を付けて取り組んでいる。

「衛生管理など、気が付いた時にはその場で注意、その場で改善している」と話す森次長。来年6月からはHACCPの義務化もあるが、「重要管理点（CCP）だけでなく、細かな気付きの積み重ねであると思う」と話した。

「衛生管理は手洗いに始まり、手洗いに終わる」というように、難しいことではなく、基本をきちんと押さえておけば工場のみならず家庭にも応用できることを社員には説明する。

200人ほどの社員、パート従業員向けには各工場で年1回衛生講習会を実施。その時々の食品衛生の話題を盛り込み、衛生管理の基本を分かりやすく話している。

このほか海外からの研修生にも分かるように、研修生の母国語に翻訳した張り紙で注意を喚起したり、細やかなニュアンスも伝えるように注意を払っている。

こうした細やかな取り組みの日々の積み重ねが現在の創業50周年につながっている。

マルヒロの各種商品

インタビュー 藤崎 保晴社長

新鮮さとおいしさ食卓へ

藤崎社長

――創業50周年、おめでとうございます。現在では量販店などを中心に、取引先企業にとっても必要で欠かせない企業になっていますね。

藤崎社長 当社は現会長が1971年に量販店のベンダー業務を主力事業として創業しました。50年の間には厳しい時もありましたが、ありがたいことに取引先企業の方には協力をいただくとともに、会長をはじめ従業員一同が団結して乗り越えてこられることができました。大変感謝しております。おかげさまで現在も健全経営、良好な財務体質で、税務署や銀行などから高い評価を得続けています。

77年には鯨肉の商品化を手始めに水産加工メーカーへ、さらに商品開発に努め、86年からはスモークサーモン、88年にはイカソーメンなどのイカ加工品、93年には〆サバと取扱商品を広げています。

消費地加工は受注から供給までの時間を大幅に短縮することが可能で、高鮮度でおいしい商品を安定供給できることから多くの方に喜んでいただくことができました。

創業から50年、時代が激しく変化する中で、扱う魚種の多様化に努めてきた結果、クジラ、サーモン、イカ、サバと大きく4つの商材を主力事業として成長することができました。

現在はコロナ禍で原料仕入れ、加工、配送まで含めて安定供給を続けていくには大変厳しい環境にあります。しかしながら変革を恐れず、引き続き、消費地加工の強みを生かし、当社のモットーとしている「新鮮さとおいしさを食卓へ」のもと、商品を通じて、お客さまが幸せを感じられるように取り組んでまいります。さらに、ともに働く従業員とその家族もまた幸せに感じられるように、さらに光り輝く企業であり続けるように、努めてまいります。