

## ★ 会・社・訪・問 ★

## “炭火焼風焼とりで日本一”

## — 東紅食品株式会社 —

往年の筑豊炭田の石炭積出港で知られる若松港にほど近い東紅食品㈱を訪ねた。

加藤生治社長が家業の食料品小売業に長年従事した経験を糧に、昭和42年7月串加工品及び手軽な屋台関連商品「惣菜」の製造加工を開始して業歴は33年に及ぶ。

昭和59年3月に開発した「炭火焼風焼とり」(実用新案特許申請)が爆発的な大ヒット商品となって関西以西の魚市場、量販店、コンビニ向けに販路が拡大、ピーク時は年商18億円に及んだ。

それでも、景気低迷の長期化、消費マインドの冷え込みが続き、平成6年頃から売上は減退傾向を強めた。

当社サイドで無理な規模拡大を避け収益面重視の方針を貫いたことも一要因であるが、この頃から逆に採算性は向上、高額法人申告所得企業として名を連ね、平成12年4月期も現在集計中であるが、まず増収大幅増益は疑う余地がないほど工場、事務所内に活気が溢れている。

その好調な要因を尋ねた。

生産管理、営業企画担当の加藤尚彦専務、財務管理、仕入担当の加藤郁彦常務によれば、

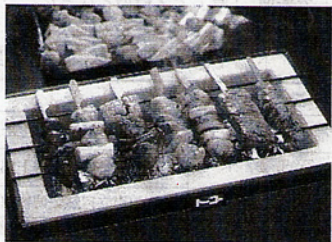
①商品に貼るラベルの僅かなズレさえも許さないといった具体的に厳しい姿勢を貫き通してきました。そのQC精神は今では空気のように社員に深く浸透しております。

②今から13年前の昭和62年にタイから原材料の直輸入をL/C開設により始めました。その後タイでの人件費アップに伴い平成5年頃から中国へと輸入をシフトし、今では主要材料費のおよそ70%を現地工場から調達しております。当社のようなメーカーが直接買い付けにくる例はあまりないようですが、早くからの海外進出により大幅な

コスト削減が実現でき、競争力のアップにつながりました。

③前例にこだわらない柔軟な考え方は、商品企画・開発にも反映しています。模倣商品が溢れる食品業界の中で市場ニーズを敏感に察知しながら常にオリジナリティのある商品造りを心掛けております。その結果「いつも面白い商品を造る」という評価をいただけてきました。

当社ではお客様を単なる取引先ではなく取引先と考えております。めまぐるしく変化する市場、世代、地域、売場のニーズを多角的に分析し、よく理解し、最善の答えを導き出すようお客様と共に取組み対応させていただきます。



## — 会社概要 —

商号	東紅食品株式会社
代表者	加藤 生治氏
所在地	北九州市若松区北浜1-4-4
資本金	30,000千円
設立	昭和59年6月
事業内容	焼鳥用食品材料加工卸、おでん材料卸・惣菜卸
TEL	093-761-0007(代表)