



新提案! “ほろっと崩れるこんにやく”



茂木食品工業(株)

代表取締役 茂木 進 氏 (富岡安中支部所属)

Q & A

▼会社紹介

当社は昭和三十五年九月に父が創業しました。そして昭和六十一年に新工場と下仁田こんにやく観光センター(ドライブイン)を建設し、現在の地に移転しました。

特徴の一つとして、創業以来守り続けている「水かき缶蒸し製法」があり、この製法で作ったこんにやくは手間暇かかりますが、コシと弾力があります。また「冷温熟成製法」で独自の食感を出したのどごしの良いさしみこんにやくも主力商品の一つとなっています。

企業理念として『こんにやくを通して世の中の「あったらいいね」を創造し、人々の心を豊かにする』、さらには経営理念で『世の中に必要とされる「こんにやく製品」を提供し、百年企業を目指します。そして社員一人一人が誇れる会社を築きます』を掲げています。

▼自己紹介

私は創業の翌年に生まれました。小学校の頃から夏休みには必ず手伝いをさせられていたのですが、正直言って夏休みが嫌いで

した(笑)。

とは言え、子供の頃から当たり前のように手伝わされていたせいか、いずれ家業を継ぐのは自然の流れで、何のためらいもなく入社しました。

三〇歳を過ぎた頃から仕事に対する改善や疑問などの気持ち芽生え、「このままでは自分の存在価値は無い」と思いはじめ、経営に関係する勉強会に数多く参加しました。学ぶたびに自社の問題点も見えてきて、その都度社長や専務に意見するも聞き入れられず、そんな繰り返しで、悪戦苦闘の毎日だったことを思い出します。

平成十六年には世代交代し、私が社長に就任しました。

▼ニーズに応える新商品

当社はこれまで、理念にもあたる通り「あったらいいね」とい



う商品を開発してきました。

そして近年はお客様のご要望に添った、これまでとは違ったジャンルの商品づくりにも力を入れていきます。

その一つが製法特許出願中の「ほろっと崩れるこんにやく」です。弊社独自で開発した製法で作った、歯ぐきで崩れるほど柔らかい食感で、ゼラチンやゼリーの素のようなゲル化剤の素材で作ったものではなく、本来のこんにやくの製法を駆使して作った商品です。煮物・おでん等、加熱しても身崩れることなく、通常のこんにやくと同様にお使いいただけます。

介護を必要とされる方にこそ、食べる喜びが大切です。そんな思いを汲んで開発しました。食べやすく糖質も低く、ローカロリーな健康食品です。不足しがちな食物繊維をこんにやくから摂取することで、腸内の活性化にも役立ちます。笑

顔あふれる食事づくりに、ぜひお役立ただけたら幸いです。ぜひご相談ください。

▼今後の展開について

いま開発中の商品のひとつに、「こんにやくソーセージ」があります。肉が食べられない方、食べない方(ヴィーガンなど)向けで、ほぼ完成に近づいています。

また介護の世界では今、やわらか食のおせちが伸びています。こんにやくをその素材に加えるには冷凍化する必要があります。但し、通常のこんにやくは冷凍すると固くなってしまいうので、固くならないこんにやくづくりにチャレンジしていきたいと考えています。

ニーズに沿った商品を開発することは決して簡単ではないと思いますが、「待っててくださいるお客様」のためにも、一日も早くハードルを越えたいと、研究開発に勤しんでいる昨今です。

そのほかにも開発を手掛けた商品の構想はたくさんあります。が、焦らず一つずつ、着実に世に送り出していきたいと思っております。

所在地 甘楽郡下仁田町東野牧 229-1
連絡先 TEL 0274-82-2626
URL /shimonita.net