



2022年9月16日  
三共食品株式会社

## 創業 47 年の取引実績による価格維持活動に奮闘 EC サイト「三共食品 楽天市場店」価格改定のお知らせ 2022年10月1日(土)より一部商品値上げ

「食べる“わくわく”を世界中に」をキャッチコピーに調味料や乾燥野菜などの加工食品の製造、販売を行う三共食品株式会社（本社：愛知県豊橋市、代表：中村俊之）では、自社 EC サイト「三共食品 楽天市場店」にて取扱商品の一部の販売価格を 2022 年 10 月 1 日（土）販売分より改定いたします。

原材料の価格高騰、燃料費、物流経費、包装資材費等の上昇、円安の影響によるこれらの価格変動により、企業努力だけでは吸収することが難しい状況となりました。今後も価値のある商品をお届けするため、このような状況から、やむを得ず販売価格の一部値上げを行うことといたしました。

（「三共食品 楽天市場店」 URL：<https://www.rakuten.ne.jp/gold/sankyofoods/>）



『価格改定する一部対象商品』

### ■ 自社努力による販売価格の維持活動

当社ではこれまで、以下のような原材料調達や製造方法の工夫、取引先様との協力などにより販売価格を維持してきました。

#### 〈原材料調達〉

##### ・原料仕入れ先との長年の取引実績によるコストダウン

原料仕入れ先との長年の販売実績による良好な関係性と、お客様のニーズが増え続けて販売量を増やすことで、資源量の安定供給と大量購入によるコストダウンを実現しています。特に、当社の主力商品に使用する「にんにく」の仕入れ量は 5 年前より毎年約 20t 仕入れ量が増え続けており、このように仕入れ先からの購入量を増やすことで信頼性を獲得してコストダウンを実現しています。

### ・規格外品の積極的な取引によるコストダウン

生産農家では、農作物の見た目の問題によって市場で販売ができず廃棄してしまうものが出てまいります。当社で使用する農作物は、エキスやスープに加工するため、品質に問題ないこのような農作物を原料として積極的に生産農家から仕入れさせていただいております。規格外品を仕入れる事で生産農家との良好な関係性を築けるとともにコストダウンを実現してきました。

○はくさい：年間仕入れ量約 600 トン(豊橋産 80%、茨城産・長野産など 20%)の内、見た目の問題で廃棄される予定のはくさい約 480 トンを仕入れています。(2021 年度)

○きゃべつ：年間仕入れ量約 300 トン(豊橋産 50%、群馬産・茨城産・長野産・北海道産など 50%)の内、見た目の問題で廃棄される予定のきゃべつ約 150 トンを仕入れています。(2021 年度)

### 〈工場での製造〉

#### ・機械化によるコストダウン

設備投資を行い、製造工場での人海戦術から機械化にすることで、人件費の削減と効率化・日産生産数の増加によりコストダウンを実現しました。また、最新のシステムを導入し、計画生産の生産精度を上げることにより、無駄な経費の削減に成功しています。さらに、同システムを通すことで部門間の共有を瞬時に行うことができ、無駄な移動や会議など省くことで効率も向上しています。

#### ■ 価格改定 対象商品一覧

商品名	内容量	希望小売価格		改定率
		(円、税込)		
		現行	改定後	
食べるラー油	500g	800	890	11.3%
食べる麻辣油	500g	980	1030	5.1%
豊橋チキンカレー	200g	540	550	1.9%
食べるオリーブオイル	200g	560	570	1.8%
バジルソース	300g	720	730	1.4%
にんにくファイアー	200g	780	790	1.3%

#### 値上げの要因

- ・各仕入れ原料・梱包費の高騰
- ・最低賃金の大幅な引き上げに伴う労務費
- ・工場の稼働に必要な重油・ガス等のエネルギーコストの高騰
- ・物流における燃料費等の物流経費の高騰 など

また、来年度も引き続き原材料費、製造経費等の上昇傾向が続く予想がされます。当社では、今後も半年に一度価格の見直しを行い、お客様へ継続したサービス・商品価値を提供し続けられるよう努めてまいります。

当社は、これからもお客様のご期待にお応えできるよう「食べる“わくわく”を世界中に」の企業理念に沿い、安全・安心の取り組みを第一に考え、お役に立つ商品品質・サービス維持・向上の提供に会社一丸となって取り組んでまいります。

### 【売上 No.1 商品“食べるラー油”】



発売してから 12 周年を迎え、累計販売数が 180 万袋を突破した当社の『食べるラー油』は、外食向けの業務用シェア No.1※の実績を誇り、食のプロである飲食店から一般家庭まで広く愛用されています。敢えて辛さを抑え、“万人受けする商品”を目指して開発しました。ごま油と粗挽き唐辛子で抽出した色鮮やかなラー油に、独自の製法でサクサクに揚げた香ばしいフライドガーリックと乾燥たまねぎを入れ、豊かな風味でコクのある食べるラー油に仕上げています。そのままご飯や料理にかけても、料理のトッピングや味付け、具材として混ぜても使える“万能調味料”です。また、500g と大容量でリーズナブルな価格も人気の要因となっています。ご家族やご友人とシェアできるのも魅力です。

※三菱食品株式会社マーケティング本部調べ

商品 URL : <https://item.rakuten.co.jp/sankyofoods/10000004/>

### 【三共食品について】

「食べる“わくわく”を世界中に」をキャッチコピーに、食品に欠かせないうまみ成分の素である「エキス」や、本格的な味を再現した「スープ」、インスタント食品などに使う「乾燥野菜」、そして食材としての「乾燥食品」などを製造、販売する「調味料事業」と、外食、中食、給食産業向けの「業務用食品」などを製造、販売する「外食事業」を包括的に展開しています。日本の食を支える食品メーカーとして、食品製造の安全性を確保するための世界的管理基準「HACCP（ハサップ）」を順守、また、食品安全マネジメントシステムの国際規格「ISO22000:2018」並びに「FSSC22000」を取得。日本中へ安心安全な食をお届けしています。年間売上、約 50 億円。今後、海外での展開も視野に入れ、売上 1,000 億円を目指しています。

三共食品 楽天市場店ホームページ <https://www.rakuten.ne.jp/gold/sankyofoods/>

◎三共食品お客様相談室：0120-93-2309(9:00~17:00 (土日祝除く))

### 【三共食品株式会社 概要】

法人名： 三共食品株式会社  
代表： 代表取締役 中村 俊之  
所在地： 愛知県豊橋市老津町字後田 25 番地の 1  
電話： 0532-23-2361  
設立： 1975 年 12 月 3 日  
事業内容： 乾燥野菜、天然調味料エキス、オイルフレーバー、乾燥食品、業務用食品の製造・販売  
ホームページ： <https://sankyofoods.co.jp/>

#### 本リリースに関するお問合せ

三共食品株式会社 広報事務局

担当：川瀬（携帯 090-2640-9254）／菊地（携帯 090-5837-5329）

TEL：0532-23-2361 FAX：0532-23-2370

e-mail：[d.kikuchi@sankyofoods.co.jp](mailto:d.kikuchi@sankyofoods.co.jp)