

職人気質の父親の会社で新規部門を立ち上げ 日本の「食」を支える調味料ビジネスで目指せ！売上高 1,000 億円

2代目サーファー社長が描く夢の「食のテーマパーク構想」に向け東京に新オフィス開設

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、以下、中村）は、2020年7月3日（金）から東京都品川区東大井に、関東でのビジネスの拠点となる東京の新オフィスを開設しました。



「TOKYO BASE」外観

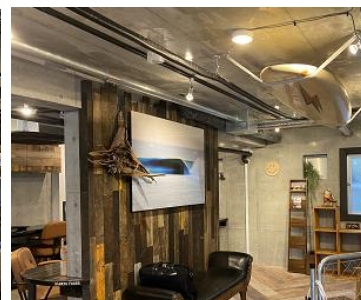


代表取締役・中村俊之～「TOKYO BASE」にて～

■波のオブジェに想いを込めて！テストキッチン併設した関東の販売基地「TOKYO BASE」

当社では今回、関東にお客様が多いこと、また、食品を扱う会社としてキッチンも併設した販売基地を東京に作り、当社の目標の1つである「食」と遊園地を融合させた「食のテーマパーク構想」の一環として、いらして下さった方に楽しんでもらえるような、お客様に気軽にお越しいただけるような東京オフィスをつくりたいという構想を実現させました。ひと際目を引く波のオブジェは、中村の趣味であるサーフィンからイメージしたものです。お客様と「共に末永く良い波に乗れますように！」という想いを込めています。

5年前にシェアオフィスの中に開設した東京オフィスも大井町駅前にあり、本社から新幹線を利用して東京に来る際もアクセスが良い大井町。そんな大井町駅から徒歩約3分という好立地にある新東京オフィスを、東京での基地「TOKYO BASE（トウキョウベース）」と命名しました。キッチンスペースを広く取り、全て業務用のものを揃えた本格的なテストキッチンと遊び心溢れた空間。まさに東京の基地となりました。



【三共食品について】

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。

■日本の「食」を支える三共食品の2大事業

1. 「原料調味料」の製造、販売（創業当時の事業）

約 350 種類の原料調味料（天然調味料エキス、オイルフレーバー、乾燥野菜、乾燥食品）を取り扱い、食品製造メーカーへ原料として販売しています。

2. 「加工調味料」の製造、販売（代表取締役・中村俊之が立ち上げた新規事業）

1の自社原料を使い加工食品として、レストランなどの外食産業をはじめ、コンビニやスーパー等のお弁当や総菜用、学校給食や事業所給食用に、レトルト食品、調味ソース、スープ、たれ、ブイヨン、トッピング等を製造、販売しています。

おいしい食事には不可欠な調味料。当社は、素材調達～調合までを自社で行なうことで、日本の食品業界の様々なニーズに応え、調味料を通じて日本の「食」を支えています。

【企業ストーリー】

■「原料調味料」を黙々と製造 技術肌の先代社長の父親

中村の父親が「原料調味料」となる素材を自社で加工する調味料の製造メーカーとして 1975 年に創業した当社。先代社長である中村の父親は技術肌で、創業当時より自社では製造、販売は代理店に任せるといって形で事業を始めました。

中村は当社を継ぐ気は全くなく、大学卒業後に地元・豊橋市の食品卸会社に就職したのも、同業他社で勉強するためではなく全くの偶然からでした。そんな中、当社が自社調味料を使用したアンテナショップとして洋食レストランを開業することを聞き、当時、飲食事業を運営する部署で働いたことでレストラン運営のノウハウを得ていた中村は、その開業を手伝うことをきっかけに 1996 年 9 月当社に入社しました。

レストランでは、全てのメニューに自社の原料調味料（天然調味料エキス、オイルフレーバー、乾燥野菜、乾燥食品）を使用するという開発的要素の目的もあったため、出来合いの加工食品を使用せず、ほとんどの食材をほぼ一から作っていました。また、研修の意味で従業員は全員社員を起用していたため、原料費や人件費などコストがかかりすぎ、採算が取れるような店舗ではありませんでした。しかし、レストランを運営したおかげで、自社原料調味料を料理に使うノウハウや接客サービスのいろはを学ぶことが出来ました。アンテナショップの役割を果たした洋食レストランは、2002 年 3 月に閉店しました。

■新規部門を立ち上げ 1 日約 20 件の営業回り

経営者として父親も「原料調味料」の製造だけではいけないと考えていたことと重なり、その後、中村は新規事業である「加工調味料」の販売を進めるにあたり営業部門をつくり、自社ブランドを知ってもらうために自ら営業を始めました。代理店任せだった販売を、新規事業では自ら営業したことで売上が上がり始め、数字で実績を証明したことで技術肌の父親も初めて中村を後継者として考え始めました。中村は、自社の調味料を使った「加工調味料」の販売先を探すために電話帳をチェックし、豊橋市内の約 1,200 軒の飲食店をリスト化、1 日約 20 軒の飲食店を回り、取引先を開拓していきました。



仕事では厳しかった先代社長と中村

■調味料に関するノウハウと市場のニーズに応えた製品作りで売上が右肩上がり

今まで黙々と製造だけを行っていた当社も、営業部門をつくったことで、直接、市場の生の声を聞いてニーズを知ることが出来るよ

うになり、ようやくニーズに合わせた製品作りをするという考えを取り入れるようになりました。これは当社の大きな転換期となりました。中村は2015年2月に当社の代表取締役役に就任。自社で原料を持ち、創業当時より培った豊富な調味料に関するノウハウや調味料の調合技術といった当社の強みを活かし、他社には真似できない味作りで、新規事業を中心に業績は右肩上がりが続けています。

～過去5年の売上の推移～

2015年：43億円 ⇒ 2016年：45億円 ⇒ 2017年：45億円 ⇒ 2018年：48億円 ⇒ 2019年：48億円

■「食のテーマパーク構想」を胸に

新規事業を立ち上げ、営業マンとして市場の開拓をしていくことで「食」についてより考えるようになった中村は、父親が掲げていた、事業の主体である「食」と遊園地を融合させた、見ること、学びこと、体験すること、食べることで「食」をテーマに楽しめるテーマパークを作る「食のテーマパーク構想」について意識するようになりました。先代の父親から事業を引き継いだ今、それを「世界中の人達が『食』を通して楽しんでもらうことが『食のテーマパーク』！製品、空間、企画など、『食』にまつわることを全てに楽しませる演出が大切だ。」と自分なりに解釈し、その思いをもとに製品作りをはじめとして、様々なことに取り組んでいます。

■父親の思いを受け継ぎ、「しあわせ作戦」のために常に状況をアップデート

中村は、本当に価値のある食品を創造するためには作り手である社員が真に充実した生活を送ることが大切だと考えています。そこで当社では「しあわせ作戦」という基本方針に基づき、第一段階「個人の幸せ」、第二段階「社会人としての幸せ」、第三段階「人間としての幸せ」をテーマに事業を展開しています。



また、当社のロゴは、真ん中の丸を幸せ、その幸せを取り囲むように「S」の字を3つのパーツに分けたデザインで、その3つは、仕入れ先、販売先、当社を表現しており、「一緒に幸せをつくる」という思いが込められています。

「停滞は衰退だ」と、常に向上することがモットーの中村は、会社の認知度を上げるための確かな製品作り、サービス提供、広報の強化など、常に状況をアップデートしながら前進し続けたいと考えています。売上が上がれば、スタッフも働くことに誇りを持ち、取引先とのビジネスも拡大でき、社会に貢献することができます。中村は経営者になってみて、父親から引き継いだ会社の仕組みをより良くしていくために常に柔軟に状況をアップデートするという思いを強めました。

■「食のテーマパーク構想」実現のため、売上高1000億円企業を目指す！

愛知県豊橋市の本社に加えて、今回、「TOKYO BASE」に営業拠点を設けたほか、2020年1月には福岡市博多にも営業拠点を設けました。今後も日本の販売拠点を増やしていく予定です。

先代の父親から引き継いだ「食のテーマパーク構想」実現のため、さらなる事業拡大に向け、今後、海外での事業展開も視野に入れ、売上高1,000億円を目指しています。日本、そして世界の三共食品に！

三共食品株式会社 代表取締役・中村俊之



愛知県豊橋市1972年1月2日生まれ。九州共立大学卒業後、地元食品卸会社に就職。

父親の創業した当社の調味料を使ったレストランを開業するのを手伝うことになり、それがきっかけで1996年9月に当社に入社。その後、新規事業をゼロから立ち上げ、豊橋市内の飲食店（約1,200軒）をリスト化し、1日約20軒のお客さんを回り、取引先を開拓。

2015年2月に現職に就任。多くの食品業界関係者との交流を持ち、1日でも早く業界のことを学ぶため、営業後はほぼ毎日勉強のために、多くの方と食事を共にし、話を伺う。今も変わらず、日々勉強中。現職就任後、ビジネス・ブレークスルー大学大学院に入学、MBA取得（経営学修士）。

【主力商品ご紹介】



業務用 食べるラー油 500g

775 円 (税込)

ごま油と色合いの良い粗挽き唐辛子で抽出した鮮やかな色のラー油に、香ばしいフライドガーリックとオニオンフレークをたっぷり加えました。

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

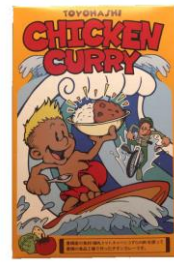


にんにくファイアー 200g

600 円 (税込)

フライドガーリックと唐辛子を使用し、クミンや山椒で香りづけをしました。ラーメンや様々な料理のトッピングなどにご使用いただけます。

<https://item.rakuten.co.jp/sankyofoods/10000034/>



豊橋チキンカレー 200g

500 円 (税込)

豊橋産の食材(鶏肉、トマト、キャベツ、うずらの卵)を使って、豊橋の食品工場で作った豊橋のおいしさが詰まったチキンカレー。

<https://item.rakuten.co.jp/sankyofoods/10000046/>

※「三共食品 楽天市場店」でご購入いただく場合、別途、送料がかかります。HP をご参照ください。<https://www.rakuten.co.jp/sankyofoods/info2.html>

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： <http://www.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：小野（携帯 090-4948-0868）／杉村（携帯 070-1389-0175）

TEL：03-5411-0066 FAX：03-3401-7788

e-mail：pr@netamoto.co.jp