



シリーズ 企業訪問

トーニチ 株式会社

～ 食生活に、
やさしさと豊かさを提供する企業 ～

企業概要

代表者：岸 秀年	T E L : 024-552-2161
所在地：福島市瀬上町字新田中通1-3	F A X : 024-553-1163
資本金：3,600万円	U R L : http://www.tohnichi-web.co.jp/
従業員：70名	事業概要：冷凍・冷蔵食品の製造販売
設立：1962年8月	



代表取締役
岸 秀年 (きし ひでとし)

子どもの時に美味しいと感じた味は、大人になっても食べたいと思うことがあります。アイスキャンディーを始め、果物を使ったデザート類を製造・販売し、子どもから大人まで多くの人に愛される食品を提供しているのがトーニチ株式会社です。

そこで今回は、岸社長より食の安全とおいしさへのこだわり、経営理念などについて話を伺いました。

◆創業についてお聞かせください

先代社長である父は、当社を設立する以前に、共同で缶詰製造会社の立ち上げにかかわりました。その頃から冷凍食品分野に将来性を感じていましたが、当時は営業用の冷蔵倉庫業の会社は多くありませんでした。

そこで昭和37年に先代社長が東日本冷蔵株式会社として設立したのが始まりです。



本社工舎

◆会社の事業の変遷についてお聞かせください

創業当初は、冷蔵倉庫業として乳製品を中心に預かっていましたが、冷凍食品の製造にも進出したいと考え、昭和45年に冷凍食品工場を新設しました。

メーカーからの冷凍野菜の生産を受注し、最初の頃に取扱っていたのはスイートコーンや枝豆類でした。

昭和46年に、自社ブランド製品の生産を始め、福島市を中心に学校や病院の給食用食材の販売を開始しました。しかし野菜類だけですと収穫時期との関係から工場の作業期間が限られてしまいます。

そこで、年間を通し仕事ができるように、昭和48年にはゼリーやプリン、シャーベット類の生産を開始しました。

当時はゼリーやプリンは取り扱っている企業が少なかったことから、事業化に積極的に取り組みました。

◆現在の事業内容についてお聞かせください

大手アイスメーカーのアイス製品は昭和46年から生産していて、現在当社売上の中心です。長年にわたり当社の製造技術を信頼して頂いております。このOEM生産のほかに、全国35の道府県の学校給食会や外食産業・スーパー・コン

ビニなどへ当社製品を展開しています。製品には、地元福島をはじめ全国各地の優れた食材を厳選して使用しています。また製品の種類を増やし、様々な販売先やお客様の多様化するニーズに応えることに力を注いでいます。

◆「シャーベット」類は多くの人に親しまれているようですが、どのような商品ですか

当社が「アップルシャーベット」と呼んでいるのが、代表的な製品です。この製品は皮が付いたままのりんごに当社特製のシロップを染み込ませ急速凍結させたものです。

生産開始した昭和48年から現在までほとんど形を変えず、長い間お客様に親しまれています。最初に千葉県の学校給食に採用され、その後各地に広まりました。

◆営業でのご苦労は

このシャーベットは量販店でも販売されています。しかし課題は、販売から食べる時期が人により異なることでした。特に半解凍させた状態が食べ頃なので、買ってから家に着くまでに食べ頃を過ぎてしまう懸念があります。

そのため市販用として売り出すのは難しいだろうと考えていました。

しかし、宅配技術の進歩で、量販店が食べ頃を



アップルシャーベット



ラ・フランスゼリー



果物の恵み(白桃のジュレ)



給食週間(ミルクプリン)

保持した状態で販売してくれたおかげで、皆様に最良の状態でお届けすることが可能となりました。現在は、新潟県を始め他県にも取り扱いが拡がり、この量販店だけで年間15万食販売しています。

◆現在の工場への移転のきっかけは

もともと当社工場は、周辺がりんご畑で囲まれていました。しかし近隣の土地開発が進み、次第に住宅も数多く建てられるようになってきました。

工場は、繁忙時に一日19時間程度稼働します。夜間になると、いくら周辺環境に注意しても、明るさや騒音などの発生が気になっていました。

そこで、平成8年に現在地への工場移転を決定しました。

◆社名も変更しましたね

創業時の社名である東日本冷蔵株式会社では、当社が現在も冷蔵倉庫業であるとのイメージを抱く方もいて、新たなイメージづくりをしたいと考えていました。当社の事業内容は冷凍・冷蔵食品の製造販売などが主力になっています。そこで新工場の竣工後に、現在の社名に変更しました。

新しい社名は、旧社名からとってトーニチ（東

日）としました。創業したときの精神を忘れることのないようにという気持ちを込めています。

◆経営理念についてお聞かせください

当社の基本方針は「食生活に、やさしさと豊かさを提供する企業」であることです。

私は、①素材が与えてくれる本当の美味しさを知ってもらうこと、②食を通じて健康になること、③バリエーションのある食生活で心にうるおいを与えること、④未来を担う子どもたちに確かな味覚を知ってもらうこと、この4つを実現したいと考えています。

特に子どもたちには、学校給食を通し、確かな味覚を育み、確かな栄養によって成長することを望んでいます。

多くの人に当社の商品を知ってもらうためには、自分たちが現状に満足せず更に成長を目指すことが必要と考えています。

中堅社員が中心となって「構造改革改善委員会」をつくり、より良い職場環境にするための活動に自発的に取り組んでくれています。さらに「こういう工場にしたい」という自分たちの気持ちを毎年部署ごとにスローガンにして掲げています。



ゼリー原料仕込み作業



大量生産を行うゼリーライン

社員のやる気を活かすことで会社全体の活性化につながっていると思います。

◆食の安全への取り組みについてお聞かせください

安全は食に関わる企業にとって最も重要なことです。この土台がぐらついてはなりません。日本でも BSE、鳥インフルエンザ、産地偽装など、食に対する信頼を揺るがす問題が発生しています。

当社は、平成21年から準備を始め平成22年3月に食品安全マネジメントシステムの国際規格である「ISO 22000」の認証を取得しました。今後更に、食の安全に対する取り組みを強化していきます。

この認証は従来の HACCP システムと呼ばれる食品安全確保の技術的手法と ISO のマネジメントの考え方を複合させたものです。従来の HACCP の概念で十分ではなかった、経営の視点から仕組みを改善することを可能とするものです。平成17年に制定され、福島県内で取得したのは2番目になります。

◆今後の事業展開についてお聞かせください

当面はこれまで行ってきたデザート・



冷却装置

販売を中心に、販売先の拡大と新商品の開発に努めたいと考えています。また、今後は農工商連携にも力を入れていきたいと思っています。

地元福島は果物が豊富にとれますが、一次加工する工場が比較的少ないです。地元で生産された果物が一旦県外で一次加工された後に、再び県内に戻ってくるというケースが少なからずあります。したがって製造業者だけでなく、生産者・流通業・消費者等との連携を図りながら、地元の食品産業の更なる発展を図りたいと考えています。

福島の美味しい果物を利用した製品を、更に多くの人に食べてもらいたいと思っています。

【インタビューを終えて】

今回の取材にあたり、工場内での作業を見学し、食品安全管理に対する厳格な取り組み状況を体感できました。作業場の中に菌やほこりなどを持ち込まないように、頭から足元、つめの先まで、厳重なチェックが行われました。このようにして食の安全が守られているのかと実感しました。

当社の岸社長は福島県食品産業協議会会長や福島県農業振興審議会委員などを務められ、自社のみならず福島の食品産業全体を発展させたいとの気持ちが強く感じられました。

素材の美味しさ、栄養を活かした安全な商品を提供することへのこだわりと、社員の自主性、やる気を尊重し、会社の活性化につなげ成長している姿に接して、当社のさらなる発展が期待される取材となりました。

(担当 木村)