

有限会社 藤倉食品

後継者不在の悩みを解消 伝統を守りつつ革新する

廃業の危機にあったメーカーを受け継ぎ、斬新なアイデアで次々と新商品を開発。伝統の味に、新たな光を当てている。

事業承継アドバイスを利用

横手市の藤倉食品は、約80年にわたり、豆腐、豆腐カステラ、エゴ、コンニャク、ところてんなどを作り続けているメーカー。石井友子社長が現職に就いたのは、2011年。当センターの事業承継アドバイス(マッチングシステム)を利用して、前社長から受け継いだ。

20人もの従業員を雇用し、黒字経営を続けていた藤倉食品。しかし、後継者がいなかったことや健康面での不安などから、前社長は廃業もやむを得ないと考えていた。そんななか、当センターのマッチングシステムを知り、後継者を探すことに。名乗りを上げたのが石井社長だった。

異業種から食品メーカーの社長に就任

大館市在住で、電気工事会社の専務を務めていた石井社長。以前から「食」に関心があり、「食べる」「見る」「作る」が趣味だったという。中でも注目していた食材が豆腐だった。栄養豊富なのに低カロリー、軟らかくて食べやすい豆腐を活用して新商品を開発できないかとイメージを膨らませていた。

そしてある日、新聞記事で「県内の企業の多くが後継者不在に悩んでいる」と知る。自分で何か役に立てることはないかと、当センターに相談。そのわずか数日後、藤倉食品を紹介され、1年じっくりかけて事業承継の話が進んだ。



就任1年目は、工場に入って製造現場の仕事を学んだ。2年目からは新商品の開発に着手。チョコレートやチーズ入りのユニークな豆腐カステラや、創作豆腐を作った。また、当センターの企業応援ファンドを利用して、秋田県産大豆と比内地鶏の卵、和三盆を贅沢に使った高級豆腐カステラ「ふくら」を開発した。

食べ方、売り方、見せ方を変える

「豆腐カステラは、県南地方でお茶請けやおもてなしの席で食されてきた郷土食。最近では、懐かしの味となって地味な存在になっている。そこで、味や包装を変え、新しい食べ方を提案・発信することで、魅力を再認識してもらいたい。秋田が誇るこうした食文化に光を当てていきたい」と思いを語る。

今後は豆腐で作った「とうふのレアチーズケーキ」を東京都内の大手果物店で販売予定。「タンパク質が豊富で満腹感も感じられる。低カロリーなのでダイエット中でも悩まずに食べられる」と胸を張る。

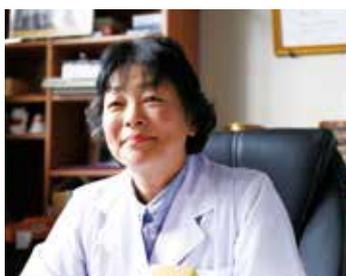
斬新な視点から、商品開発を次々手掛ける石井社長。「あきた企業活性化センターの事業を利用することで、毎回背中を押してもらっている」と話す。伝統の味を守りつつ、果敢な挑戦を続けている。⑬



東京都内の大手果物店で販売予定の「とうふのレアチーズケーキ」。



焼きたての豆腐カステラ。職人の手で1つ1つ手焼きして作っている。



「豆腐カステラは機能的にも優れた食品。ダイエットや介護の分野でも勝負できる」と石井社長は展望を語る。

有限会社藤倉食品

〒013-0061

秋田県横手市横手町字大関越88

Tel.0182-32-0792

Fax.0182-32-0723

<http://www.akita-fujikura.com/>