

## 会員企業だより 「いま、これに力を入れています」

会員企業の皆様の自社PRコーナーを新設

いま、注力されている商品・製品、サービスや技術などに関する原稿を奮ってお寄せください（掲載無料）。

### 辛子明太子

### 前田海産株式会社

- 代表者／前田 登
- 所在地／下関市彦島西山町4-13-33
- 業 種／水産食料品製造業
- TEL／0832-67-5151
- FAX／0832-66-7101
- URL／<http://www.maeda.ne.jp>
- Eメール／[kouhou@maeda.ne.jp](mailto:kouhou@maeda.ne.jp)

#### 【料亭御用達「金印」辛子明太子と

#### Only-one「明太子のたまり漬」

余り知られていませんが、「辛子明太子」は朝鮮半島生まれで、大正時代に下関へ入って来ました。1961年、当時36才の先代社長前田一男は「素材を生かし、後口の爽やかさを大切に」を理念に日本人嗜好に商品を改良開発。昭和55年、「金印」辛子明太子が業界初の農林水産大臣賞を受賞。昭和63年には昆布とたまり醤油で熟成させた新しい味「明太子のたまり漬」を開発、山口県特産品振興奨励賞、水産庁長官賞を続けて受賞。こうして二枚の看板商品が生まれました。

#### 【「Natural&Healthy」自然と健康をテーマに 開発型企業を目指して】

女性中心の職場だけに、体力負荷を軽減するため設備は可能な限り機械化。動力は太陽光発電で自然エネルギーを最大利用。熱源は天然ガス使用で大気汚染を軽減。一方、開発型企業を目指した研究部門は健康志向を受けて「Natural&Healthy」を掲げ、従来の合成着色を天然着色へ、化学調味料を天然調味料へと置き換えた商品開発に着手。失敗の連続で長く困難な道程でしたが、今春、将来を担う商品として「モア・ヘルシーⅡ」が誕生。完成の要因は、創業以来46年もの時空を超えた今も、創業者の理念を大切に、衛生管理、品質管理、研究開発に人・財を投入してきた結果です。

#### 【企業の進化が商品の進化を生み出す】

これからの企業は「どれだけ稼いだか」だけではなく「地域への影響度」や多少の「遊び心」も必要です。企業も進化が必要で、そこからエネルギーが生まれてきます。人的にも、現在の当社の生産及び販売の中心は30才前後の若い社員達です。彼らが思い切り仕事ができるようにサポートしているのが経験豊富な年長者達です。昨年、激動の幕末を駆け抜けた長州藩の若者五人の映画「長州ファイブ」の制作に携わりましたが、まさにこの若者達と彼らを支援した藩の重鎮達との関係が思い出されました。若者の「志」と創業者の「理念」とを重ね、「創る楽しさ」「食の楽しさ」「健康の楽しさ」を追求し、50年目に向けてさらに企業を進化させて行きたいと思えます。



工場見学通路

◆ 掲載を希望される方は、お取引店または下記までご連絡下さい。  
財団法人山口経済研究所 担当：中村 TEL：0832-23-7721 FAX：0832-23-3429