

株式会社三和製玉

▼支援内容



専門家派遣事業

農商工連携マッチングミーティング



農商工連携ファンド事業

ブッシュ型事業承継支援高度化事業



商工連携ファンド事業の支援を受けて開発された玉子焼き「越乃匠」をPRするためにつくられたポスター。

PROFILE

所在地 富山市向新庄8-1-29
代表者 松永 豊
資本金 5000万円
従業員 70名
事業 業務用の玉子焼き・オムレツの製造販売
TEL 076-451-1555
FAX 076-451-6160
URL <http://www.sanwaseigyoku.co.jp/>

松永豊社長

「事の始まりは、ある養鶏業者さんから、『高級な玉子焼きをつくってブランド化しませんか』と誘われたのがきっかけでした」

三和製玉の松永豊社長は、農商工連携ファンド事業の採択を受けて始めた玉子焼きの開発を振り返る。

同社は1961年創業の、業務用玉子焼きの専門メーカー。1999年からは設備の機械化や工場の新設などの積極策に舵を切り、2011年にはオムレツ工場を増設。1日数万個のオムレツをつくるラインも整えた。積極策を打ち出し始めた頃、松永社長はある経営コンサルタントに紹介されて当センターを訪れるように。経営課題や社員教育などを相談するようになった。

「実は、玉子焼きの商品開発を支援していただけたとは思っていませんでした。ところが養鶏業者に聞くと、『今は農林水産物の6次産業化が進められているから、そういう支援メニューがある。それを活用して高級玉子焼きをブランド化し、販路開拓を試みたらいい』と勧められたのです。そこで支援センターのマネージャーに相談して、富山県産の素材を使った高級玉子焼きの開発が始まったのです」（松永社長）

新商品開発の副産物が……

開発を目指したのは高級な厚焼き玉子とだし巻き玉子の2つ。このプロジェクト用に開発した飼料（富山県産米と米糠を独自配合・発酵させたもの）を食べさせた鶏が産んだ卵「越のきらり」（連携者の床鍋養鶏産）をベースに、厚焼きには富山の地酒「満寿泉」や「穴谷白醤油」を用いて、日本酒の芳醇な香りと素材が持つ甘みを引き出させた。一方のだし巻きは、富山湾産のシロエビを香ばしく焼き上げ、昆布だしベースの卵液に混ぜ込んでシロエビの旨味と香りが楽しめる一品に仕上げられた。

こうして生まれたのが「越乃匠」。厚焼きは1本700gで小売価格は6,000円（税別）。中元・歳暮の時期には贈答用のオーダーが入る他に、食通からの注文もネットや電話を介し

て入ってくるという。

「越乃匠は、2017年12月から売り始めました。PR不足の感はありませんが、展示会で試食していただくと、そのおいしさに皆さん『ほーっ』と感嘆されます。ただ大量に売れるものではなく、当社を代表する商品として末永く扱ってきたい」（松永社長）

これまで7回出展した展示会（内4回はファンド事業による支援）では副次的なビジネスが生まれたという。同社の業務用の玉子焼きやオムレツに関心を持ったバイヤーが、取引きを打診してきたのだ。

「HACCPの認証を受けていることを紹介する資料も展示していたのですが、それをご覧になられた方々から声をかけていただき、7社の方々と商談を進めています」と松永社長は満足げに語るのであった。

さらなる設備投資も視野に

2018年に入って松永社長は、同社の5年先、10年先を見越して新たな設備投資を計画。商品の全量機械検査化を図ろうというのだ。

「玉子焼きの軽いおこげはおいしさの象徴ですが、焼き過



同社の人気商品の一部。チーズオムレツ（上）、ハートブレーンオムレツ（左下）、海老手綱 三つ葉入り（右下）。



農商工連携ファンド事業の支援を受けて出展した展示会。上／FOODEX Japan 2018。右／FOOD TABLE 2018（ともに幕張メッセ）。



同社のオムレツや玉子焼きの製造ライン。