

健康に良いキムチを真心込めて作り続ける ダイユー食品株式会社

『健康に良いキムチを真心を込めて作り続ける』を基本方針に、常に最高の『匠の技』と『名人の味』を皆様にお届けしているダイユー食品株式会社。

新鮮で歯ごたえの良い浅漬キムチは日本の食文化にすっかり根付いた感がある。まず、そのキムチ作りを始められるまでの経緯を創業者の大友勝彦取締役会長にお伺いした。

大友会長のビジネス経験は多彩を極める。最初は神戸市長田区にて履物を作る事業を始めた。次に始めたのが『テレフンスーパー』電話で注文を聞いて宅配する。今でこそ当たり前だが、始めたのは30数年前、先見の明があった。次に始めたのが八百屋。安く買って安く大量に売る。薄利多売だが結構儲かった。そして次に行き着くのが『キムチ』。八百屋をやっていたので材料の仕入れはお手の物。キムチ製造と関連商品製造として平成2年『大友商店』を創業。徐々に右肩上がりて売れ出し、平成5年『ダイユー食品株式会社』を設立して今に至る。

「商売に失敗したら悪い人、成功したらいい人という事ではないはず。」と、ずっと励んでこられた。そしてこれからも「キムチ屋さんが増えて競争が激しくなっている。どこよりもおいしくなるように味の研究をし、これからどういう商品を作るかを常に考え、大手に負けないもの作りをする。」と、さらに励んでおられる。

つるはし家の『オモニ秘伝お惣菜キムチ』シリーズ新発売



キムチと惣菜の中間のような、味わえるキムチを開発し、『つるはし家』ブランドの『オモニ秘伝お惣菜キムチ』シリーズとして先の『食のビジネスマッチング展2012』に出展。

ごぼう、にんにくの芽、するめ、割り干し大根、ゴマの葉、そしてこれらのミックス、と6種類。特にごぼうキムチが一番人気で大好評。各主力スーパー等で販売中。



キムチの主流は殆どが白菜キムチ。主力商品の白菜、大根、キュウリ、するめで全体の9割程を占める。その他の材料でもおいしいキムチができる事を認識してもらい、普及させ、全体の売り上げを増やしていくのが狙い。

『食のビジネスマッチング展2012』出展中に、同じく出展企業の納豆屋さんとはコラボする話がまとまり、新しい商品開発の企画が進行中。キムチと納豆の興味深いコラボ商品ができるのも目の前。

そして自社商品のアンテナ店である、大阪鶴橋『つるはし家』のリニューアルも計画中。



神戸中心に展開する高級スーパーに認められた味と品質

3年前より、神戸中心に展開する高級スーパーと直取引をし、PBネーム『キムチ名人』として販売している。海洋深層水塩を使ったこだわりの味が自慢。



そのスーパーの取締役で『味の門番』とまで呼ばれる方が一口食べて「このキムチは売れる」と太鼓判! とんとん拍子に取引が決定。それは、味・品質・安全性・生産体制すべてに問題なし、として採用された証拠。

安い普及品のキムチから高級スーパーに納入できるキムチまで、幅広く作っている事で、同業他社との差別化をはかれ、多方面から信用を得られる結果となった。

「おいしい」「安心」を食卓に届けします

『おいしい』『安心』『確かな品質』をお客様の食卓に届けることを第一に考え、クレームゼロを目指した衛生管理システムの構築で信頼される製品を作っている。

製造工場内はエアシャワー、電動シートシャッターで虫やほこり等の侵入をシャットアウトし、異物の混入を防止。金属探知機を各包装機械のラインに設置し、理化学検査や微生物検査を含む様々な検査を行い品質基準の確認をする。害虫等の調査は外部委託し、定期的にモニタリング・駆除を行っている。衛生環境も整備は製造工場だけでなく、オフィス内でも行い、全従業員の健康管理も気を使っている。そして、冷蔵・温度管理でキムチの発酵スピードをコントロールし、店頭から食卓に並ぶ頃が一番の食べ頃になるように調整して出荷している。製造工程で出てくる野菜をカットした端材等を乾燥して肥料にする装置を自社開発。ムダを極力減らしエコなもの作りも実践。

社長は会長のご子息で、就任は2年前。幼い時から会長の仕事ぶりを見て、すんなりと抵抗なく家業を継がれ、高校卒業後ずっとこの仕事についている。会長曰く「イケイケの自分と、縮めてくれる社長でいいコンビになっている。家族皆の協力でここまで来れた。」そして、従業員の方々の意識も高く、家族的な雰囲気の中でクオリティーの高いもの作りを実践されている。



▲ 製造工程の様子



▲ パッケージング



▲ 検査機器

※ 誌面スペースの都合上、取材記事を一部省かせて頂いております。
全文はマッチングサイト「元気!こうせビジネスタウン」でご覧下さい。
URL: <http://www.genki-cosei-bz-town.jp/>

ダイユー食品株式会社 代表取締役社長 大友 出

〒544-0015 大阪府大阪市生野区
南2丁目3-18
TEL: 06-6753-5156
FAX: 06-6753-5164

E-mail: info@daiyufood.co.jp
web サイト: <http://www.daiyufood.co.jp>

事業概要: キムチ及び関連商品製造

