

## 「秘伝のタレ」で、味付け海苔を作り続けて62年 株式会社 七福屋

日本人にとっての海苔は格別なもの、どこの家庭の食卓にもあると言っても過言ではない。旅に出れば宿の朝食には欠くことがない。贈答品の定番としてもいまなお根強い人気がある。贈るほうも受け取る側のことをあれこれ心配せずに安心して選べる商品。

株式会社七福屋は、有明海産をはじめすべて国内産にこだわった高級海苔の製造卸。海苔の原料を仕入れ、同社工場で加工をして製品に仕上げ、卸している。味付け海苔は「秘伝のタレ」が自慢。

創業は昭和10年2月、大阪市北区菅原町に初代、房川清さんが乾海苔問屋、房川晴介商店をはじめた。当時は青果市場があり、その流れで商いをする店が多く集まり、乾物をはじめ様々な問屋も軒を連ね、ひととき賑わいを見せていた。戦後、現所在地に移り昭和26年10月、加工海苔製造販売を主業務とする株式会社七福屋を創立、海苔一筋で62年。現在、二代目社長は房川捷一さん。捷一さんの長男、雅一さんが専務を務める。



モンドセレクション3年連続金賞受賞の特選大判味付けのりとトッピング味付けのり3種（唐辛子味、あおさ味は通販専用品）

### 大型小売店の寡占化で製造卸は難しい時代に

雅一さんは、平成6年10月に設立した七福屋販売株式会社の社長でもある。株式会社七福屋で製造した製品の販売を業務として営業に活躍されている。今回お話しをお伺いしたのは雅一さん。

流通ルートは、主に問屋卸と小売店卸。スーパーへは問屋経由で製品を流通している。大規模小売店舗法の規制緩和により大手資本による大型店の進出で、大型店どうしの顧客争奪戦は熾烈を極める一方、地域密着型の小売店はそのあおりを受け苦戦を強いられている。また小売店は跡継ぎ不在の問題もあり、廃業を余儀なくされるケースも少なくなく、流通ルートはタイトになってきている。そんな市場情勢もあり、問屋扱いの量が減少してきた。スーパーの海苔売り場スペースは想像以上に広く多くの商品が並んでいるが、残念ながら、関西エリアでは大手の2、3社が強く、その多くのスペースを占めているという。

「海苔ほど差別化の難しい商品はないのではないか。流通が大手主導となった今、新規開拓は非常に困難。商談ではまず価格競争に巻き込まれる。最初から販売価格ありきで作られた他社製品と、原材料にこだわった自社製品では勝負にならない。仮に値を下げて卸しても、その分、スーパーの利幅も下がるのでお互いにメリットはない」と現在の小売り市場の苦境を話す。

### 確かな品質がリピートを呼ぶ通信販売

だからこそ、同社は、通販事業に新たな活路を見出している。通販を始めたのは業界の中でも古く、約20年前から。きっかけは、ギフトで贈られたお客様から、美味しかったので購入したいとの問い合わせの電話がポツポツと寄せられたことから。電話とファクスで注文を取り、代引きと銀行振込で販売するようになった。いまでは贈答用の高品質で美味しい海苔をもっと多くの方に食べて戴きたいの思いと、ゴミを減らしたいのお客様の声で、高品質はそのままに価格を下げて簡易包装の商品も通販用に開発。注文は、品質を重視するミドルエイジから上の層が多いとか。

「ギフト商品の中にアンケート兼パンフレット請求ハガキを同梱して、注文を取るようになった。七福屋の海苔が良い商品であることを広める、口コミ的な役割と位置づけていた。口コミはスピード感がもの足りないので、新聞折り込みも始めた。お試し価格の商品を設定し、新規顧客獲得につなげた」と、いまは利益率より知名度アップを重視している。



現在、ネット販売を取り仕切っているのは弟の幸治さん。平成12年にショッピングサイト「海苔の七福屋」をオープン。平成15年10月からはYahoo!のショッピングサイトに「海苔の七福屋Yahoo店」を出店している。ネット販売を含めた通信販売は売り上げ全体の20%を占めるほどに成長した。製造直販部門の比率が上がり、売り上げの増加分になればとの狙いである。

### なんと、モンドセレクション3年連続金賞受賞

食に厳しい大阪で長年にわたりお客様に支持されてきた理由は初代社長が作り、60年以上受け継がれた「秘伝のタレ」にある。創業以来、有明海産の原料を中心に扱ってきたという成り立ちから「有明海産の原料に合う味」をもとに研究を重ね「秘伝のタレ」を作り上げた。

しかし、味に自信を持って他社とは違うと説明しても、スーパーのバイヤーサイドからしたら同じと言われるのが海苔。そこで、注目してもらうために工夫したのが「トッピング味付海苔」。おいしいと評判の定番の海苔に、紀州梅味の具材をトッピングしたパリエーションを展開している。価格勝負のスーパーの商談でも定番商品は俎上に載ることは難しいが「トッピング味付海苔・紀州梅味」はバイヤーの目に止まり、取り上げてもらうことが多いという。

自慢の味をどうにか伝えられないかと考えた抜いた末に思いついたのがモンドセレクション。予想以上に海外での評判も高く、有明海産の一番摘みの特選大判味付卓上のり（卓上52枚、同80枚）は、国際品質コンテスト、モンドセレクション金賞、国際優秀品質賞を2010年から3年連続で受賞した。

伝統の味を継承しつつ、製造卸、製造直販の二本柱で厳しい業界を生き抜いていきたいと穏やかながら燃える情熱に溢れていた。

#### 株式会社 七福屋

代表取締役 房川捷一

#### 七福屋販売株式会社

代表取締役 房川雅一

〒530-0041  
大阪府大阪市北区天神橋1丁目9番1号  
TEL：06-6352-6051  
FAX：06-6352-7892  
<http://www.shichifukuya.co.jp>

【事業概要】海苔加工の製造販売

