

我が社の得意技 Vol.30

「豆」の専門店

株式会社 志賀商店 (今在家)

「豆」へのこだわり



「豆」の専門店、(株)志賀商店

おせち料理に欠かせない「黒大豆」の煮豆等、豆専門の食品加工を手がける(株)志賀商店。

おせち料理に欠かせない「黒大豆」の煮豆等、豆専門の食品加工を手がける(株)志賀商店。1981年には株式会社化し、「豆」にこだわった事業を今日まで継続している。志賀商店の商品は、低塩・低糖の味付けが特徴。その味は現代の健康志向と相まって、中高年層を中心に支持を得ている。

「豆」で一番に

「志賀商店を知ってもらいたい」と、志賀商店の歴史が始まったと考えた。そこから「豆」にこだわる弊社の歴史が始まった」と、志賀商店の原社長は語る。豆に特化した食品加工業者は珍しく、志賀商店は県



熱く語る原社長

内では唯一の存在だ。古くから、日本人の貴重なたんぱく源として食されてきた豆類。志賀商店では伝統の味を守りながらも、時代の移り代わりとともに「新しい味・食感」を求め、新商品の開発に取り組んでいる。煮豆のほか、絞り甘納豆、豆を使ったゼリーなどのデザートも商品化し、消費者のニーズに答えている。

「豆」の一粒一粒に、

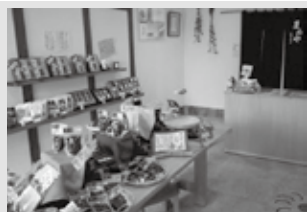
思いを込めて 志賀商店の商品は、効率化を求めない昔ながらの製法で作られる。職人の目で炊き上がりを見極め、一粒一粒人の

手で選別し、皮が破れないように丁寧に袋詰めされる。こうした努力により、自動化された機械での大量生産では表現できない、味と風味を生み出している。

「豆」を通して、おいしさの感動を、健康の喜びを、心からの満足を提供することを使命とします。これが、志賀商店の経営理念だ。

中央から地方へ

志賀商店の商品は、ほとんどが関東や関西の高級スーパーマーケットや有名百貨店で販売されている



(株)志賀商店の直営店舗「まめや」

。県内で購入できるのは、今在家の工場に併設された直営店舗と一部のスーパーマーケット、そしてインターネットによる通信販売のみ。「地域で生産した物をその地域で消費することも大切だが、それだけでは地域のさらなる発展は望めない。地域の外で販売することで、地域外から所得が得られ、地元雇用が生まれる。それが地域経済の活性化につながる」と、都市部での販売に注力する理由を熱く語る原社長。

地方から都市部に向かって人材や所得が流出していく時代。地域に所得を還元させ、雇用を生み出す企業の事業展開が、地域経済の活性化と発展に寄与している。

知的財産戦略で国際競争時代を勝ち抜こう

西条知財塾を開催します

知的財産を経営に活かす仕組みと、実践する方策を習得する勉強会「西条知財塾」を開催します。

ふるってご参加ください。

対象

知財経営導入に意欲的な企業の経営者・経営幹部・開発担当者(10社程度)

参加費 無料

講師

土生哲也弁理士(土生特許事務所代表)・木戸基文弁理士(木戸弁理士事務所代表)



講師の土生弁理士(上)と木戸弁理士

会場

産業情報支援センター

時間

18時30分~21時(全4回)

申込期限

8月19日(金)

申込先

産業情報支援センター内ものづくり支援課 産業情報係
TEL 0897-53-0010

「西条知財塾」開催予定

- 第1回 8月26日(金)
知的財産って何?
知的財産を経営に活かすには?
- 第2回 9月22日(木)
知的財産を保護する制度とは?
知的財産活動には何が必要か?
- 第3回 10月28日(金)
自社の課題に知的財産の力は有効か?
知的財産を意識して事業計画を作成しよう!
- 第4回 11月18日(金)
我が社の事業戦略