

北海道沼田町に新会社設立 国産加工用トマトの増産目指す



▲新会社のコーミ北のほたるファクトリー

1950年にソースの製造販売を始め、翌51年にはトマトケチャップの製造販売を開始。「川澄食品工業」からコーミに商号変更。2019年には川澄正美前社長から、川澄亮太社長に引き継ぎ、20年に創業70周年を迎えた。

品質にこだわった「こいくちソース」「焼そばソース」は中部地区で根強い人気で親しまれている。トマトケチャップでは、北海道産、愛知県産、

宮城県産などの国産加工用トマトを使用したケチャップ、「有機栽培トマト100%使用トマトケチャップ」、完熟トマトを使った「贅沢リコピン食塩無添加ケチャップ」など幅広く品揃えている。

国産加工用トマトは、異常気象や農家の減少などで生産量は年々減少している一方、需要は年々高まっている。これを受けて、20年10月に北海道沼田町で新会社「コーミ北のほたるファクトリー」を設立。21年4月に営業を開始している。沼田町では、冷涼な気候で糖度の高い高品質なトマトが栽培されているが、高齢化などで人口は減少傾向。沼田町から運営を引き継ぐことで、加工場運営に関する技術交流、販路拡大による雇用創出、農業振興、地域活性化を支援していく。

また、農家や栽培面積を拡大していくことで、安定的に製品を提供していく体制を整え、地域とともに発展できるように取り組んでいく。

合わせて、従業員満足の追求、お客さま満足の追求、地域貢献の実現にも邁進していく。

エリアニーズに根差す展開光る 強み生かす独自スタイルを実践



▲本村道生社長

コゲツ産業は西日本屈指の総合食品卸商社。グループ企業は同社のほか、老舗和菓子を製造・販売する湖月堂、運送・倉庫業のユタカ物流、冷凍魚介類・鮮魚・養殖魚類・塩干類などを取り扱う食品卸売業のニシショウ産業4社で構成される。九州地域卸でありながらドライ・チルド・冷凍・酒類の全種類を取り扱うサプライヤーとして九州各県に常温・冷蔵・冷凍の自社物流センターを有

し、三温度帯の配送ネットワークを構築している。冷凍配送における配送ネットワークが強みで、フルライン対応力は九州エリア随一の規模を誇る。近年では各エリアでの物流センターの開設や移転と連動して2012年に出雲営業所を、昨年は大阪営業所を新設。中四国や関西圏を見据えた物流網の構築と整備を推し進めている。さらに新WMSを導入し九州エリアの各支店での水平展開を完了させる一方、全拠点への導入作業を進め庫内作業の品質向上と効率化を目指す。基幹システムではデジタル化を先行させて有効活用を図るべく、来年から再来年の稼働を目指して手配システムを刷新。管理面では販売促進金のEDI化にも着手する。

また多面的なアプローチからあらゆるニーズに対応するコゲツグループRS体制ではメニュー企画やクロスMDの立案や施策などを企画委員会で検討。営業スタッフに伝えることで、業態別や環境別などのニーズや要望に沿った提案している。今後も細かな需要に則した、当社独自の強みを発揮出来る流通機能の提供に注力していく。