

伝統技を明日につなぐ 「不易流行」注力し、成長へ



▲橋本敏克社長

明治38年創業の老舗製あん企業。“あんひとすじ”にこだわり、繊細な職人技を高精度技術で再現して、高品質で安定した風味の商品づくりを守り続ける。製造拠点は大阪府茨木市の本社工場と中国にある3か所の協力工場となり、国内では小ロット多品種で小回りの利く生産、海外の協力工場では日本同様に技術指導、品質管理を徹底して、高品質で味のよい商品製造に努めている。

近年製あん市場は、主要取引先の製菓・製パンメーカーをはじめ異業種からの参入が相次ぐ。製あん専門の同業が事業の多角化を進めるなか、同社は“あんひとすじ”を貫く姿勢に変わりはない。むしろ市場が玉石混交となれば、これまで築いてきた技術と信頼が光る。「自社のブランディングをより明確化し、時代と得意先のニーズにあった商品づくりに尽力する」ことで差別化を図る考えだ。

業務用では主力の粒あん、こしあんに加え、価格競争力の高い海外製品、また国内では数社しか取り扱いのない粉末あん（さらしあん）や鹿の子豆、色彩豊かな色あんの豊富な品揃えに、健康を意識した時代に対応したあんなど、製あん企業ならではの独自色を打ち出した商品を強化する。

一方で家庭用はスタンダード品から付加価値品まで幅広く揃えるほか、原料小豆、砂糖、塩全てを最高級にこだわったゆであずき、糖質をカットしながら美味しさを実現した商品を加え、「あんの可能性を追求した、あんこやならではの技術を集めた商品力で勝負する」。

宮崎延岡に根を張った企業 地域経済との深い結びつき



▲平林宏一社長

創業は明治30年（1897年）に初代・平林軍平が大分県松岡で雑貨種子物の取扱いを始めたことに端を発する。明治38年（1905年）に宮崎県延岡市南町に移転。平林商店として雑貨や荒物販売を業として行うようになり、大正から昭和初期にかけて食料品の取扱いを始めるようになった。その後食料品のアイテム数は飛躍的に増加し、現在では取扱構成比95%を占めるまでに拡大した。

四代目社長として半世紀以上に渡り社業を切り盛りしてきた平林義光氏が昨年退任し、常務取締役の長男・平林宏一（ひろかず）氏が5代目社長に昇格し新体制がスタートした。同社の営業部は3部体制で構成される。第一営業部では小売店・量販店向け一般食品を供給。第二営業部はホテル式場・仕出店、病院向けなど業務用食材や冷凍食品を取り扱い、第三営業部では自動販売機のフルオペレーター業務を行っている。地盤を構える宮崎県を拠点に隣接する熊本県・大分県・福岡県・佐賀県の各エリアへの供給網を構築している。

東九州自動車道の開通によって都市部への輸送がスピーディーになったことを受けて宮崎の豊かな農産・畜産・水産物の物量増を見込むべく、1次産業と連携した6次産業を踏まえた事業への進出を目指している。近年では太陽光発電の売電事業などの新しい取り組みにもチャレンジしている。今後も地域に根差す企業としての立場をより盤石にすべく、地域経済との結びつきを深めた取り組みを実践する。