

隆祥房

新社屋建設で生産増強 FSSC22000 年内取得予定



▲新しい製造ラインを導入した新社屋

1958年に創業。餃子皮は、レギュラータイプをはじめ、大判、餅粉入、厚め、オーガニック、国産小麦、米粉など幅広い。このほか雲呑皮・焼売皮、春捲皮、大豆シートなどを製造販売している。

親子で楽しみながら、餃子を手作りしてもらうため、動物や乗り物などのかわいい包み方を提案。テレビCMでも使用されているぎょうざソングス、餃子のキャラクターのツツム君など様々な仕

掛けで手作り餃子を広げている。

ホームページでは、様々なレシピを紹介。牛ひき肉とスパイスを使って大人向けの贅沢な餃子「ギョウザ」、コロナ太りにお悩みの方向けの野菜も摂れて1品でお腹がいっぱいになる「具だくさん水餃子」、手作り疲れの中でも簡単に楽しめるレシピ「豚こまと大葉の巻くだけ餃子」、まとめて作って冷凍することで忙しい時にも簡単に手作りを楽しめる「ストックレシピ」などのオリジナルレシピが見られる。

20年11月には新社屋を建設し、本社を移転した。新しい製造ラインを導入し、餃子皮などの生産力が強化された。2か所に分かれていた工場と本社を同じ建物に集約することで、効率化も図った。さらに、工場内のスペースに余裕があるため、需要増加に合わせた供給体制を作ることができる。新社屋では、年内にISO9001を再度取得するとともに、FSSC22000も新たに取得予定である。安全・安心をこれまで以上に徹底し、信頼される商品を作っていく。

六甲バター

“おいしい”で未来を健康に ベビーチーズズ2億5千万本出荷

▶塚本浩康社長



楽しい食文化の提供によって社会に貢献する」の実現を目指すと共に、「六甲バター サステナビリティ宣言」として「“おいしい”で未来を健康に」を掲げ、「生活者」「地球環境」「従業員」「地域社会」4つのス

ベビーチーズズのリーディングカンパニー。2019年の創業70周年時に「おいしいって生きること」をQ・B・Bの目指すべき姿として新たに制定。経営理念の「健康で、明るく、

テークホルダーに対してその実現を目指している。

主力のベビーチーズズは16種類をラインアップ。前年度(20年12月期)は2億5千万本を出荷。塚本浩康社長は「日本人一人当たり2本を召し上がっていただいている。この数値はお客さまからの信頼の証であり、当社の誇り」と話す。それでも消費者の認知度が「まだまだ低い」として、今期方針4本柱の1番目に「ベビーチーズズ=Q・B・Bと想起する取組み」を掲げた。その具現化策の一つとして「おうちDE居酒屋ベビーチーズズ」や「おいしく健康プラスベビーチーズズ」の新シリーズを今期投入し、好調なスタートを切っている。

今秋、長年の構想を形にした新感覚チーズ「包み」を発売した。同商品は、チーズ(乳主原)をチーズ(同)で包んだ2種の違う食感が特徴で、おつまみ需要などに提案し、チーズ商品群の新たな需要開拓に小売側からの期待も高まっている。

また、業務用では、メディカル業態向け新ブランド「Q食」を強化。その他、海外への輸出事業も好調に推移している。