

美味しいサプリー開発に挑戦 付加価値追及でヒット商品開発



▲エフアイコーポレイション 塩谷知明社長

30年間に亘り健康食品のOEM、ODMメーカーとして顧客が求める製品を供給してきた。当社の特徴は「付加価値提案」。これに特化してヒット商品を生み出し、存在感および信頼信用をいただいていた。

健食市場は大きく規模拡大し、参入企業、販売チャネルも広がった。同素材を使用しても商品付加価値の差で価格差が生じる。付加価値提案でき

る当社はこの中で存在感を発揮できる。当社の付加価値とは「トライアルをリピートにでき、価格競争に巻き込まれない商品」。

ヒット商品開発プロジェクトは「トコトン」がキーワード。「トコトン」ニーズのある原料を求め、商品設計を「トコトン」貫く。生産および品質管理は「トコトン」極め、綿密なマーケティング力で顧客を「トコトン」支える。原料は必ず生産地訪問して確認し、特殊加工を加えて差別化する。品質管理では健食GMPの認証を取得し、これに準拠した製造を行う。近年は海外からの受注も増えている。来春取得に向けFSSC22000にも取り組んでいる。

現在、管理栄養士、サプリメントアドバイザーでチームを作り、おいしく手軽に食べられるサプリー開発を進めている。質では決して負けない“ものの作り”を継続していく。次の5年、次の10年に向けては、社内のハード、ソフトの充実化を進めながら、求められる依頼に真摯に対応し期待にお応えしたい。

機能性で生姜の健康力訴求 地域環境の保全にも積極的



▲機能性表示食品のミニパック

栃木県佐野市に本社がある業務用ガリの有力メーカー。1961年に漬物製造工場を建設し、甘酢生姜、紅生姜、甘らっきょう、山ごぼう、すし梅等を主体に製造卸売業として発足した。当時の寿司店ではガリは原料の生姜を仕入れて、各々独自の方法で味付けをしていた。同社はそれをヒントに業務用ガリの研究と開発に日夜努力し、今日の基盤を築いた。

伝統的な漬物の食品加工メーカーとして、「しょうがを食卓に…」の精神で世界へ日本の食文化を提案している。グローバルな視点で食の安全を果たす社会的責任があると考え、品質管理・食品安全の向上を目指し、食品安全マネジメントシステムを構築し実施。顧客満足度の高い新商品の開発研究、そして、取引先や消費者の信頼を高め、社会に貢献している。

環境保全に配慮した活動も積極的だ。廃棄物の削減と省エネルギー、省資源に取り組んでいる。環境側面の評価を行い、環境目的と目標を定め、継続的な改善を定期的に見直し、環境汚染の予防に取り組んでいる。さらに、全社員に環境に関わる意識を周知し、環境マネジメントシステムを確実にするために教育や訓練を実施している。

SDGsの世界的な目標には健康も掲げられている。生姜は元々健康イメージの強い食材だが、同社は機能性表示食品「新がり完成品 STM 白」を発売し、よりわかりやすく生姜の健康力を発信している。