

企業研究

学生×経営者



2020

3

煮豆やつくだ煮を製造・販売する。近年は品ぞろえを広げ、需要が伸びる蒸し豆は他社に先駆けて開発した。今年4月には加東市で専用工場の操業を始め、生産能力を2倍に拡大。次は食物繊維を多く含む「もち麦」に照準を定めて、日本人の食生活の改善に取り組む。

―商品の特長は。

「昆布のつくだ煮や煮豆など、食物繊維が豊富な食品を扱っています。日本人の食生活で最大の問題点である食物繊維不足を解消するのにふさわしい食材ばかりです」

―蒸し豆を投入した理由は。

「当社が16年前に蒸し豆

マルヤナギ小倉屋(神戸市東灘区)

柳本一郎社長(66)

豆や麦で食生活改善に貢献



①もち麦を手にするマルヤナギ小倉屋の柳本一郎社長＝いずれも神戸市東灘区御影塚町4②加東市などで製造したもち麦の商品



エムラボ

を商品化するまで、大豆の加工品は水煮が主流でした。しかし、栄養分が水に溶け出し、豆のおいしさも損なわれてしまいます。味と栄養を封じ込めたのが蒸し豆です」

―もち麦を使った商品に

を商品化するまで、大豆の加工品は水煮が主流でした。しかし、栄養分が水に溶け出し、豆のおいしさも損なわれてしまいます。味と栄養を封じ込めたのが蒸し豆です」

「従来は白米と一緒に炊いていましたが、加東市のもち麦は本当においしいので、単独で食べてほしい。」

も力を入れている。

「カロリーが白米の半分で食物繊維は9倍と、体に良いことから、人気が出てきました。ただ、大半が海外産で、当社も最初は米国产。国産を求める声に応えて3年前から加東市で栽培してもらっています」

千億円単位の朝食市場で、パンやシリアルなどからもち麦に置き換わるようにしたい。今はスープ用を販売しています。加東市と連携協定を結び、地域経済の振興や住民の健康づくりに貢献したいです」

―求める人材は。

「従業員が仕事を通じて成長することが大事だと考えています。高い目標を持って、常に挑戦できる人がいいですね」

モ

1951年、神戸市灘区で創業。社員数329人。2016年に小倉屋柳本から現社名に。東灘区御影塚町4の9の21。078・841・1456

◆次回は8月5日に掲載予定。 (まとめ・塩津あかね)