



はじまりの物語

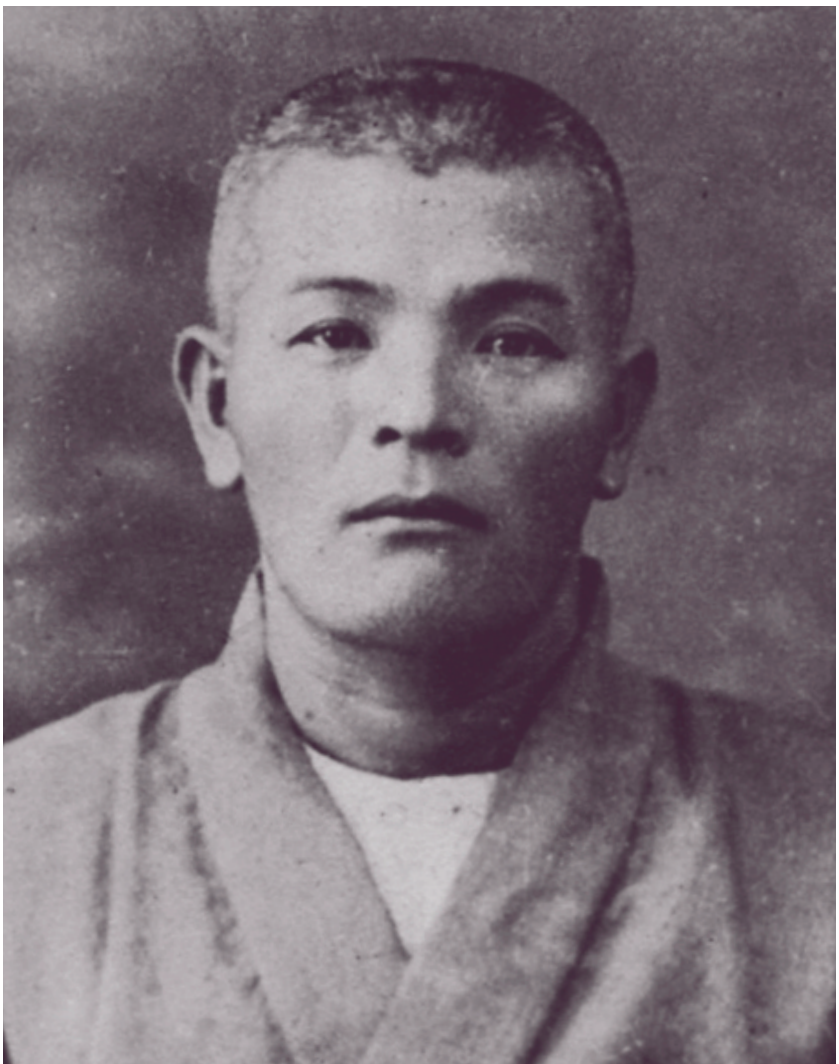
あんこや一〇〇年

北條製館の始まりは、一軒の小さな製館所。多くの人々に支えられ、姫路の地で一〇〇年を迎えることができました。その道のりには、さまざまな困難がありました。しかし「お客さまに喜んでいただきたい」という銀作の想いは、どんなときにも変わることなく受け継がれ、今日につながる、北條製館の礎を築いてきたのです。

北條製餡所の誕生

姫路市龍野町にて誕生した北條製餡所。その創業者北條銀作は、^①静岡県庵原郡いばらくんに生まれました。同郷出身の北川勇作氏が大坂で営む製餡所で修行した後、日本全国に巣立っていく兄弟子に続くように独立したのは、大正二年（一九一三）のこと。和菓子屋が軒を連ねる城下町、姫路市龍野町を創業の地に選びました。

銀作は豆の煮炊きから製餡までを一人でこなし、自らリアカーで配達しました。当時、和菓子は人生の節目に漆の器に載せて供されるような特別な品。そのような尊いものに携わっているという誇りを胸に、額に汗してコツコツと取り組みました。経営は順調に推移し、設立五年後には現所在地の姫路市福沢町ふくざわちやうへ移転。三年後の大正十年（一九二二）には、生涯の伴侶となるゆきを得て、ますます仕事に打ち込みます。



創業者 北條銀作

① 北條銀作の出身地
静岡県庵原郡小島村小河内（現静岡市清水区小河内）で生まれた。静岡の産業は茶業とみかん栽培が主で、収穫は年一〜二回と収入を得る機会が限られていた。家督を継ぐ長男以外は外に働きに出たり、手に職をつけることが多く、銀作もその一人だった。

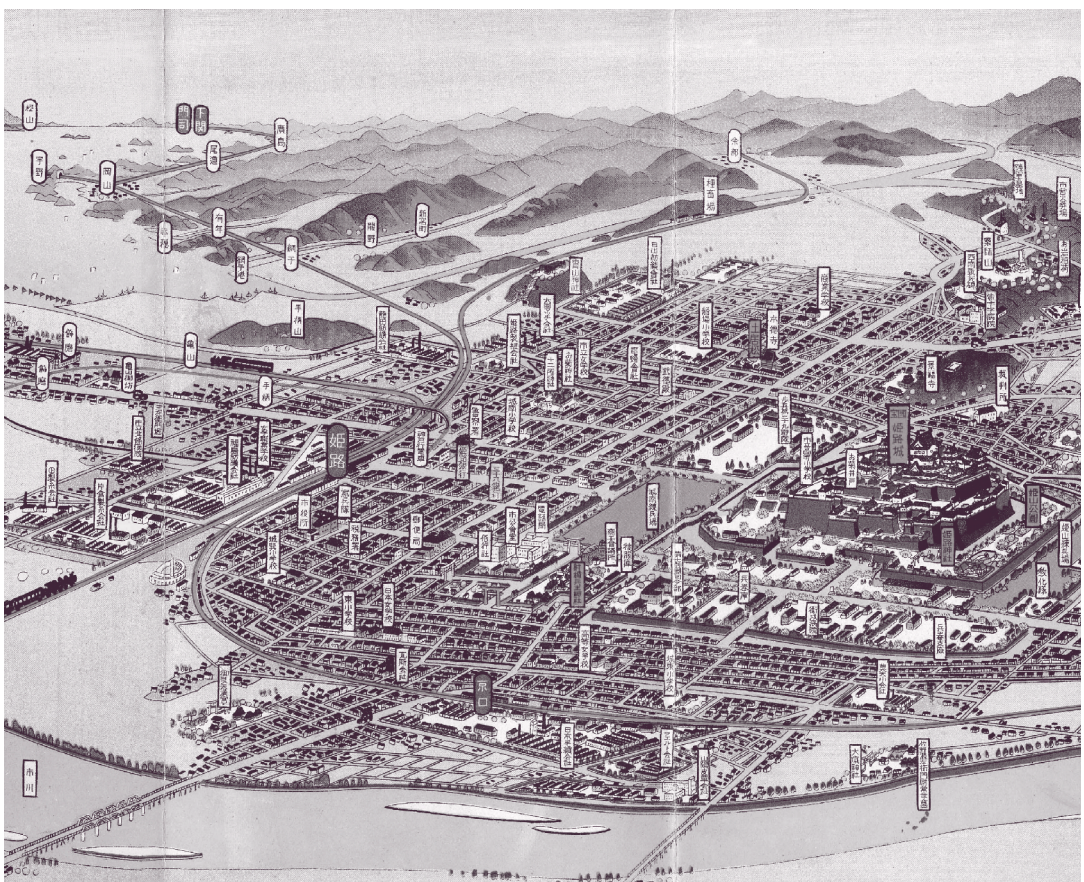
② 北川勇作氏
明治十一年（一八七八）、静岡県庵原郡興津町承元寺村（現静岡市清水区興津町）に生まれた北川勇作氏は、東京の製餡所で修行した後、関西で製餡所を創業。同郷の内藤幾太郎氏と共に機械による製餡技術を確立し、日本の製餡業界の基礎を築いた。後進の指導援助にも尽力し、全国で百数十人が彼の技術を受け継いだ。

③ 北川勇作氏の遺言
「兄弟弟子が同じところで商売を始めてはならない」という遺言に従い、弟子たちは北海道から九州まで全国に巣立った。

新しい時代の始まりに授かった新しい命

福沢町への移転から十余年、時代は大正から昭和を迎えました。この頃の日本は未曾有の被害を出した関東大震災から幾年も経つておらず、復興に向けて歩みを進めだしたところ。その矢先に、全世界を巻き込む世界大恐慌^④が幕を開けます。

日本を蝕む不況の波は、当時の北條製館にも、少なからず影響を与えたことでしょう。そんな中、銀作とゆきは二人の娘を授かりました。さらに昭和四年(一九二九)、この上ない喜びが銀作たちにもたらされます。後に北條製館の二代目を継ぎ、より一層の発展を担うことになる啓男^{ひろお}の誕生でした。結婚八年後に誕生した待望の長男である啓男は、「両親に怒られた記憶がない」と幼い頃を振り返るほど、銀作とゆきに可愛がられて育ちました。



昭和6年(1931)の姫路市とその付近
アソシエ地図の資料館「吉田初三郎コレクション」

④ 世界大恐慌
後に「暗黒の木曜日」と言われる、ニューヨーク株式市場の大暴落を発端として世界的な規模で各国の経済に波及した金融恐慌、および経済後退。日本も深刻かつ危機的状況に陥った。

⑤ 銀作の妻ゆきと二人の娘
ゆきは静岡県庵原郡興津町承元寺出身。銀作とゆきが結婚して間もなく、長女しず子、次女とし子を授かった。二人とも銀作の手伝いをし、結婚した後、長女夫婦は加古川で、次女夫婦は岡山にてそれぞれ独立し、製館業を営んだ。

銀作の妻 北條ゆき



戦火によって失われた北條製館

第二次世界大戦が終わりに近づいた昭和二十年（一九四五）、北條製館は大きな悲運にみまわれました。二度にわたるアメリカ軍の爆撃によって姫路の大半が焼け野原となり、銀作が心血を注いで建てた工場も焼失したのです。このとき啓男は中学生でした。

一旦は疎開した銀作でしたが、すぐに福沢町に戻ると、土地^⑥を買い戻すためにがむしやらに働きました。進駐軍から払い下げでもらった^⑦缶詰の空き缶から柄杓^{ひしぎ}をつくり、それを売り回る毎日。やがて姫路の復興につれて少しずつ入ってきた製館の依頼もこなし始め、昼夜の別なく身を粉にして再建へとひた走ります。

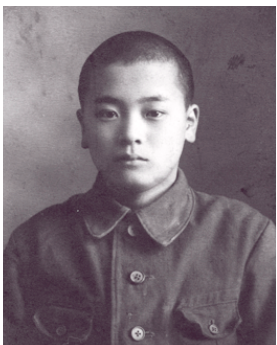
啓男はそんな銀作の姿を見つめながら、身一つで北條製館を興した父の厳しさやひたむきさを体得し、製館技術も学びました。



昭和20年（1945）の姫路市街地。空襲により、焼け野原と化していた。
兵庫県立歴史博物館蔵「高橋秀吉コレクション」

⑥ 戦後の区画整理
一面が焼け野原と化した戦後、戦災復興事業が行われた。区画整理によって土地が奪われてしまったため、銀作は収入のすべてを注ぎ込み、金策にも手を尽くして、徐々に土地を買い戻した。

⑦ 空き缶でつくった柄杓
銀作は、進駐軍から払い下げでもらった、缶詰の空き缶を円筒状に切り、柄をはんだ付けした柄杓を製作。毎日売って回った。



戦時中、中学生の啓男

四年で果たされた悲願の工場再建

北條製館の再開へ向けて必死で働く合間を縫って、銀作は故郷の静岡にたびたび帰郷し、親戚や知り合いなどを頼って金策に奔走ほんそうしました。その甲斐あって、工場は戦後四年で再建します。苦しい日々を乗り越え、四年という短い期間で再出発を果たした銀作の原動力となったのは、「戦前からのお得意さんに早く以前のように館を届けたい」という強い想いでした。

北條製館の再開をめざすと同時にその後の未来を見据えていた銀作は、啓男と北條製館を支えてくれる女性を探していました。姉の孫である恵美子⑧を気に入り、啓男の見合い相手として姫路へ連れて帰ると、二人の結婚を整えました。その後、工場を再建し本格的に営業を再開したのを機に、啓男と恵美子に北條製館を託します。

⑧ 啓男の妻 恵美子
女学校に通っていた恵美子は、誰に言われずとも家の前を一人で掃除していたという。そんな姿を目にしていた銀作は、女学校を卒業した恵美子を「遊びにおいで」と姫路に招くが、それは啓男の見合い相手として考えていたからに他ならなかった。恵美子は一旦静岡へ戻るも、結婚の話が進められ、銀作に急かされるようにして姫路に嫁いだ。



女学生時代の恵美子



福沢町に移転した頃の北條製館所。
当時は若い衆が4～5人ほど住み込みで働いていた。

戦後の厳しい時代をひたむきに乗り越えて

当時の北條製餡には、五右衛門風呂のような大釜が二つありました。朝の三時頃に起きると、まず挽き粉や木くずで火を起し、四五時間かけて釜を炊きあげます。小豆は物価統制令により物流が制限されていたため、十分な量を確保できず、空豆やエンドウ豆を炊くこともありました。

炊きあがった餡を搾^⑩ったら、啓男たちが自転車^⑪で配達します。冷蔵庫はもとより餡を保管する室^{むろ}もないので、すべてその日のうちに配達しなければなりません。荷台はもちろん、ハンドルからサドルまで、あらゆるところに餡を積み、得意先へと向かいました。街灯も少なく、道路もほとんど舗装されていない時代。それでも、得意先がこの餡を待っていると思うと、ペダルを漕ぐ足を速めずにはいられませんでした。

⑨ 戦後の物価統制令
第二次世界大戦後の物価高騰（インフレーション）の中、物価の安定をはかるために物価統制令が布かれていた。米はもとより、小豆や砂糖もその対象となり、製菓・製餡業界は原料不足に悩まされていた。

⑩ 餡を搾る
昔はジャッキを用いて手で搾っていた。小豆餡を十本搾るのに一時間以上かかっていたが、現在は油圧式搾り機で四十本を十五分で搾れるほど作業効率が向上している。

⑪ 餡の配達
当時よく配達に向かった網干^{あほし}までは、姫路からおよそ十キロメートル。自転車に二人一石（約百五十キログラム）の餡を積み、転ぶたびに積みなおしながら、街灯も少なく舗装されていない悪路を三人がかりで運び、戻るのは日が暮れた後だった。夏は生餡の傷みが早いので、昼夜交代で餡を炊き、日も明けないうちから暗い道を配達に出かけた。



大量の餡が積まれた自転車。荷台に積んだ餡の重みで前輪が浮き上がり、電柱にもたれかからないと自転車を止められないほどだった

有限会社となった北條製館

戦後の混乱がようやく落ち着いていた折、啓男が待ち望んでいた長男、^⑩後に三代目となる義幸が誕生しました。その二年後の昭和二十九年（一九五四）、北條製館は有限会社として法人化を果たします。同時に工場も改築し、豆の倉庫と電気式の冷蔵庫も導入。配達に三輪トラックやオートバイを使い始めたことで、遠方にも得意先ができて、その数は三十軒を超えるまでになりました。

取引の増大に伴い、静岡から来ていた若い衆に加え、女中も雇うほどの大所帯に。子育てに奮闘する母親であり、北條製館の経理も担当していた恵美子は、皆の洗濯からご飯炊きまでもこなしました。「従業員は家族同然」と分け隔てなく接して寝食を共にした啓男と恵美子は、当時の従業員たちから今もなお「兄さん、姉さん」と呼ばれています。



個人商店だった北條製館所は、昭和29年(1954)に「有限会社北條製館所」として法人化。啓男が社長に就任した。



^⑪後の三代目 義幸の誕生
昭和二十七年(一九五二)、後に三代目となる義幸が誕生。祖父にあたる銀作も義幸の誕生を喜び、忙しく働く啓男夫婦に代わって子守りをするなど、たいへん可愛がった。



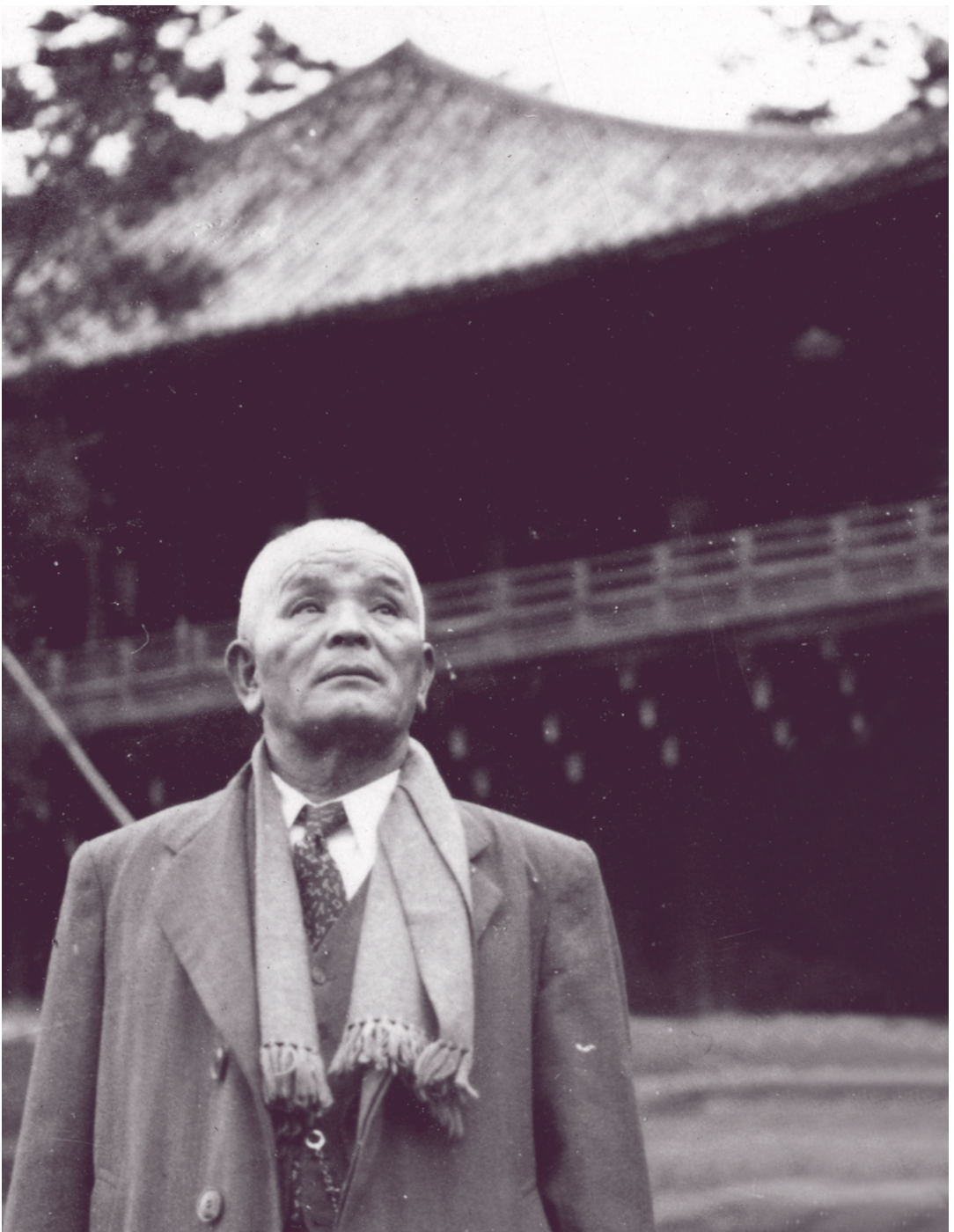
北條製館と共に半世紀を駆け抜けた銀作

昭和三十三年（一九五八）、この年は北條製館にとって忘れることのできない悲しい出来事がありました。北條製館を創業した銀作が逝去したのです。

厳しい修行時代を経て二十三歳で創業し、戦災で工場を焼失するもたつた四年で再建。戦後の混乱期を乗り越え、北條製館を無事に二代目啓男へと託すことができたのは、ひとえに銀作^③の人柄と商いに対する真摯な姿勢があったからこそ。享年六十八歳で幕を閉じたその人生は、まさに北條製館に捧げられ、共に歩んできた一生でした。

銀作の葬儀に際しては、町内をぐるりと囲むほどの檣^{しきみ}が届けられたといい、得意先やかつての従業員、共に修行した兄弟弟子など多くの人に見送られました。

③ 銀作の人柄
頑固者ではあったが、洒落っ気を忘れない人だったという。また神仏に対しては惜しみなく報恩感謝を示していた。故郷への想いも強く、出身地の小河内に錦を飾るため、鐘つき堂を寄付したこともあった。



「どんなときも、お客さまのために」

創業者である銀作の逝去は、北條製餡にとって大きな衝撃を与えました。とりわけ、父親であり仕事の師でもある大切な存在を失った二代目啓男は、深い悲しみに包まれます。

製餡一筋に生きた銀作は、時間や金銭に厳しく、特に「お得意さんを待たせるな」と従業員にも言い聞かせていました。その一方で、後進の育成には特に心を配っており、仕事に不慣れな者が小豆を一粒拾っただけでも、「よう気がついた！」と褒めるようなやさしさがあったといいます。

銀作が遺したこれらの想いや教えは、啓男にも従業員にもしっかりと受け継がれ、北條製餡はつねに「仕事に厳しく、人にはやさしく」という姿勢を大切にしてきました。

⑭ 銀作の教え

「二階に上がるときには、他に持って上がるものがないか考えてから上がれ。降りるときにも、持って降りられるものがないかどうか考えてから降りてこい」が口癖で、時間を大切にしていた。また、金銭への敬意を常に忘れず、銀行に持って行くお札のシワは前夜に伸ばす習慣があった。

一、常にお客さま本位の奉仕主義

一、後進の指導に努める

一、創業者とその精神を忘れず、孫^{まご}乞^こ食^{じき}にならぬよう

これは、銀作の想いから生まれた、北條製餡の三つの商い道徳。得意先一軒一軒を、従業員一人一人を大切にし、丁寧なものづくりを続けた結果、北條製餡は徐々に工場を増床し、昭和四十年（一九六五）には二階建て工場も竣工します。しかし、高度経済成長期の真っ只中にあっても、勢いに任せた経営拡大はしませんでした。

銀作から啓男へと継承された北條製餡は、やがて三代目の義幸へと託されます。忙しく働く両親の背中を見て育ち、小学生の頃から配達を手伝ってきた義幸は、大学卒業後に久留米での修行を終えて北條製餡に入社。新たな時代を築き始めるのでした。

⑮ 従業員と銀作

当時としては、ハイカラな一面を持っていた銀作は、酒や歌、温泉旅行を好んでいた。仕事では厳しかったものの、従業員をしばしば遊びに連れ出していた。

⑯ 二代目 啓男の経営方針

「身の丈にあった経営をしなさい」という銀作の教えを守り、啓男は慎重かつ堅実に事業を拡大していった。ことあるごとに「父はどう思うか」と、手帳に忍ばせていた銀作の写真を見ながら、心の中で問うていたという。

昭和四十年（一九六五）に竣工した二階建て工場



北條製館

あんなにと
こんなにと



たくさんのおき出会いに恵まれ、

多くの製品をお届けしてきた北條製館。

一〇〇年の間には、うれしいハプニングもあれば、
失敗や戸惑い、そして大切な教訓となる

出来事もありました。そんなエピソードの数々を、

創業一〇〇年という節目を機に、

気楽に振り返りながらご紹介してまいります。





一家分裂の危機!? 餡をめぐる 父と息子が大げんか

生まれたときからあんこと共に暮らした三代目義幸。豆を炊く釜の上に部屋があったため、幼稚園の頃には、炊きあがりの香りで「赤か白か」がわかるほどでした。そんな三代目は、昭和49年(1974)、大学を卒業して修行に出た久留米のあんこ屋で「加糖餡」の製造と販売の現場を目にします。それまで北條製餡で製造していたのは、味付けをしていない「生餡」。製餡業界における新顔とも言える加糖餡に、どこか受け入れがたさを感じている人も多くいました。しかし、加糖餡の可能性を目の当たりにする機会に恵まれた三代目は、「加糖餡なら遠方のお客さまにも安定した状態で届けられる」と実感。味にバリエーションが生

まれ、品数を豊富にできることも魅力に感じました。修業先で加糖餡の製法や特性をしっかりと学んで北條製餡に戻った三代目は、加糖餡に取り組みたいと二代目啓男に訴えます。ところが、「慎重かつ堅実に」という創業者銀作の教えを大切に守ってきた二代目は、新しいものを取り入れたいという提案に猛反対。それでも三代目は、加糖餡の長所と可能性を説明し、説得を重ねました。結局、三代目の情熱に押されるかたちで、加糖餡に着手することを二代目が許します。父子の対立を経て実現を果たした加糖餡こそが、北條製餡が現在のようにたくさんの味をお届けできるようになった大きなきっかけでした。

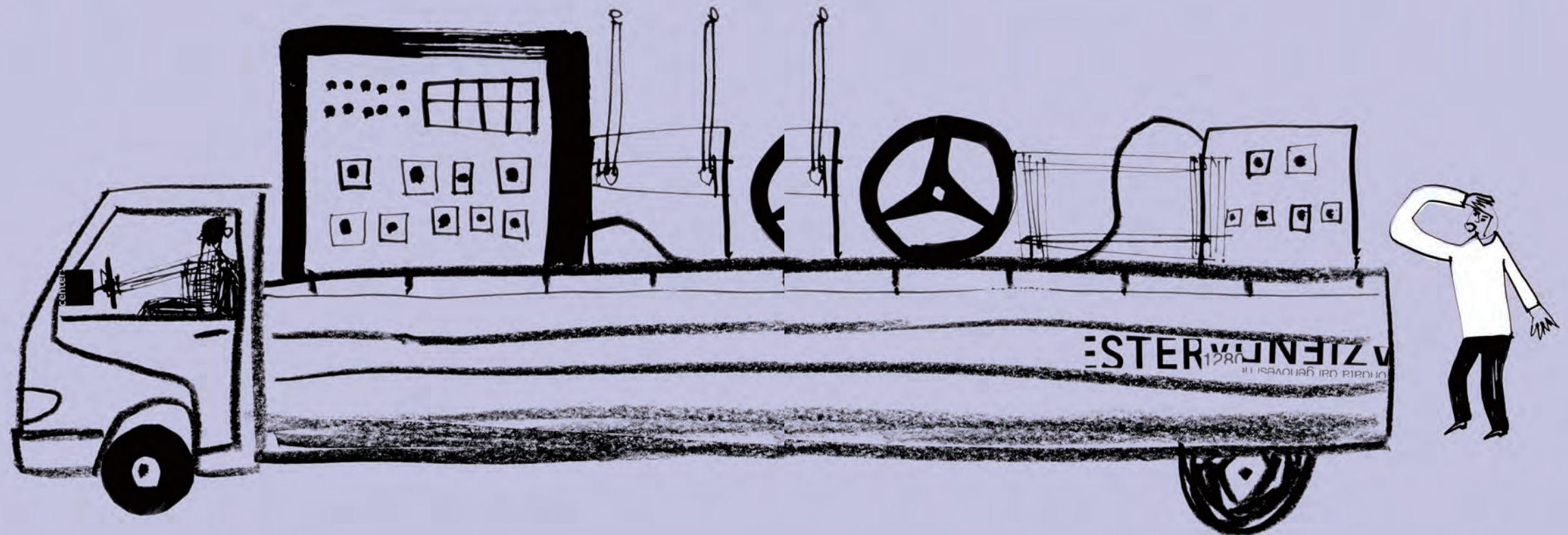
ある日、突然 送られてきたのは 水ようかんの機械だった!

京都のとある和菓子屋さんが、ある日こう言いました。「うちも忙しい、水ようかんの材料は北條製餡の餡だから、そっちで水ようかんにして持って来てくれないか?」。

突然な上にこれまでにない驚きのご注文内容! その場は丁重にお断りしました。ところがそれから幾日か経ったある日のこと、1台のトラックが北條製餡に到着しました。その見慣れないトラックの荷台を見ると、なんと水ようかんをつくるための機械が積まれていたのです。ちょうどそこへ、件の和菓子屋さんから

電話がかかってきました。開口一番、「おう、着いたか?」と言うと、「機械のリース代はうちで払った。うちのところの分はちゃんとつくってくれよ。余ったらそっちで好きに売ればいいから」と続けました。

後に北條製餡が水ようかん・ゼリーの製造に本格的に取り組む機会を与えてくれたのが、この「水ようかん事件」。今では考えられないような話ですが、これも北條製餡がお客さまに可愛がっていただいていた証だと、社内で大切に語り継いでいます。





長らく有限会社として商いを続けてきた北條製餡が株式会社化したのは、昭和54年(1979)3月のことでした。その5年後には本社4F建てビルが完成します。

ちょうどその頃、三代目義幸の弟で、フレンチレストランのシェフとして腕を振るった経験のある雅康(現常務)が北條製餡に入社。これを機に、北條製餡が培ってきた製餡技術を生かして製菓子に挑戦しました。もっとも難航したのは、餡を包む生地の部分。しっとりとおいしく見た目も美しい生地を焼くのはこれほどまでに大変なのかと、これまであんこをお届けしてきたお菓子屋さんたちのご苦労の一端を、身をもって経験しました。

なんとか納得できる味にたどり着いた後は、包装方法を模索しました。着目

した素材は、「杉」。本物の杉の皮で包むことで、饅頭の味を守りながら湿気を適度に逃すことができるからです。さらに杉の紐で結べば、昔ながらのおいしい饅頭が蘇ったようでした。

試行錯誤の末に完成させた「銀作饅頭」の販売は、関西の有名百貨店の催事からスタート。百貨店の熱源は電気しか使えないため、電気用饅頭焼き器を特注するなど、設備や什器も工夫しました。同時に、菓子づくり部門として有限会社銀作を設立。やがて百貨店に常設のお店を出すまでになり、多いときには1時間待ちの行列ができるほどご好評をいただきました。銀作饅頭の実演・対面販売を通じて、普段は接することの少ない一般のお客さまの喜ぶ顔を拝見できたことは、北條製餡の貴重な体験の一つとなっています。



どういうこっちゃ!
作っても作っても追いつかへん!
前代未聞の大行列

もったいない、もったいない… 小豆の煮汁を こんなぎょうさん捨てるなんて

「小豆の煮汁を欲しがっている業者さんがいる」。知り合いからそんな話を教えてもらい、あんこ関連製品の潜在ニーズを知った北條製餡は、少し驚きました。毎日あんこをつくるたびに生まれる大量の煮汁を処分しながら「もったいない」と感じていたからです。煮汁を必要とするお客さまがいるならば…と製品化を検討したものの、単に余った煮汁を売るというわけにはいきません。小豆の状態や産地によって色や味が大きく異なる煮汁を、製品として一定量を供給し続けるためには、安定した品質で生産する技術が必要でした。そこで、天然色素に詳しい食品会社さんに協力を仰ぎ、共同開発を始めました。小豆を炊いては、その煮汁を色素計で測定し、パターンを分析する日々。

煮詰めていた釜が真っ赤に染まり、洗浄作業に音^ねを上げそうになったこともあります。そのたびに食品会社さんが貴重な専門知識や特別な器具を提供してくださったおかげもあり、1年にわたり試作を繰り返した末、ついに煮汁の製品化に成功します。実は北條製餡では、煮汁と並行して、「赤飯にしても潰れない」特殊な小豆も開発していました。人工着色料を使わず天然の小豆からつくった煮汁と、赤飯になっても美しい小豆。この組み合わせは多くのお客さまに喜んでいただけました。市場が求めるニーズを見つけることはもちろん、それにフィットした製品を粘り強く開発すること。これからも北條製餡が大切にしていきたい姿勢です。



機内での出会いが 縁を結んだ 甘くて苦い中国の思い出



1990年代初頭、菓子業界に限らず多くの企業が中国へ生産拠点を求めて進出。北條製餡も中国へ目を向けていました。けれども、日本とは全く違う社会情勢や商習慣に戸惑いと不安を覚えていたのも事実でした。

そんなある日、北海道の小豆畑の視察に行く飛行機の中で、ある大手洋菓子メーカーの営業さんと三代目義幸が隣り合わせの席に座ったことから、中国進出がぐんと具体的になります。すでに中国での拠点構築に乗り出していたその洋菓子メーカーさんが、「製餡部門の技術導入や人材育成に関わってほしいか」と依頼してくださったのです。かねてより関心を抱いていた中国へのご縁を大手洋菓子メーカーさんにいただき、いざ中国の地を踏んだ北條製餡でしたが、想像を超えるハプニングの連続でした。

まず、小豆の種類が日本とは違うので、同じ味を出すのが難しく、似た種類の

小豆を用意することに。また、赤い豆を頼んだはずが、送られてきた豆は違う種類で、しかも選別基準の違いにより白い豆まで混じていました。さらに、ボイラー増設の許可を政府にもらえないなど、何もかもがスムーズには進みませんでした。

このような様々な出来事の一つひとつ乗り越え、大手洋菓子メーカーさんの工場は無事にオープンしましたが、このプロジェクトを通して北條製餡は大きなことを学びました。

それは、北條製餡のような規模と体力では「中国進出はまだ早い」ということ。きちんと管理を行い味と品質に責任を持つには、専任の人材はもちろん、大手企業のようなノウハウや対応力が欠かせないと実感したからです。

悪戦苦闘の1年ではありましたが、北條製餡の現状について改めて考えるよい機会を与えていただいたと感謝しています。

あんこ屋なのに
野菜を仕入れてるって
ホンマ？



北條製餡でつくっている「かぼちゃの餡」。実はこの餡には、密かな^{ひそ}こだわりが込められています。

かぼちゃの餡をつくるには、市販のかぼちゃペーストに白餡を混ぜるのが一般的。けれども北條製餡では、かぼちゃのペーストそのものから手づくりしています。かぼちゃを仕入れ、かぼちゃの分厚い皮をむき、蒸し焼きにし、潰してピューレにしてから味をつける…。このような工程は大変手間がかかりますが、

「かぼちゃ独特の風味や食感を生かしたい」という思いのもと、自分たちでつくことにしました。

「煮る」「炊く」「蒸す」の技術は、小豆だけでなく多種多様な素材に応用できます。地域の特産品や、季節感あふれる素材を使い、餡やペースト、ソースにすれば、商品開発の幅がもっともっと広がる…。大きな可能性の広がり期待を込め、北條製餡は新しい素材にも積極的に目を向けています。

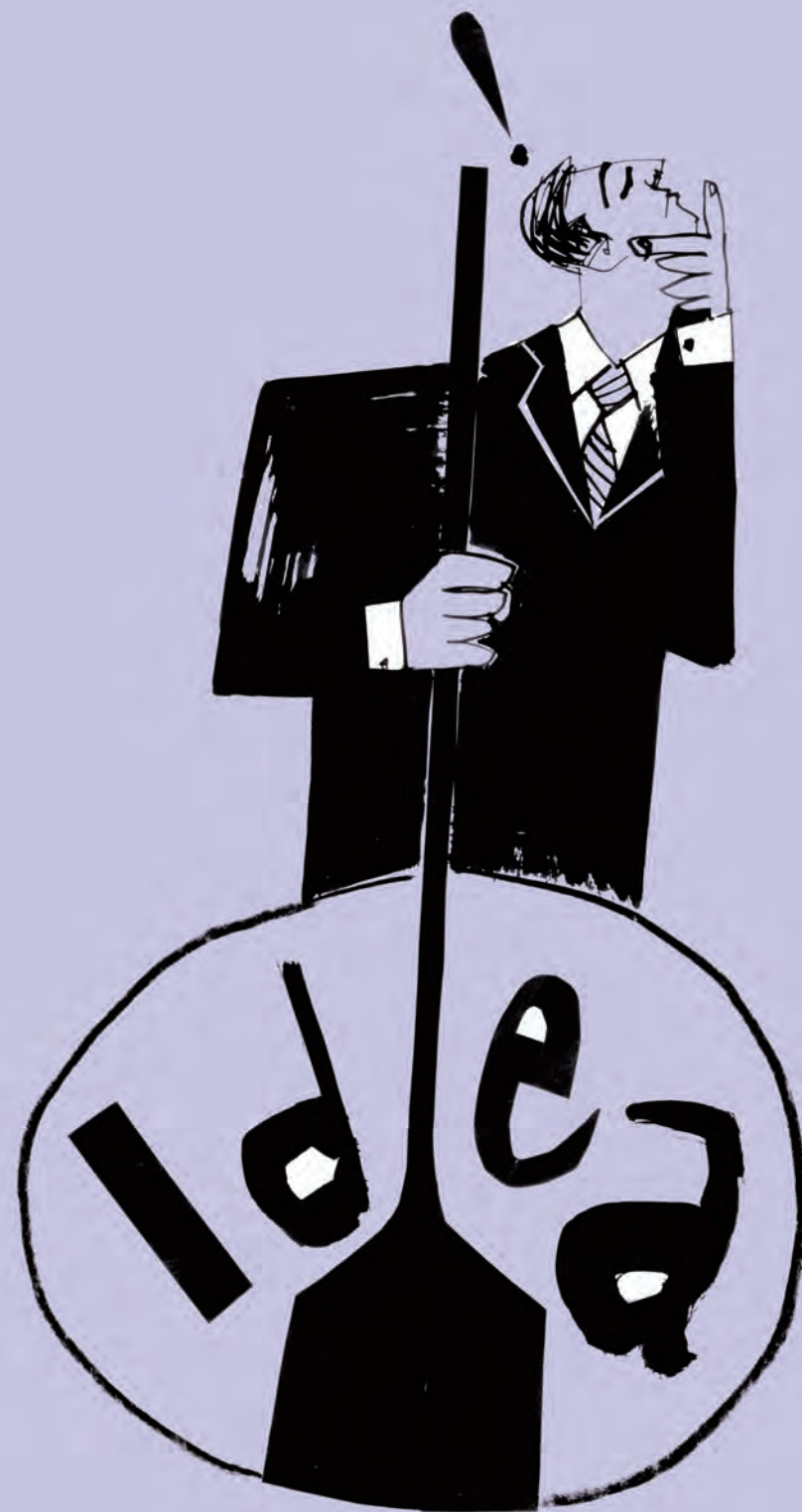
練っているのはあんこだけ？ いいえ、アイデアも 練ってます！

もなか
「最中もせんべいもウエハースも、パリッとしたものはパリッとしたまま食べたいよね」。何気ない思いをきっかけに北條製餡が生み出したものは、食品ではなく、「特許」でした。

皮とあんこが分かれた状態で販売されている最中はすでに市場に存在していましたが、北條製餡が考えたのは「面倒くさがりな人」向けとも言える仕組み。一食分ずつ小分けにしたあんこが充填じゅうてんされたプラスチック容器の端からフィルムを出しておき、そのフィルムを引っ張ると、手を汚さずにあんこがするっと出てくるという仕組みでした。

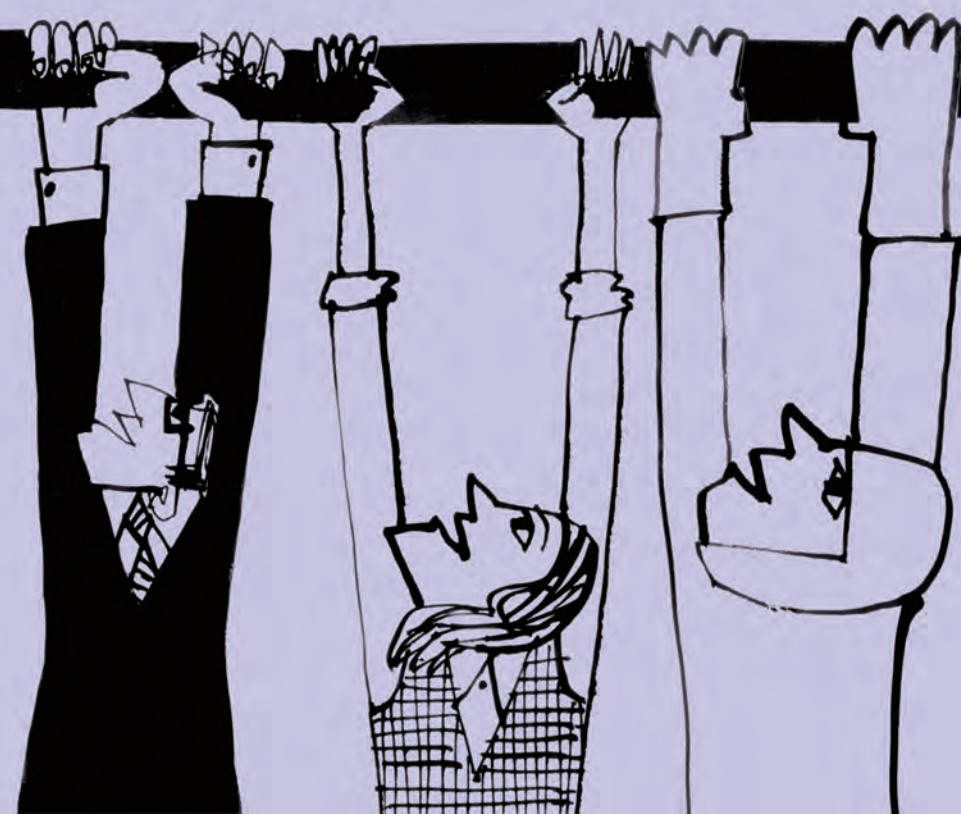
特許を取得したこの「防湿機能付き食品」は、中身はあんこに限らず、ジャムやペーストやゼリーなどでも可能。充填物の品質を守るとともに、フィルムを引っ張るだけというワンタッチで一食分を押し出すことができます。

今回は特許を取得した一例をご紹介しますが、北條製餡は食品そのものだけにとどまらず、おいしく食べるためのアイデアもつねに模索し、それを実現するための研究開発にも取り組んでいます。これからも新しい発想やチャレンジ精神を大切にしたいと考えています。



ISO 9001

ISO! 取得するぞ! エイエイオー!



「食の安全」が問われ、品質への関心が高まった昨今。目に見える証として「ISO」が注目されています。時代の流れを見据え、北條製館でも顧客満足を目的とした品質マネジメントの基準であるISO9001の取得に取り組むことになりました。安全面や衛生面に対する社員の意識をさらに徹底させるとともに、作業を振り返り文書化することで各自の仕事が持つ意味を明確にできればと考えたからです。館づくり一筋の職人気質な社員の中

には、不慣れな新しい仕組みの導入に戸惑い^{とまど}を隠せない者がいたのも事実です。ですが、自分の仕事を見つめ直すという機会にもなり、問題点や改善点も発見できました。様々な苦労もありましたが、一丸となって取り組んだ結果、平成19年(2007)、無事にISO9001を取得。今まで以上に徹底した品質管理を行い、より安心・安全でおいしい館をお届けできるよう努めています。



次の100年も大きな釜に 夢と希望を託して

量販店の増加、餡の内部生産化、大企業の参入、嗜好の多様化、饅頭やようかんの消費量減少…。現在の製餡業界を取り巻く状況は、決して明るいとは言えません。北條製餡がこのような時代を生き抜き、次の世代へと事業を継承していくためには、多くの困難にぶつかるでしょう。

ですが、どんなときにも北條製餡が大切にしたいのは、「お客様の求めることに応えたい」という、創業時からの揺るぎ

ない想い。誠意を持ってお客さまと向き合えば必ず道は拓けると、私たちは信じています。

同時に、100年にわたり受け継いできた「煮る」「炊く」「蒸す」の技術を礎に、さらにおいしい食品や役立つ食品をお届けしたい。そのために、次の100年はこれまで以上に幅広い分野へ関心を向け、学びを重ね、研究開発に取り組んでまいります。