

企業紹介

食・夢・和・創造

～食文化へのサービス創造～

株式会社 **ホクシヨク**

代表取締役 平石 祥吉
〒940-2127 新潟県長岡市新産2丁目11-11
TEL 0258-46-5155 FAX 0258-46-4918
<http://echigo-ryokan.jp/>

業 種：食料品卸売業
資 本 金：5,000万円
事業内容：キッコーシンしょうゆ、良寛しょうゆ製造販売、
良寛味噌、その他食品食材卸販売、
全酒類・食品小売販売等
(新潟県醤油協業組合の内容含む)

高品質の醤油を中心とした調味料の企画・販売を行っている株式会社ホクシヨク。確かな品質の商品をお客さまに提供することで信頼を築き上げ、着実に業容を拡大してきた。これからも、調味料のスペシャリストとして常に新しい挑戦を続け、豊かな食文化を提供していく。

全国醤油品評会で認められた品質

昭和47年、新潟県内老舗18社の協業合併により設立された新潟県醤油協業組合。その2年後に発売された組合の統一ブランド「キッコーシンしょうゆ」の販売業務を担う形で同社は誕生した。

商品の一つである「良寛ひしお」が全国醤油品評会で入賞するなど、醤油協業組合を含めたホクシヨクグループの品質に対する評価は非常に高く、家庭用はもちろん、飲食店や食品製造メーカーなどで幅広く使用されている。同社は、その商品企画や販売業務を通して、私たちの食を支えるとともに、品質の高い商品の魅力をより多くのお客さまへ伝えるため日々邁進している。

日本海の味『とび魚の白だし』

首都圏を中心に売上が順調に伸張している商品が、『とび魚の白だし』。とび魚を贅沢に使用し、塩も長崎県・五島灘のいそしおを採用するなど原材料に徹底的にこだわっている。

同商品は、試食販売の機会がもらえる先のみに出荷を限定し、商品の魅力を丁寧に説明する販売戦略が売上伸張の要因となり成功を納めた。2日に1回程度の頻度で社員を百貨店や高級スーパーへ派遣して、確実にファンを増やしている。

なお、とび魚の他に「まぐろ節」を使用した白だしも好評発売中。ホームページで購入が可能のため、是非一度ご賞味あれ。

事業拡充へ向けた2つの取組

同グループが長年培ってきた技術を活かし、同社は飲食店向けと家庭向けの各方向で事業拡充を図る。飲食店向けには、ラーメンのタレなど仕込みが必要な調味料の代替生産の提案力強化を目指す。各店の味を再現した調味料を提供し、仕込みの負担を軽減することで、人手不足に悩む飲食店を支援していく。

家庭向けには、「とび魚」「まぐろ」の白だしに続く、大人気食材を使った新商品を現在企画している。高い商品力を誇る同社の新商品から目が離せない。



▲人気の白だしシリーズ
『とび魚の白だし』、『まぐろの白だし』
(調理例 左上:お吸い物, 右下:おでん)



▲同社の強みとなっている試食販売の様子