



扇屋食品株式会社

〒791-3196 愛媛県伊予郡松前町大字北黒田571番地

TEL:089-984-2141 FAX:089-984-2187

<https://www.ohgiya-f.co.jp/>

扇屋食品株式会社 会社案内

OHGIYASHOKUHIN COMPANY PROFILE

創造・革新・協調を経て、 物心両面の幸福を追求

企業の役割として人々が求めるものを「創造」し、

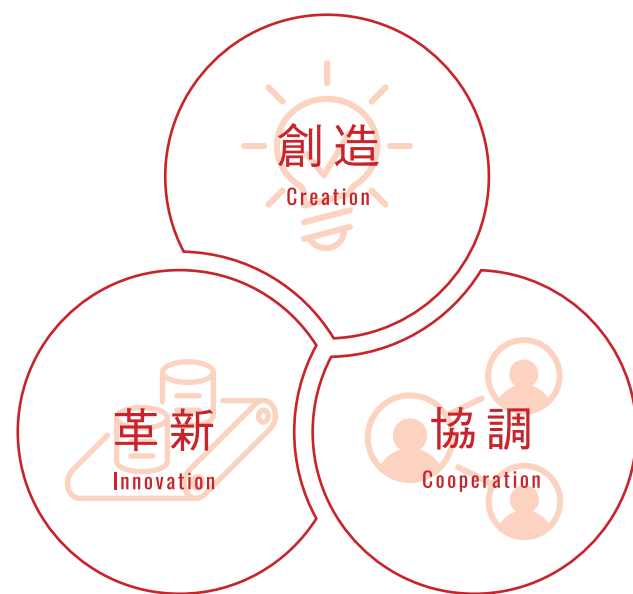
常に商品・技術の「革新」を心がけ、

「協調」し助け合いながら食文化の一部を担うことが当社の役割です。

その上で、お客様はもちろん、

従業員を含めた当社に関わる人の物心両面の幸福を追求し、

それに伴った活動の中で社会貢献を目指します。



時代やニーズを捉えた商品を
「創造」し提供します

刻一刻と変わる時代や消費者の
ニーズに対応した商品を「創造」し
生み出すことが当社の使命だと考え、
高品質で安心・安全なものを迅速に提供します。



今に満足せず、
常に「革新」を図ります

今の技術、今の商品に満足せず、
より良いものを目指し常に「革新」する企業に。
スピード感のある成長がニーズに応える
商品の「創造」に繋がると考えます。



幸せを生み出す商品は
「協調」により生まれます

地域やお客様、そして従業員同士の
「協調」こそが良い商品の根源。
今までもこれからも、繋がり合い助け合いながら
皆様の幸福を追求します。



企画・開発

お客様のニーズを 的確に捉えて商品化

新商品の開発や既存商品のリニューアルを考えて、
お客様にお届けするのが企画・開発の役割。
モニタリング調査などの市場調査を徹底して行い、
“欲しい”と思われる商品を実現します。

新たな商品を作るのに重要なのは
お客様の声と先を読む力。
さまざまな市場調査を基に新商品を検討していきます。
また、原料がどのように調達できるのかも充分検討し、
試作品を作ります。
試作品ができれば、まず社内で試食会をし、
その後、モニタリング調査など行い、
納得いくまで試作を繰り返し商品化されます。

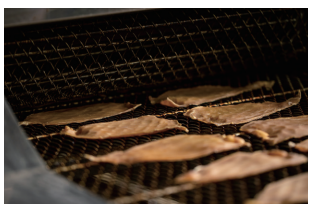
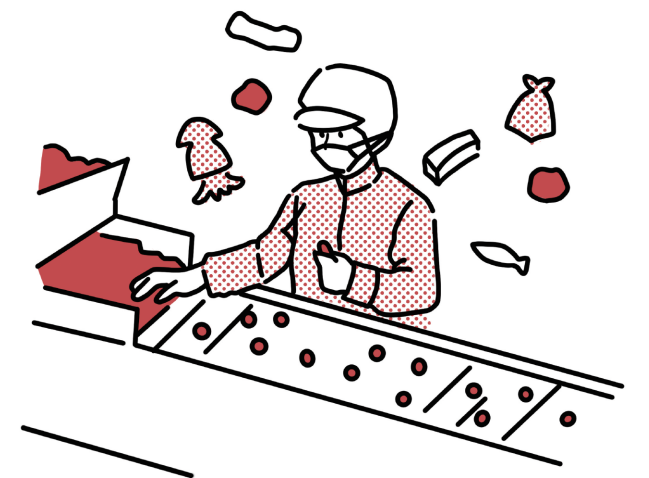


生産加工

技術を継承し 安定した品質のものを作る

食品の生産加工は当社の要。
だからこそ安心・安全はもちろん、
品質を安定させることも重要です。
多くの人が関わる部門だからこそ、作り手の教育にも力を入れ、
安心してお届けできる商品を作ります。

生産加工の工程で最も注意されるのは食品の安全性。
製造の際に何度も検品作業が行われ、
商品に不良が無いチェックします。
さらに出来上がった製品を適宜検査し、
商品の品質基準を満たしているか確認します。
また、作り手の教育も現場ごとに行い、
安定した品質で生産できるよう心がけています。





営業ネットワーク

営業ネットワークを活用し 情報を収集

当社の営業拠点は
愛媛（本社）、埼玉、大阪、福岡の4ヶ所にあり、
それぞれから情報を収集。
情報はリアルタイムに各所の営業スタッフに共有され、
販売先や企画・開発へとフィードバックされます。

当社の商品はスーパーマーケットやドラッグストア、
百貨店、生協、コンビニエンスストアなどで販売されています。
昨今では自社で運営するECサイトでも販売しています。
そして、営業員はお客様とコミュニケーションを密にすることで、
お取引が円滑に進むように努めてまいります。



食品安全方針



大切な人が食べるものを作る気持ちで

食品製造業はリスクの大きい仕事である。
常に事故防止に努め食品安全保証体制を確立し、
継続的に改善を行い、
安心安全な製品を消費者にお届けする会社を目指す。

そのために当社では、食品の安全を確保するための
国際規格であるISO22000も取得しました。
さらに従業員が安全対策について理解し、
行動しやすいよう、基準を数値化し表記するようにしています。





瀬戸内海の美味に
プラス1した価値ある商品を世界へ

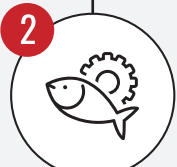
瀬戸内海の幸を「多くの方に届けたい」という気持ちが当社の第一歩。
安心・安全で高品質な商品を安定的に製造することが重要不可欠です。
そしてその想いは松前から全国へ、日本から海外へと広がっています。
瀬戸内海の美味にプラス1した価値ある商品を追求します。

自社商品開発の流れ



企画

お客様のニーズを捉えることが商品開発の第一歩。トレンドや業界の動きなどのマーケティングの結果を踏まえて、お客様のニーズにあった商品を企画します。



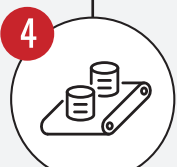
開発

企画を基に開発を行います。原料を選定し、味や食感、香りを研究します。さらに価格が適正かを検討し、納得いくまで何度も試作を行います。



商品試食会

試食会にてプレゼンテーションを行い、商品を発売するかどうかを最終的に判断します。その中で、商品が発売される確率は10%程度です。



製造

まずは製造工程を作成します。機械の導入や改良も視野に入れ、安心安全で、安定して供給できる体制を整え、製造を行います。



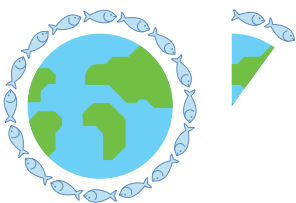
営業

各地域にある営業拠点から、それぞれのお客様へ商品の提案を行います。その際に得た情報を社内で共有し、商品の品質向上へ繋がります。

 小魚の出荷量

15年間に出荷した小魚製品の
小魚を並べて距離にすると

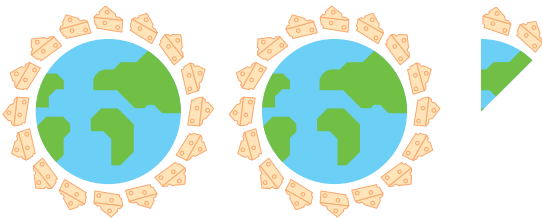
約 **48,015** km 約地球 **1.1** 周分



 チーズの出荷量

15年間に出荷したチーズ製品を
チーズおやつとして並べて距離にすると

約 **85,871** km 約地球 **2.2** 周分



 いかの出荷量

15年間に出荷したイカ製品を
あたりめとして並べて距離にすると

約 **497,443** km 約地球 **11.8** 周分



会社概要

社名	扇屋食品株式会社 (OHGIYA SHOKUHIN CO.,LTD)
本社・工場	愛媛県伊予郡松前町大字北黒田571番地
代表者	代表取締役 松原 隆
	取締役会長 出海 壽人
	取締役社長 松原 均
創業	明治43年
会社設立	昭和35年11月
資本金	3,600万円
売上高	約61.3億円 (2021年度、グループ計)
本社工場敷地	約5,250㎡ 建坪5,330㎡
塩屋工場敷地	約8,740㎡ 建坪5,272㎡
北川原工場敷地	約3,950㎡ 建坪1,750㎡
境工場敷地	約6,480㎡ 建坪2,240㎡
従業員	約260名 (2021年度)
取引銀行	伊予銀行松前支店、広島銀行松山支店



本社工場

〒791-3196

愛媛県伊予郡松前町大字北黒田571番地

TEL:089-984-2141 FAX:089-984-2187



塩屋工場

〒791-3131

愛媛県伊予郡松前町大字北川原1945-1

TEL:089-984-1030 FAX:089-984-1098



北川原工場

〒791-3131

愛媛県伊予郡松前町大字北川原1624-1

TEL:089-908-9771 FAX:089-908-9772

本社・四国営業所

〒791-3196

愛媛県伊予郡松前町大字北黒田571番地

TEL:089-984-2141 FAX:089-984-2187

株式会社オオギヤフーズ

〒791-3131

愛媛県伊予郡松前町大字北川原1945-1

TEL:089-985-2151 FAX:089-985-2485

株式会社 MIC

〒791-3131

愛媛県伊予郡松前町大字北川原1945-1

TEL : 089-984-2349 FAX:089-984-2460



福岡営業所

〒810-0034

福岡県福岡市中央区笹丘1丁目36-38

TEL:092-771-7950 FAX:092-771-0769

大阪営業所

〒542-0061

大阪府大阪市中央区安堂寺町2丁目2番・21小川ビル

TEL:06-6764-4147 FAX:06-6764-4140

関東営業所

〒331-0804

埼玉県さいたま市北区土呂町1丁目15-38明治ビル3F

TEL:048-668-0667 FAX:048-668-0697

境工場

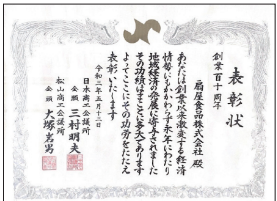
〒306-0416

茨城県猿島郡境町大字伏木字宮西1011-1

TEL:0280-86-7321 FAX:0280-86-5682

沿革

1910～	明治43年	宮内馬吉が海産物問屋を創業し、現在の基礎を作る
1921～	大正10年	珍味製造開始
1950～	昭和25年	大戦により中断されていた珍味製造を統制解除に伴って再開する
1960～	昭和35年11月	資本金300万円で法人組織に改組し、社名を現在の扇屋食品株式会社とする 宮内繁雄が社長に就任
1965～	昭和40年	資本金を600万円に増資
	昭和41年	資本金を1,200万円に増資
	昭和42年	北九州出張所を開設
	昭和43年	工場増築
	昭和44年4月	北九州出張所を福岡へ移転
	昭和44年11月	株式会社扇宮と合併、東京支店を開設
1970～	昭和45年7月	代表取締役社長に出海彰一就任
	昭和46年7月	社員寮新築
	昭和46年11月	大阪営業所および四国営業所開設、私設保育所開設
	昭和49年9月	第二工場増築
	昭和53年1月	冷凍部門増設
	昭和53年1月	大阪営業所移転
1982～	昭和57年12月	九州営業所倉庫新館落成
	昭和58年1月	東京支店を扇屋食品販売株式会社として独立
	昭和59年7月	本社新館第一期工事完成
	昭和60年6月	代表取締役社長に松原隆就任
	昭和62年	本社新館第二期工事完成
1990～	平成2年	東京営業所開設
	平成3年	塩屋工場完成
	平成6年	創業85周年
	平成6年7月	本社ビル竣工
2000～	平成12年9月	塩屋冷凍冷蔵ライン完成
	平成14年4月	大阪営業所移転
2005～	平成17年10月	茨城境工場開設
	平成18年9月	塩屋工場増設
	平成19年11月	ISO9001取得（茨城境工場を除く）
	平成20年4月	代表取締役社長に出海壽人就任
	平成21年	創業100周年
2011～	平成23年2月	塩屋工場増設
	平成23年6月	東京営業所移転、関東営業所に名称変更
	平成29年12月	北川原工場竣工
	令和元年	創業110周年
	令和元年11月	ISO22000取得
	令和4年1月	取締役社長に松原均就任
	令和4年7月	塩屋第3工場竣工



大切な人のための誠意を持ったモノづくり

近年の自然災害やコロナ禍による大きな社会変動があり、それに合わせて新たな生活様式が台頭しビジネス全体がデジタルシフトしています。その一方でデジタル化できないものの価値（コア技術）も向上傾向にあります。創業者・宮内馬吉が開発した五色煮は100年以上の時を経て、現在もアーモンド小魚として皆様のご愛顧をいただいております。その他にもさきいかやチーズなど30年以上継続して製造している商品も多くあり、その多くは手作業によって作られています。このような環境とコア技術が弊社の強みとなると確信しております。また、“ものづくり”企業として欠かせない「熱意」「創意」「誠意」といった三つの意識の中で弊社は誠意を最も重視し、熱意と創意のある製造を推し進めます。とはいえ、弊社の製造者とお客様は互いに顔を合わすことはありません。だからこそ、『製造する商品は自分の大切な人への贈り物であるからこそ、受け取った方が笑顔で味わっている様子を思い浮かべながら真心を込めて“ものづくり”することを最大の喜びとする』という気持ちを絶やすことなく製品づくりに励みます。お客様には感動と笑顔を、従業員には夢と幸せを与えられる企業を目標に今後も発展し続けることを使命に未来へ進んで参ります。



取締役社長 松原 均