

# まねき食品株式会社

## すべてに感謝、常にチャレンジ

まねき食品の名前の由来は「お客様をおまねきする」というおもてなしの心からです。播磨の皆様に支えられ130余年、「弁当」、「えきそば」を中心に食を担って参りました。今では姫路駅以外の駅や高速道路、神戸大阪の医薬学会や全国駅弁大会にもお弁当を提供しております。全国初の折詰駅弁の元祖として新しい時代の食に挑戦しております。

商号	まねき食品株式会社
本社	〒670-0947 兵庫県姫路市北条953番地
創業年	1888年(明治21年)12月
設立年	1944年(昭和19年)10月
資本金	67,000,000円
従業員数	382人(2021年9月18日現在)
事業内容	会席料理・弁当・折詰・パーティー料理等 食料品の製造販売・レストラン及び麺類店の経営



初代 竹田木八



えきそば(昭和30年代)



立売風景(昭和30年代)

### 日本で初めて幕の内駅弁を発売

関西では山陽鉄道(現JR山陽本線)が1888年に設立され、同年末姫路まで開通した。日本で初めて幕の内弁当が駅弁として売られたのはその翌年。初代竹田木八は「ひさご」という茶店を営んでいたが、国鉄から駅立ち売りの許可を得、仕出し店「まねき」に変えた。そして幕の内弁当を製造し、列車の窓越しに売り始めた。だが、汽車の本数はまだ少なく売上が伸びない。共同経営に携わっていた同志2人は経営から手を引いていく。しかし、「これから鉄道は必ず発展していく」という強い信念があった木八は諦めなかった。その後、鉄道が延伸。日清戦争が勃発すると、軍隊向けの弁当が飛ぶように売れ、事業は一気に息を吹き返した。

「姫路駅名物えきそば」は戦後に生まれた。1949年4代目の二郎は政府より小麦粉の大量放出が行われたのを機に「大した機械設備がなくてもできるもの」として、うどんを製造・販売しようと思いつく。ただ、戦後の物資不足の中、うどんはすぐに腐る。そこでアルカリ性の灌水を入れ、和風だしに中華麺のコンセプトが生まれた。その後、安定した物資が供給された後も、あまりに評判が良かったため、出汁を変えず「中華麺に和風だし」のコンセプトを守り、今に至る。

### 冷凍技術により全国の皆様へ

コロナ禍により大変な影響を受けた。電車での移動の減少、秋祭りや学会などのイベントの開催中止、観光都市姫路はインバウンドはじめ日本人観光客の方も大きく減った。そんな中、いつも駅弁を購入頂いていた全国のお客様や姫路出身の全国に移り住まれた方々からの声にお応えして、冷凍弁当にチャレンジすることになった。姫路駅の人気トップ3を取り合わせた「お家であつたか冷凍駅弁」から始まり、冷凍えきそばと駅弁のセット「姫路ふるさとセット」、北海道から九州までイメージした冷凍弁当で旅行気分を、と「全国旅気分セット」、また最近では神戸牛の鉄板焼きレストラン「ビフテキのカワムラ」とコラボした「神戸ビーフステーキ弁当」も冷凍で販売を始め好評頂いている。また、おせち料理も通常のおせち料理に加え、全国発送の冷凍おせちも販売している。

### 美味しさと安心のパートナー

最高峰の弁当を目指して商品を開発し、専門店としてオープンした「たけだの穴子めし」。観光客の皆様も地元のお客様にも喜び頂いている。姫路にお越しになったら、姫路に帰られたら。まずは、「えきそば」と「穴子めし」そして「タコピイ」。姫路の名物をまず食べないと! と思って頂く存在でありたい。美味しく安心なご当地の名物で「おまねきする」精神をこれからも大切にしていきたい。どんな時代でも胃袋と心を温めてくれる、そんな温かい心を持って故郷でお迎えることが次の100年の使命であると考えている。



元祖幕の内駅弁



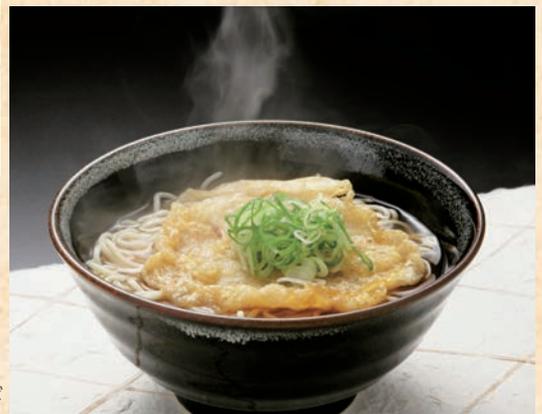
味づくし



あつたかおぼろ駅弁



たけだの穴子めし



えきそば

Since 1888