

経営指導員が発見! キラ★星 企業

No.63

姫路商工会議所には様々な業種や規模の事業所が加入されています。
そのなかで、当所経営指導員が会った「キラッ」と光る事業所の取り組みをご紹介します!



左：代表社員 有元年信氏 右：常務取締役 有元誠次朗氏



玄米このは



有機玄米セラピー



有機玄米プラス



先代がつくりあげたコンセプト

父の有元正が1952年に創業した。先代は毎日食べる米をつかったせんべいに着目し、関西には数少ないせんべい屋を確立した。

その70年近い歴史の中で、一番重きをおく商品が玄米このはである。コンセプトは玄米ご飯代わりに食べるシリアル。先代が義母の薦めで自然農法の玄米を使ったせんべいを5年の歳月をかけ完成させた。“せんべい”と“玄米”は一見意外な組み合わせに映るかもしれない。しかし、玄米食は体質改善など効果があるものの、冷えると硬さと臭いで食べにくい。これまで培った技術力が玄米食をいつでもどこでも食せるようにした。食べやすく噛むと甘みがあり、玄米食愛好者に根強い支持を得た。この商品はパッケージを変えながらも、原料となる玄米は30年以上同じ作り方で変わらない。人の健康に寄り添うという考えが方向性を決定づけるポイントとなった。

事業を継続するために

1995年に先代の想いを継ぎ、年信氏が2代目に就任。その後、阪神淡路大震災やリーマンショックを経験しながらも、更なる発展を目指して日々歩み続ける。

2004年には加西市に有機JASの認定工場をとるために新工場「加西黒壁の工房」を立ち上げた。「当社は日本で数少ない、一貫生産できるミニマムな会社。今まであらゆるニーズに対応してきた。」と自負する。また、先代の玄米このはをベースに、一口サイズで、安く、レジ横における“有機玄米セラピー”を作り、ランチ代わりにもなる、手軽な食べ方を提案した。更にはご子息の誠次朗氏も玄米好きな若い女性向けに、薄焼きの丸型にした“有機玄米プラス”を開発。3代にわたって商品開発に挑戦する。他にも、観光土産などの350種類にもおよぶ商品を製造し、日本各地や海外へ販路を広げている。特に海外への本

3代にわたって進化を遂げる
“せんべい”×“玄米”による健康への新提案
アフターコロナに向けた挑戦

合名会社アリモト

代表社員 有元年信
常務取締役 有元誠次朗

格的な販路拡大を始めたのは、ここ10年ほど。玄米せんべいがマクロビオテックやヴィーガンなどのベジタリアンの層から需要があることがわかりだした。今はヨーロッパを中心に存在をアピールするために、展示会出展を継続している。ただ、海外への挑戦には壁があった。それは食品安全に関する国際規格の認証が必要なこと。以前から、認証がないと海外マーケットを締め出されるような危機感があり、4年かけて社内教育、体制作りを行い、FSSC22000の認証取得は目前だ。海外のマーケット開拓の準備も進んでいるという。

今後の展望

現在も、新型コロナウイルスの影響はあるが、インベーションの好機として前を向きながら進んでいく。次世代の経営者となる誠次朗氏は、「認証取得はあくまで、スタート地点。これから、より安心安全な商品作りが始まる。当社にしかできないオーガニックや健康に優しい側面は、他社が真似できない強みになるだろう。今後の挑戦として、小さいお子さんのおやつや妊婦、高齢者に寄り添える安心できる商品をつくり、届けていきたい。」と語った。



DATA

事業内容：健康自然食品・観光土産みやげ品米菓製造

所在地：〒679-0104 加西市常吉町字東旭647-9

電話：0790-47-2220 FAX：0790-47-2221

URL：https://www.ippuku.com/