

身体にやさしく、おいしい「京都の味」を日本中へ提供する企業

株式会社^{ふじせい}藤清 京都府城陽市

天然素材と良質の水から生み出される商品は、身体にやさしく、おいしい本物の食材。株式会社藤清は、「京都の味は藤清から」と言われるような付加価値の高い食品の提供を目指し、日々開発・製造を続けている。

会社概要



会社名：株式会社藤清
所在地：京都府城陽市奈島フケ 8
電話：0774-52-0071
FAX：0774-53-5072
創業：明治 38 年
設立：昭和 59 年
代表者：代表取締役 藤本 清之輔
資本金：1,000 万円
従業員：45 名
事業：こんにゃく、
豆乳等製造販売
URL：<http://www.fujisei.com>



本社社屋

創業時はこんにゃく専門のメーカー

株式会社藤清は明治 38 年創業のこんにゃく、豆乳関連商品を扱う老舗企業である。創業当時はこんにゃくを専門に作っていた。こんにゃくは、昔は冠婚葬祭があると必ずといっていいほど煮炊

きものとして使われたが、最近このような光景はあまり見かけなくなった。時代の流れなのか、こんにゃくに限らず、手間のかかる料理は家庭で作らないようになってきた。しかし一方で、おでんのようにこんにゃくを欠かすことのできない料理もある。おでんは家庭でもよく作られるが、コンビニの店頭でもよく見かける。

藤清では大手スーパーを中心にこんにゃくを出荷している。さらに、大手のコンビニにも卸している。ある大手コンビニの店舗（近畿地方と愛知県）で売られている「できたてのおでん」に使われているこんにゃくも、実は藤清のこんにゃくなのである。ただ、大手コンビニは発注の条件が厳しく、「必要な時に必要な量だけを注文する」といった体制を取っている。そのため、メーカー側は発注があるとスピーディーに対応しなければならない。

例えば、「12 時に発注を受けると 2 時間後の 14 時にはもう出荷しなければならない」といった厳しい条件での対応が求められる。こういった厳しい条件やどんな注文にも柔軟に対応できることは大きな強みである。

豆乳関連商品に注力

現在、主力商品のこんにゃくは売上全体の 65 %程度を占めているが、今後は、こんにゃくの売上を維持しながらも、新たに豆乳や豆乳関連商品（豆腐や生湯葉など）にも力を注いでいきたいと考えている。豆乳に関連した商品は、今や健康志向を追い風に、消費量は増加しているからだ。

昔は店ごとに「取り扱うことのできる商品」が決められていた。例えばこんにゃくは、豆腐屋で売ることのできる商品だった。そのような関係で以前から豆腐屋とはつながりがあり、知識も豊富にあった。このことが豆乳関連商品を作る契機となった。

同社の豆乳の販売先は意外にも多岐にわたり、全国展開する大手の焼き肉チェーンをはじめとする外食産業や老舗料理店、ホテル業界など、食品を扱う多くの業界で使用されている。また、料理

界では料理長など実力者の意向が強く反映されることが多く、そのため料理長の評価の良し悪しが売上に大きく影響を及ぼすことになるが、藤清には多くの業者から注文があり、業績は好調である。これも同社の商品が高い評価を得ている現れであるといえよう。

また、平成16年には、豆乳関連商品の一つとして「生湯葉」の製造に着手した。きっかけは知り合いから湯葉をつくるための釜を譲り受けたこと。生湯葉は上品な味で、包丁もいらず手軽に食べられる。もちろん国産の丸大豆を使用しており身体にもやさしい。このように多くの良い点や特徴を持っており、同社ではこれから息の長い商品にしていきたいと考えている。

元来、生湯葉はすべて手作りで作られる。したがってその分コスト高になる。「生湯葉は人件費のかたまりみたいなものですよ」と藤本社長は言う。そのうえ、従来は豆腐屋が小規模で作っていたため、コストダウンは図れなかった。

そこで、大がかりな工場で製造しようと考え、数億を投資し、レイアウトも設計もすべてオーダーメイドの工場を建設した。

工場内の大きな釜と数十メートルにも及ぶ湯葉汲み上げ用のプールは圧巻である。この工場では24時間フル稼働で日産8万パックの生湯葉が作れるのだという。

規模が大きくなると十分コストダウンが可能になる。「フル稼働することによって半値で製造することも可能になります。価格の低下により市場が拡大していくことを期待しています」（藤本社長）。

藤清は、こんにゃくの生産ではすでに京都でナンバーワンになっているが、「どうせやるならこんどは日本一になりたい」と社長の目標は大きい。

こだわりの「私のつくる」シリーズ

藤清では、「天然の素材を生かし、身体にやさしく安心できる本物の京都の味を日本中に広げる」ことを基本理念にしている。そして、「京都の味は藤清から」と言われるような付加価値の高い商品の開発を目指している。「私がつくる京とうふ」「私がつくる京の湯葉」はそういったコンセプトから生まれた商品である。例えば、「私がつくる

京とうふ」。おいしい豆腐は、出来たてを食べるのが一番であると考え、この商品は家庭で簡単に作れるよう工夫されている。作り方は簡単で、にがりと豆乳をませ、容器に移して電子レンジ（4～5分間）または鍋（10分）で加熱し、10分程置いて食べるだけだ。自宅で手軽に美味しい出来立て豆腐の本物の味が味わえる。また、材料は国内産大豆100%の高級豆乳なので、そのまま豆乳飲料として味わうこともできる。



同社の主力商品「私のつくる」シリーズとこんにゃく群

おいしさの秘密

おいしさの秘密は豆腐を製造する過程で必要な凝固剤にある。一般的に、多くの豆腐は、生産効率を上げるため、硫酸カルシウムやグルコンなど「にがり（塩化マグネシウム）」以外の凝固剤で固めている。これらの凝固剤は大豆タンパクを包んでしまうため、豆のおいしさを十分に生かすことが難しい。しかし、同社の商品は凝固剤に「にがり」を使用しているため、豆の風味を生かした豆腐を作ることが可能となる。また、製造過程で大量の水を必要とするが、おいしい商品を提供するにはその水が良質であることが絶対条件である。同社の近くには木津川が流れているため、地下水が豊富にあり、さらにその水は上質である。

厳選された天然素材やおいしい100%天然の水など絶好の条件の中で作られる豆乳関連商品。今後も藤清発「京都の味」が次々と出荷されていくことだろう。（丸尾、山城）