

## こだわりの具材で「冷凍お好み焼」を奈良県から全国へ

SD食品 株式会社 奈良県北葛城郡広陵町

こだわりの具材と独自の商品開発で常に新鮮で美味しい「冷凍お好み焼」を追及している『SD食品 株式会社』（代表取締役 広川亨徳氏）は、奈良県広陵町に国内トップクラスの業務用お好み焼き製造工場を構える。

平成元年4月に、広川社長が食品製造卸として奈良県香芝町に「広川食品」を個人創業。平成7年6月に、S（スイート）とD（デリシャス）の2つの頭文字を取り、「エスディ食品株式会社」として法人化した。

当時は、小麦粉、キャベツ、天かすなどのお好み焼き1枚分の具材を個別に包装し、カップに入れてスーパーでショップ販売していた。

このショップ販売が順調に売上を伸ばすようになり、平成12年9月、東大阪工場に業界初の遠赤外線銅板自動焼成機を導入し、冷凍お好み焼きの製造を開始した。

平成21年12月には、生タイプのお好み焼きを製造していた香芝の本社工場と、東大阪工場を統合し、現在の広陵町に移転。それと共にアルファベット表記の「SD食品株式会社」に社名を変更した。



屋上に「コテを持った自由の女神」が立つ広陵町の本社工場

新工場では、電気式テフロンコンベヤー焼成機を導入し、1日6万枚と国内トップクラスの冷凍お好み焼きの製造が可能となった。

このお好み焼き焼成機のおかげで、ふんわりとした質感に仕上がるようになった。また具材にも

こだわり、自社製でからだにやさしくヘルシーな米油とごま油をベースとした「天かす」や、着色料、保存料を一切含まない同社オリジナルの「果実を使ったフルーツソース」を使用し、お好み焼きの美味しさを引き立てている。

スーパー向けのお好み焼き以外に、介護施設や学校の給食向けの引き合いもある。特に、給食向けでは、食物アレルギーに対応するため、卵や乳製品の入っていないお好み焼きを作っている。生徒みんなが同じものを一緒に食べられるようにとの広川社長の思いやりから、独自に開発を加え、卵が

入っていないとは思えないほど美味しいお好み焼きに仕上がっているという。



同社の売れ筋商品ラインナップ

商品開発と同じく社員教育にも力を入れており、「何より大事なことは社員の成長であり、社員を大切にすることだ」と熱く語る広川社長。

間違いがあればその場で指摘し、その後には必ずほめ、社員が安心して気持ちよく仕事ができるよう育成・指導を徹底している。

「広陵町から奈良県に、奈良県から全国へと商品・人材開発を一步ずつ発展させていき、日本一の冷凍お好み焼き製造会社を目指したい」と広川社長は力を込める。

（橋本公秀、吉村謙一）



SD食品 株式会社

〒635-0834 奈良県北葛城郡広陵町  
大字大塚 375 番地 1

TEL: 0745-55-2299

FAX: 0745-55-2822

URL: <http://www.sdsyokuhin.co.jp/>