

美味創出。大栄フーズ（南区相武台）の事業を例えると、こう表現できます。創業50年余の同社は、ニッチな食材を使った「シーフーズ惣菜」のパイオニア企業といっても過言ではありません。南区麻溝台の相模原工場のほか、千葉・香取市内にも大規模工場を構えています。誰も食べたことがない「中華くらげ」をはじめ、寿司種としても有名な「とびっ子」、それに「たこわざび」や「中華はたてひも」…。数々のヒット商品、ロングセラーの生みの親であり、日本にとどまらず世界中に輸出しています。そんな同社を一代で築き上げたヒットメーカー、岡康人社長には、常に「歴史」を軸とした判断を下す経営哲学があります。

—中華くらげはあまりにも有名です。開発までの経緯を教えてください。

「今から半世紀以上前ですが、私が28歳の時に高座郡座間町（現・座間市）で弊社を創業しました。社名には『大きく栄える』という願いを込めました。当初は水産加工業者として、他の業者と同様、イカやアワビ、サザエなどを仕入れていました。ただ、『商売はナンバーワンでなくオンリーワンを目指せば、経営は競争をしなくてもうまくいく』という発想が常にありました。そこで着目したのが中華料理の高級食材だったクラゲでした。中華風の味付けをして『中華くらげ』として販売しました」

—どうやってヒットしたのでしょうか。

「中華くらげ開発後は、各地の有名スーパーを回り、食べ方を教えること



同社の代名詞の一つ「中華くらげ」

から始めました。切り干し大根と間違えられたこともありましたが、東京・日本橋三越の催事コーナーで扱われることになり、それが転機となりました。そこでは1日300キロという驚異的な販売量を記録しました。そうすると、全国からも声がかかるようになりました。苦労したのが原材料の確保です。より安く、新鮮な状態で提供できるルートを开拓するため、世界中を飛び回りました。時には人が行かないようなジャングルに及ぶこともありましたが」

—その後も数々のヒット商品を世に送り出しました。

「トビウオの魚卵を味付けした『とびっ子』も当たりました。今でこそ寿司種として人気がありますが、最初は築地市場に行っても相手にされませんでした。ただ、生臭いイクラより、とびっ子の方が外国人は好

むと思い、アメリカに輸出すると大ヒットしました。その後、日本に逆上陸した形です。2008年には弊社の中華くらげ、とびっ子が、モンドセレクトフシオン一般食品部門にて金賞を受賞し、同じ年には中華くらげが『全国水産加工たべもの展』で水産庁長官賞を受賞しました」

—東日本大震災からも立ち直りました。

「当時の主力工場だった福島県楡葉町の東北工場が、東日本大震災による原発事故の影響で一時間鎖を余儀なくされました。しかし『継続は力なり』という信条で会社存続を決断しました。そして震災から約3年後の2014年7月、東北工場の約2倍の敷地面積を持つ千葉香取工場を完成させました。その場所は、かつてソニーがあの『ウォークマン』を開発し、世界に羽ばたくきっかけとなったパワースポットです」

—歴史の大切さも強調されています。

「私の座右の銘は『愚者は経験に学び、賢者は歴史に学ぶ』です。ドイツ帝国の初代宰相ビスマルクの格言です。経営者

シーフーズ惣菜の世界的パイオニア

「中華くらげ」「とびっ子」など数々のヒット生む

大栄フーズ(株)
代表取締役

岡 康人さん

こそ、歴史（地政学）を学び、その視点から未来を予測し判断することが求められると思います。私には、かつて帝国だったフランス（フレンチ）やイタリア（イタリアン）と同じように、アジアの帝国料理である日本食も世界中で広まるという確信がありました。今や弊社の売上高の半分近くが海外輸出です。香港では弊社の商品は日本よりもはるかに有名です。これから国内生産にこだわり、日本食の文化を世界に発信していきたいです」

