

株式会社小松製菓



結ぶ
Sustainable
開く



二戸から世界へ

現在、世界で生産された食品の約40%にあたる約25億トンが1年間に廃棄されている。当社でも南部せんべいの製造過程で「欠け」「割れ」「みみ」など商品にならないものが発生し、以前は、一部を家畜飼料として活かし、その他は廃棄していた。世界的に食品ロスの問題がクローズアップされる中、当社も食品ロス対策強化に取り組むため、廃棄せざるを得ない原料、資材なども含めたものを活かす取り組みを「ワールド!!!ナンブ!!!プロジェクト」と名づけて開始。「まるでないカタチをつくる」をコンセプトに、【①ワ=割(Share)細かく割って、すみずみまで】の用途開発。【②ワ=和(Peace)個性いろいろ、和気あいあい】不良品の価値観を変える。【③ワ=環(Sustainable)循環により、ひろがる繋がり】循環と継続を目指す。【④ワ=羽(Future)世界に羽ばたき、未来へ挑戦】。この4つの「ワ」を行動規範に据え、南部せんべいの枠組みを超えて二戸から世界へ挑戦し続けている。

商売の原点

創業者の小松シキが12才の時、青森県の小さな町の奉公先で煎餅焼きを覚えたのが縁の始まり。「母ちゃん、シキは商人になる。このまま奉公していただって、いつまでたっても親孝行なんてできない。商人になって、たくさんお金を稼ぐから、もう奉公には出さないで」。昭和23年に、シキが21丁の焼き型から始めた南部せんべい屋は、70有余年の時を経て、蔵手屋となって、気が付けば、従業員も三百人近くになっている。

守破離

基本の味「胡麻」「落花生」を昔ながらの味を守りつつ、最新の食品管理体制を整え、安全安心を基盤に、お客様、若い世代、海外の方の好みに合わせて、南部せんべいを新たな形に進化させてきた。現在、世界進出を進めており、「のだ塩」、チョコレート、スパイス、南部せんべいを組み合わせた「Tablet choco」は、国際味覚審査機構(ITI)審査会の最高評価の三ツ星を受賞(7回目)。世界でも南部せんべいが嗜好されるように、今後も進化し続けていく。

代表者からのメッセージ

代表取締役
小松 豊



社訓「感謝と創造」を掲げ、1枚の煎餅をご愛顧いただいているお客様、原材料を納めていただいている取引業者様、原材料「小麦」「胡麻」「落花生」すべての物への感謝を忘れず丁寧に作っています。売上至上主義から脱却し、従業員の働きやすさを考えて工場の中を改善して、危機を脱した歴史があり、地域と従業員を何より大切にすることを目指しています。常に感謝を忘れず、人を思いやることのできる方を探しています。ここ県北二戸から世界へと羽ばたく商品と一緒に作りませんか。

キラ★リPoint



Company DATA

- 事業内容 / 南部煎餅の製造販売、飲食店(そば)営業
- 資本金 / 1,000万円 ■従業員数 / 267名(女性202名) ■平均年齢 / 44.6歳 ■設立 / 1970年4月 ■売上高 / 30億円
- 初任給 / 159,200円(高卒)
- 福利厚生 / 社会保険完備、保育手当、病欠入院補償保険加入、定期健診、慶弔・傷病見舞金制度、予防接種補助制度、従業員全員へのお中元・お歳暮、各種会社行事(お誕生会、安全祈願祭、感謝祭、新年会など)
- 休日・休暇 / 週休二日制、部門や店舗ごとの就業カレンダーによる、特別休暇、有給休暇(入社時5日、入社6ヵ月後5日付与)

【本社所在地】〒028-6103 二戸市石切所字台中平 35-5 ☎0195-23-4315