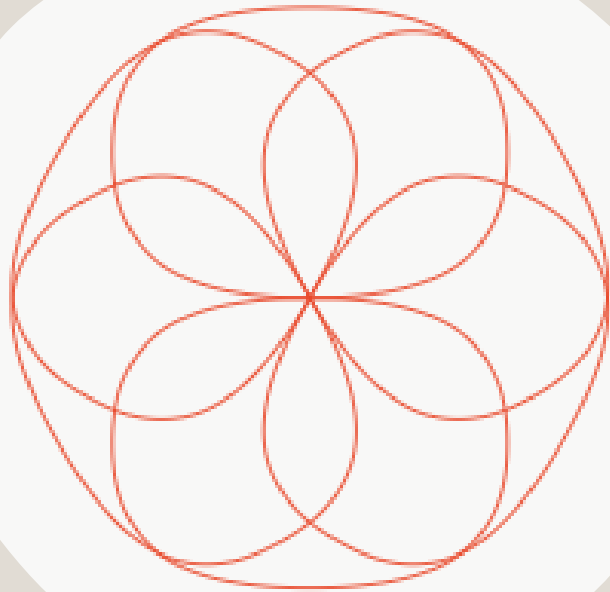


九州・鳥栖

戴出しおしい本舗

# 知的資産経営報告書 2023



左の紋章は、  
一粒一粒へのこだわりや愛情が折り重なって一腹の明太子が形成されていることを表  
しています。  
明太子の形の美しさ、すなわち「断面の美しさ」を楕円で表現し、その楕円が折り重  
なって繊細な円が描かれています。  
また、この円は食べた瞬間の「華やかで優しい味わい」も表現しています。

# もくじ

---

1. 会社概要
2. 蔵出しめんたい本舗の思い
3. 当社の商品紹介
4. 蔵出しの明太子ができるまで
5. 沿革と当社の強み
6. 商流
7. 蔵出しめんたい本舗の価値のつながり
8. これからの取組み

# 1. 会社概要

社名	株式会社蔵出しめんたい本舗
本社/工場/本店	佐賀県鳥栖市藤木町若桜4-9
弥生が丘店	佐賀県鳥栖市弥生が丘5-1-1
代表取締役社長	古川 千夏
事業内容	辛子明太子の製造及び販売
創業	1985年10月
会社設立	1990年1月31日
資本金	2千万円



## 2. 蔵出しめんたい本舗の想い

め めんたいこ  
記 憶 に 残 る  
上 質 で 、 上 品



蔵出しめんたい本舗が何よりもこだわっているのは、素材選び。明太子の原料となるスケトウダラの卵は、鮮度や卵の質によって味に大きな違いが生まれます。

上質な卵の特徴である粒子感を活かしつつ、素材そのものの旨みを最大限に引き出すために化学調味料を極力控え、秘伝の調味液で3日間低温熟成。味がしみ渡り、旨みと辛さのバランスのとれた絶妙な味わいの明太子が生まれます。

厳選した素材でつくるこだわりの味は、決して大量生産できるものではありませんが、みなさまからのお声をもとに、妥協のない商品づくりに励んでおります。

# 3. 当社の商品紹介

## めんたいこ



### できたて明太

たまごのみずみずしさ、旨味をたっぷり含んだ弾けるほどのプチプチ感、最高に美味しい状態で「できたて」の蔵出しめんたいをお届けいたします。弾けるほどの粒子感が特徴的な「蔵出しめんたい」。その秘伝の調味液は、素材（たまご）本来の旨みを最大限に感じられるように幾度も研究改良を重ね作られております。

## めんたいこ加工品



### 手羽めんたい

若鶏の手羽先の中骨を取りのぞき、蔵出しめんたいを挟み込みました。焼くだけ、揚げるだけの簡単調理で、おいしい一品の出来上がり。外はパリッとしていて、中はジューシー。手羽肉の旨みと明太子の辛味がマッチして、何度も手にとりたくなる美味しさです。

## その他食品

食卓に彩を添えるために、明太子だけでなく様々な食品を直販店で取り扱っております。



### 蔵のだし (30袋入)

身のほぐれが良く脂肪分が非常に少ない焼きあご（飛魚）に、国産の天然原料を加え、上品でコクのある香り高いだしに仕上げました。  
料亭さながらの本格的なだしがご家庭で手軽に楽しめます。



### 久留米ラーメン (4食入)

豚骨ラーメンの発祥地といわれる久留米のラーメン。スープは、豚骨独特の臭みを抑え、まろやかであっさりとした味に仕上げています。麺は、厳選された極上の小麦粉を使用した本細麺。コシが強く、なめらかな舌ざわりのるす充分に打ち込んだ手打ち麺です。



### 北海道産いくらのたまり漬け 250g

厳選された鮮度の高い北海道産のいくらを自慢のたれに漬け込みました。  
いくら本来の旨味を最大限に引き出した濃厚な味わいです。  
お寿司や海鮮丼とごはんのお供はもちろん、パスタのアクセントにしたり、クラッカーにチーズと一緒にのせておつまみにしたり、と幅広いレシピでお楽しみいただけます。

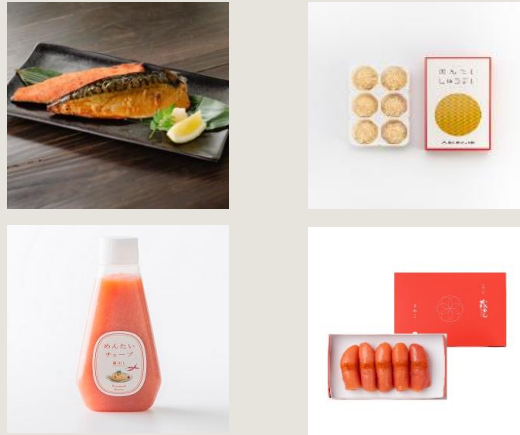


# 商品分布図

原料から仕入れているからこそ贈答用から家庭用まで幅広い商品展開が可能。原料を余すところなく製品化でき、付加価値をつけることができる。

自社商品

明太子の皮が破れたり端が切れたきれこからチューブタイプまで様々な用途で使用できる商品を取り揃えています。



定番の贈答用商品から詰め合わせ商品、また、工場から熟成されたばかりの「出来立てめんたい」など様々なニーズに応えた商品を展開しています。



家庭用

贈答品

幅広い世代のお客さまに喜んでいただけるよう、明太子だけではなく、全国から厳選した美味しい商品を取り扱っています。



関東・関西の市場や全国のお取引会社さまとの仕入れのパイプを活かし、季節や時期に合わせて様々な食材を仕入れて販売しています。



仕入商品

# 4. 蔵出しの明太子ができるまで

## 01 仕入れ

明太子の原料となるスケトウダラの卵は、鮮度や質によって味に大きな違いが生まれます。蔵出しめんたい本舗では、卵の艶・弾力性・色味・皮の薄さなど、バランスのとれた上質な素材を求めて、日本全国から海外まで直接足を運び、その目で厳選した素材だけを使用しています。



## 02 解凍

獲れたての卵は急速冷凍され、鮮度を保ったまま蔵出しめんたい本舗へ届けられます。冷凍状態で届いた原卵の鮮度や旨みを逃さないよう細心の注意を払いながら、14時間かけてゆっくりと解凍。解凍室の温度や湿度、そして時間の調整を徹底することで、品質と鮮度をしっかりと保ちます。



## 03 塩漬け

原卵と塩・水・調味料を樽に仕込み、塩分が均等になるように1日かけてゆっくりと樽を回転させながら塩漬けします。

この塩漬けされた卵を「たらこ」と呼びます。

さらに一晩寝かせ熟成させることで、粒立ちを良くしていきます。

蔵出しめんたい最大の特徴である、弾けるような粒子感はこちらから生まれるのです。



## 04 漬け込み(低温熟成)

塩漬けした「たらこ」を蔵出しめんたい本舗秘伝の辛子調味液で3日間かけて低温熟成させます。

化学調味料を極力控えた秘伝の調味液は、創業当時から受け継がれる伝統の味。

辛いだけでなく優しく上品な味がしみわたった、旨みと辛さのバランスがとれた明太子が出来上がります。

## 05 選別・計量

液切りした明太子を一腹一腹手にとって、形や大きさなどの規格・色味や粒子感などのグレードに合わせて贈答用・きれこ・業務用などに選別し計量を行い、美しく形を整えていきます。



## 06 箱詰め

商品規格に合っているか、品質は保たれているか、異物が入っていないかなど、細部まで一つ一つ確かめながら最終確認を行います。  
お客様のもとへ届けられる前の最後の仕上げとして、細心の注意を払いながら心を込めて箱詰めいたします。



# 5. 沿革と当社の強み

## 創業期

創業者の想いは、いまも企業の根底に息づいています。



たらこを選別する目  
お客さんから声を直接聞く  
博多とは一線を画した明太子

## 基盤形成期

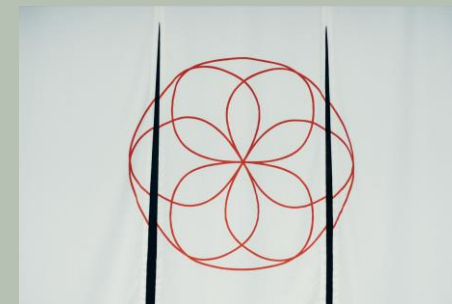
地元鳥栖を中心に明太子メーカーとしてとしての地位を確立しました。



直販店舗への集客・販売  
一気通貫で製造できる工場

## 発展期

明太子を中心に起きつつも、幅広く「食」を扱う企業としての発展を志しています。



定期的な新商品開発  
SNSによる直接告知  
店舗と通販の使い分け



# 沿革（創業期）

年	沿革
1985年10月	水産加工製造及び販売を目的として「古川食品（個人）」を設立
1988年10月	辛子明太子の製造及び販売を開始する
1991年11月	販売フィールドを魚市場中心から、業務用ルートと消費者への直売に全面転換する。
1992年2月	直売部分を『蔵出しめんたい本舗』とし、商品（明太子）を「蔵出しめんたい」とネーミング、DM販売・職域販売の拡充を図る
1996年3月	資本金1千万円に増資し、株式会社フルカワに社名変更



## 博多とは一線を画した明太子を

初代・古川公利（きみとし）は、福岡市の食品問屋で冷凍食品や塩干商品を担当し、たらこを選別するという目を養いました。

そして「お客様に味を知ってもらい、声を直接聞くこと」の大切さを信念に、1985年、地元・鳥栖市内で明太子製造業を創業しました。「大量生産すると化学調味料をたくさん使いがちになる。たまごの素材の良さを活かすために、化学調味料を少なくする」ことを大切にしながら、「博多の唐辛子のインパクトの強い明太子とは異なる商品づくり」を続けてきました。

当社の強みである、「たらこを選別する目」、「お客さまから声を直接聞く姿勢」などはこのころから、当社の根底を成す考え方として今での会社の核となっています。

# 沿革（基盤形成期）

年	沿革
1996年4月	社屋、工場を佐賀県鳥栖市轟木町1222番地に新築移転する
1998年4月	生産ライン拡大 辛子明太子・コンシューマーパック・業務用製造販売
2003年11月	資本金を2千万円に増資
2004年7月	古民家を移築、改装した2号店を鳥栖市弥生が丘にオープン
2012年4月	本社・工場・本店を佐賀県鳥栖市藤木町若桜4-9に新築移転し、社名を「株式会社蔵出しめんたい本舗」に変更する。



## 原料選びから始まる明太子作り

明太子づくりを重ねる中で、原料の選定から調味液への漬け込みまで、すべての工程を自社でできるようになりたいと考えるようになります。そうすることで、品質の管理責任はもちろんのこと、ロスのない製造が可能となり、より美味しい明太子をよりリーズナブルに、お客様の手元にお届けできるようになると考えたからです。

「明太子は、原料の良し悪しで決まる」という初代の信念を受け継ぎ、スケトウダラの卵のグレードをしっかりと目で見て触って確認して仕入れる基準が確立されていきました。

当初は携わることのできなかった、調味液に漬け込む前の「たらこ」の製造から贈答品クラスの明太子まで、一気通貫で製造できる工場を建設。現在の場所へと移転しました。



# 沿革（発展期）

年	沿革
2018年11月	数太子発売
2019年2月	めんたいアヒージョ発売
2019年6月	暗太子発売
2019年11月	紅白数太子発売
2020年4月	乾燥シリーズ（めんたいサラミ・めんたいチーズ）発売
2020年6月	蔵出しめんたいうどん発売



## めんたいこではなく、豊かな食文化を提供する

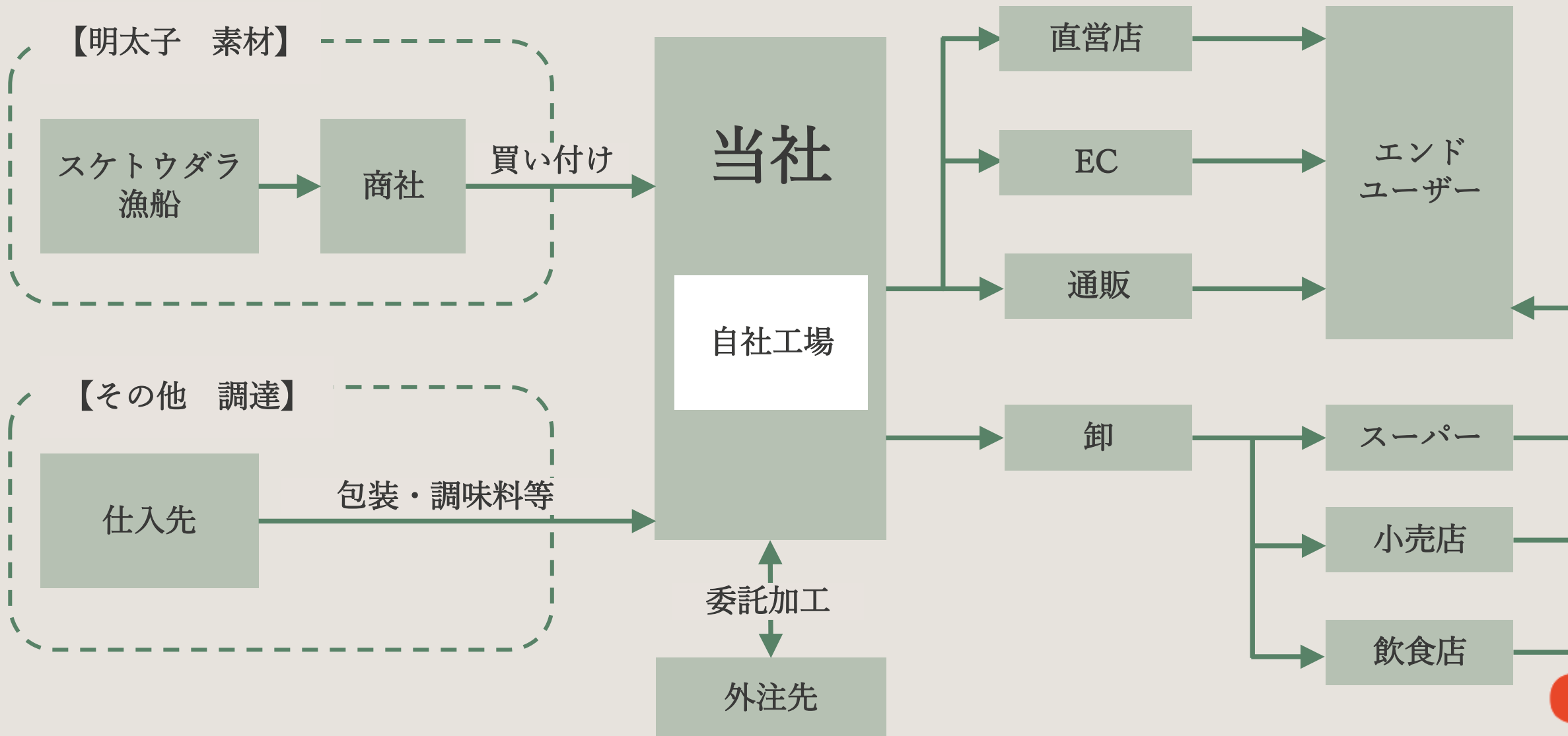
「私たちが少し動けば済むことなら、（お客様のお手を煩わせるのではなく）すぐに対応しましょう」これが当社のスタッフのシンプルな考えになっています。

なぜ、お客様は『蔵出し』の明太子をまとめ買いしてくださるのかお尋ねすると、「ちょっとした手土産やお礼の品になるから、冷凍庫に常備しているの。ストックがなくなると不安だね」と教えて頂きました。また、「1パックだと食べきれない」というお客様の声を反映し、少量タイプの商品を開発するなど、バリエーションを増やしたりブラッシュアップに繋げてきました。

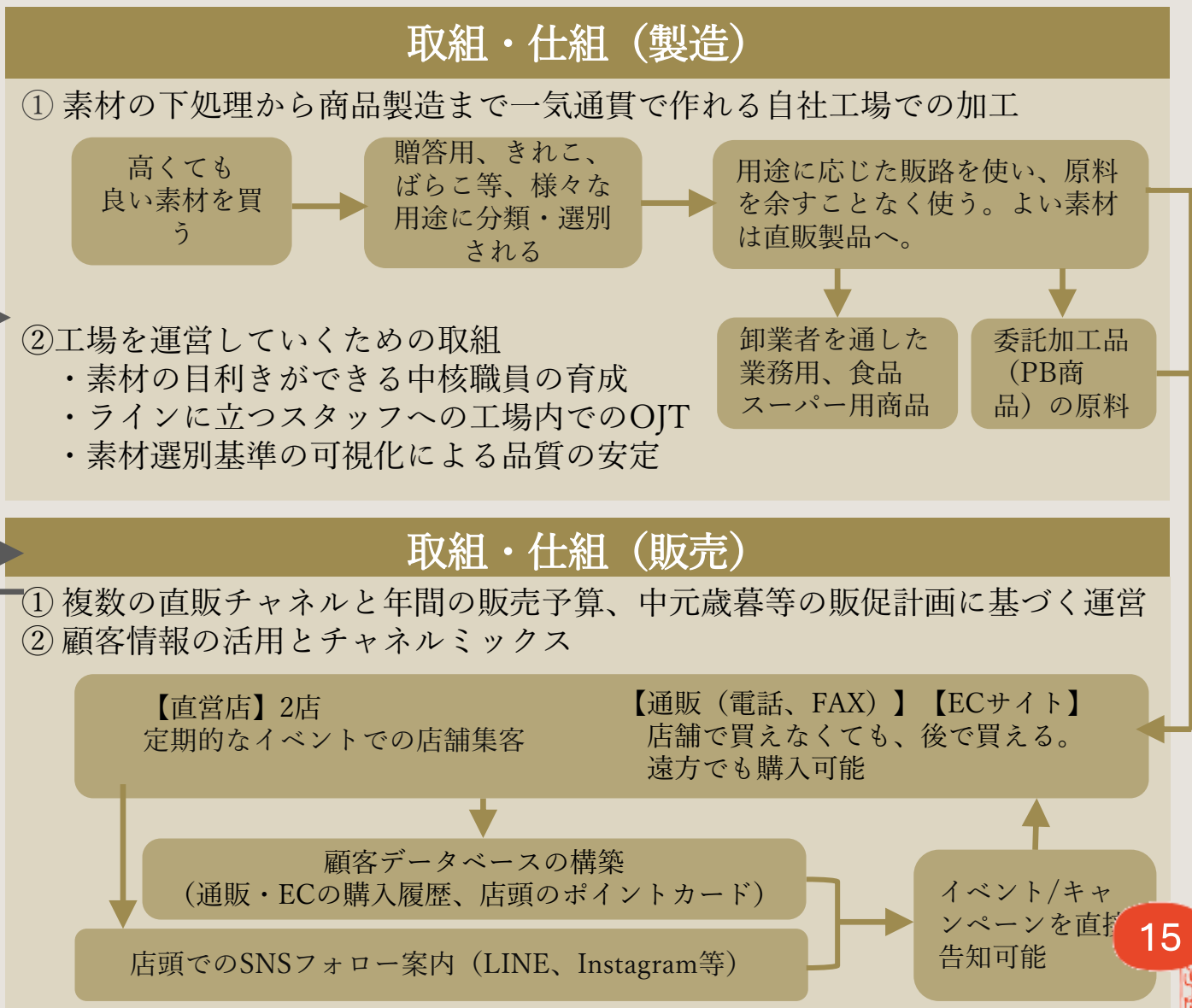
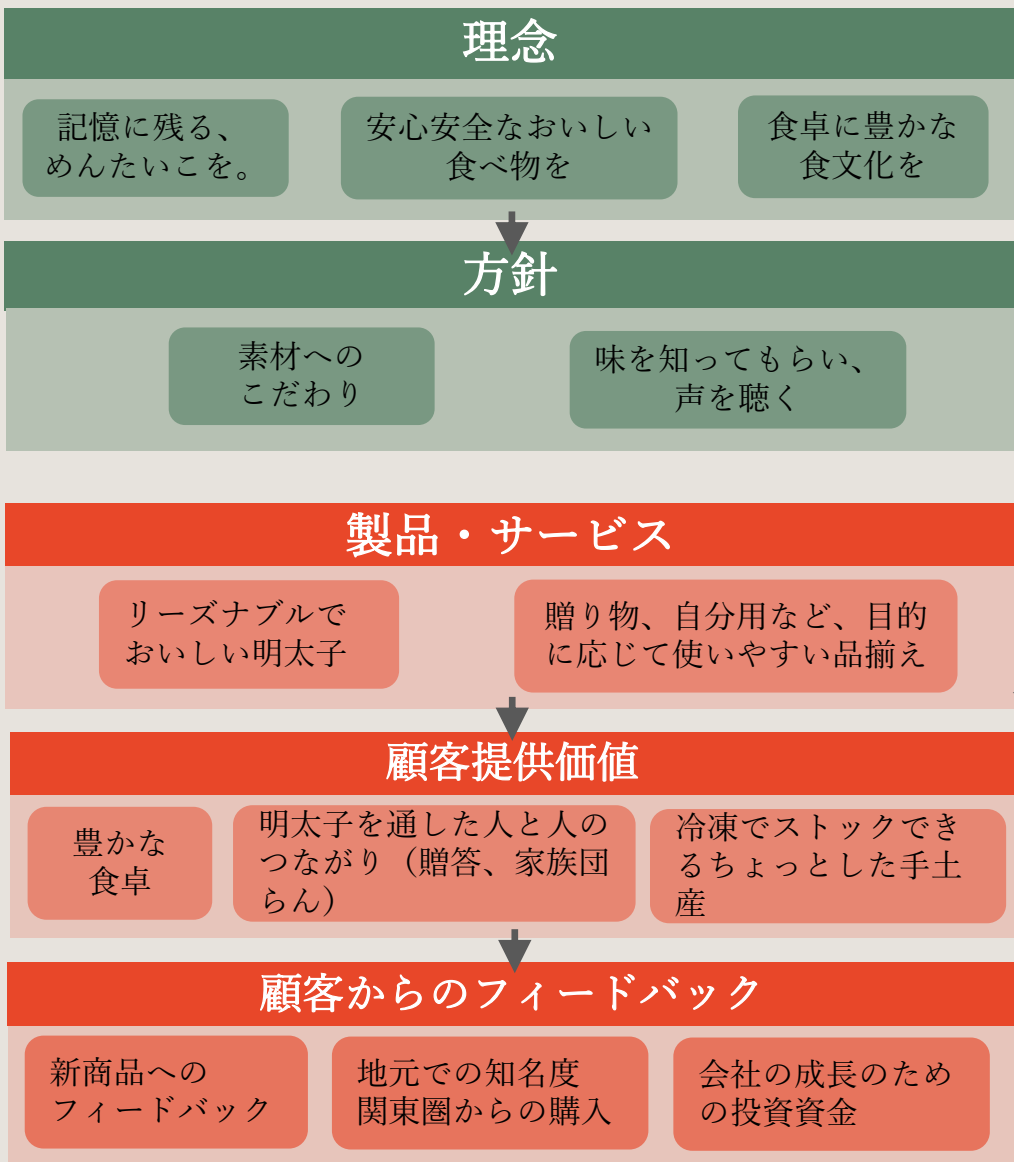
「うちの孫が、お宅の明太子なら食べるのよね。早く送ってと催促の電話がくるのよ。」と、そんなお客様には、もはや明太子だけではなく、それ以上のものもお届けできているのではないかと嬉しくなります。

私たちが提供しているのは、「明太子」というモノではなく、その先に通じる人と人との繋がりや、ストーリーであると信じ、今日も明太子と向き合っています。

# 6. 商流

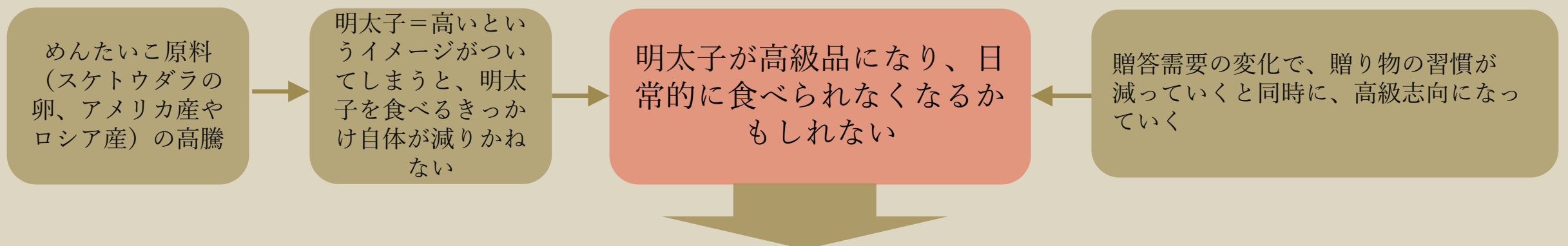


# 7. 蔵出しめんたい本舗の価値のつながり



# 8. これからの取組み

## 起こりうる変化と、当社の対応方針・取組み



時代のニーズに合わせた商品ラインナップを揃え、顧客との接点をより増やしていく

### 【新商品開発】

おにぎりやソースなど、若い層でも日常的に食べやすい形の食品を開発する。



### 【顧客との接点を増やす】

ランチで待ちが発生している弥生が丘店のキッチンを改修し、県外からの来訪客との接点を増やす。



### 【新しい販路の構築】

キッチンカー導入により、販売エリアを広げる。





記憶に残る、めんたいこを。

