

令和6年1月19日 三福海苔株式会社

目次

1.	代表・後継者あいさつ	3
2.	会社概要	5
3.	経営理念・ビジョン	6
4.	会社沿革	8
5.	商品紹介	10
6.	業務プロセス	13
7.	商流把握	16
8.	知的資産	17
9.	現在価値ストーリー	···21
10.	SWOT分析	22
11.	今後の取り組み	23
12.	将来価値ストーリー	26
13.	あとがき	···27

代表あいさつ



代表取締役 川原 常宏

三福海苔株式会社は1971年の創業より商品や販路も時代の流れと共に大きく変化して参りました。そんな中でも一貫して変らないことは「お客様に喜んでいただける本物のモノづくり」です。佐賀が世界に誇る「佐賀海苔」の美味しさやその魅力を、多くの皆様へ知っていただく事が当社の使命であり、生産者との共通の想いでもあります。

今後も変化を恐れずに、社員のみんなで挑戦し続けて 行く会社を次世代に託したいと思っております。

後継者あいさつ



専務取締役 川原 崚

この取り組みを通して改めて自社の強みや弱み、これまでの歴史を知り、時代に合わせたビジネスモデルの変化、最新技術の導入を行っていた事を知りました。 今回の事業を次の時代への出発とし、経営理念、経営ビジョンを再定義する事が出来ました。

激しく変化する時代の中、素早く課題を解決し、方向性をしつかりと見極めて「時代の一歩先を進む」経営者を目指します。

自然環境に配慮したモノづくりに取り組み、「佐賀海苔」の魅力を生産者の想いと共に、世界に発信していきます。

会社概要

社 名	三福海苔株式会社	
所在地	佐賀県佐賀市川副町犬井道1672	
代表者	代表取締役 川原 常宏	
後継者	専務取締役 川原 崚	
開業	1971年10月22日	
事業内容	佐賀海苔の製造販売	
従業員	8名(令和6年1月現在)	
URL	https://www.noridouraku.com	



佐賀海苔を通して、 「もっと美味しく、もっと楽しく」を食卓へ

いつの時代もどんな時も、

美味しさは人を笑顔にします。

私たちが大切にしているのは、

佐賀海苔を通して毎日の食卓に、

何気ない日々に、

美味しい笑顔を届けることです。



経営ビジョン

お客様、従業員、産地の幸せを追求する(=三つの福)

互いにバランスの取れた幸せが実現できれば、地域や社会の発展に貢献出来る。



「お客様の幸せ」

素材を見極め、本物の美味しさを提供。



「従業員の幸せ」

心身共に健康で、 能力を発揮できる職場環境。



「産地の幸せ」

自然環境に配慮した経営を行い、 佐賀海苔の魅力を世界に発信。

Ш

地域や社会の発展に貢献・会社の幸せ

会社沿革①

年代	出来事	培った強み
1971年	佐賀市川副町にて創業	日本一の産地に工場を構える
1981年	現社長(川原常宏)が入社	
1994年	パソコンを導入し、事務処理のIT化	最新技術に積極的にチャレンジ
1996年	現社長(川原常宏)が社長に就任 LANネットワークシステムの導入 通販対応の顧客管理システムを開発、運用開始	業務の効率化、顧客の販売データ収集 卸業から小売業へと業態転換を行う
1999年	ホームページ公開	
2000年	ネット通販でのクレジットカード決済を開始	インターネット普及と共に、ネット通販を始める
2001年	新社屋及び工場直売店「のり道楽」をオープン	
2005年	「佐賀のり香味干し」を販売開始	
2006年	高級飲食店への営業を開始	香味干しが食材として、一流シェフに認められる
2008年	「初摘み 生のり」を販売開始	地元漁師に協力してもらい、幻の味を商品化

会社沿革②

年代	出来事	培った強み
2009年	フランスへの輸出開始	
2010年	「香味のり佃煮」を販売開始	一流シェフにアドバイスを頂き、商品開発
2014年	後継者(川原崚)が入社	
2016年	百貨店のグロサリー売場での取引が開始 ECサイトにて個人向けの海外発送を開始	全国の百貨店で弊社商品が買える ネットを通して世界中から弊社商品が買える
2017年	香港、台湾への輸出開始	
2018年	シンガポールへの輸出開始	
2021年	ECサイトをリニューアル、スマホへ完全対応	
2022年	県内11社で「SAGA COLLECTIVE」を設立 自社の排出する二酸化炭素を全量オフセット	未来を見据えた自然環境への配慮と協働

商品紹介



品質

色、艶、やわらかさ、口の中でとろけだす旨みを、長年培ってきた、 目と舌でしっかりと見極め、高品質の「佐賀海苔」のみを厳選。

パッケージ

高級感があり、海苔が見える。機 械ではできない、手作業ならでは のこだわりを大切にしており、思 わず手に取りたくなるようなパッ ケージ作り。

佐賀のり香味干し







海から収穫してきたそのままの状態で乾燥し、焙煎させたバラ干し海苔。

従来の板海苔との違いは、海苔の細胞を 傷めないため、海苔本来の旨味と香りが 最大の魅力。

そのまま食べるのはもちろん、たまごかけ ご飯やパスタ、お茶漬けや味噌汁など、 様々な料理に使え、料理をより美味しくす る。

食材や調味料の代わりとして、和食のみならずイタリアンやフレンチなど様々な料理との相性が良く一流シェフに愛用いただいている。

初摘み 生のり









海から収穫してきたそのままで、洗浄、冷 凍した「海苔のおさしみ」。

初摘みのやわらかい佐賀海苔だけを厳選し、コリコリした歯ごたえが特徴。

日持ちがしないため、かつては漁師しか味わえない幻の味だったが、独自の冷凍保存技術で摘みたての味をそのままお届け。

そのままはもちろん、ポン酢やわさび醤油などをかけても良し。

フレンチのソースの素材としても用いられるなど一流のシェフに愛用いただいている。

業務プロセス(1)

仕入

多い時は1回の入札会で約1,000種類を 超える海苔が並ぶ。

その中から、色、艶、やわらかさ、旨味を 見極め、自社の商品に合う海苔を仕入 れる。



火入れ

海苔は収穫後に一度乾燥しているが、水分量が約10%残っているので、熱風で乾燥をかけ、水分量を5%未満まで落とします。



業務プロセス②

保管

採れたての味や香りを保つため、約-25℃ で冷凍庫にて保管する。

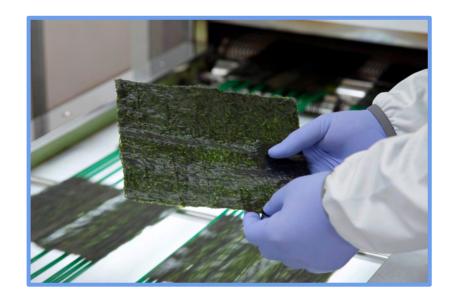
海苔にとって一番の大敵は湿気で、一度 湿気を吸うと旨味や香りが抜けてしまう。



味付け・焼き加工

海苔の厚みや、特徴に合わせて窯の温度を調整して焼いていく。 焼き過ぎると苦みが出て、焼きが足らないと旨味・香りが引き出せない。

海苔の見極めの次に重要。



業務プロセス③

裁断•包装

商品に合わせて裁断・包装を行う。 機械を使い効率のよい包装と、手作業で しか出来ないこだわりの包装を使い分け、 どこから見ても美味しい海苔の表情が見 えるように工夫。

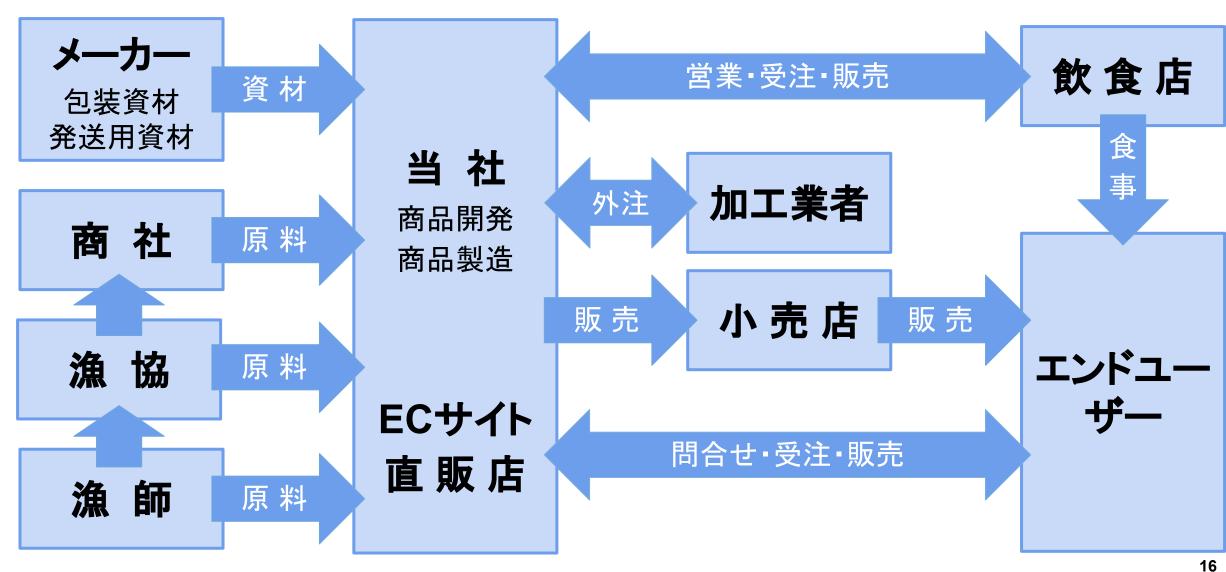


販売

工場直売所とオンラインショップをはじめ、全国各地の高級小売店やセレクトショップにて販売。

プロ用の食材として東京や海外の高級 飲食店への営業・販売。





知的資産とは①

知的資産について

「知的資産」とは、従来のバランスシート上の資産(現金預金、有価証券、設備、建物土地など)とは違い、「人材、技術、技能、特許・ブランド、組織力、経営理念、顧客とのネットワーク」など、財務諸表上に表れてこない「目に見えにくい経営資源」の総称を意味します。言い換えると、「知的資産」とは、企業の保有している真の価値・強みであり、競争力・持続的な存在の源泉となるものです。

知的資産の分類

「知的資産」は、各々の資産の特徴により「人的資産」「組織・技術資産」「情報資産」「風土資産」「理念的資産」「関係資産」「顧客提供価値」「顧客から得ている価値」に分けられます。これらの「知的資産」の内容とその組み合わせにより、顧客価値を実現します。

知的資産とは②

分類	内容
人的資産	組織活動において、人に依存している資産 例)○○な経営者、管理者、技術者、社員など
組織•技術資産	組織活動において、人に依存していない資産 例)○○なビジネスモデル、技術、知財、仕組み、制度など
情報資産	組織活動において、情報として蓄積されている資産 例)○○なデータベース、顧客情報(台帳)、情報システムなど
風土資産	組織に根付いている資産 例)○○な風土、伝統、礼儀作法、習慣など
理念的資産	組織活動の根本的な方向性やあるべき姿を示した資産 例)○○な経営理念、思い、ミッション、方針、ビジョンなど
関係資産	外部との関係で生み出されている資産 例)○○な協力会社、販売会社、連携、マッチング、チャネルなど
顧客提供価値	お客様に提供している資産、選ばれている理由 例)○○な利便性、効率性、感動性、幸福性など
顧客から 得ている価値	顧客から頂いている価値であり、組織が持続的成長を実現するために必須の資産 例)○○な評判、リピート、ブランド、信用、信頼、苦情、利益など

知的資産①

分類	内容
人的資産	・先見性のある社長・技術力の高いベテラン従業員・新たな取組みに協力してくれる従業員・従業員の意見を尊重し、リーダーシップがある後継者
組織•技術資産	・積極的なIT活用 ・海苔の目利き・機械では出来ない、手作業ならではの技術
情報資産 ・長年描りためた写真、映像	
■土資産・他社よりも一歩先を行く経営・世代を問わず従業員の仲が良く、助け合える	

知的資産②

分類	内容	
理念的資産	・お客様、従業員、産地の幸せを追求 ・佐賀海苔を通して、地域や社会の発展に貢献する	
関係資産	・佐賀海苔の魅力を発信してくれる高級飲食店 ・漁場の見学や撮影に協力してくれる地元漁師 ・地域の環境と未来の産業を守る為協働するSAGA COLLECTIVE	
物理的資産	- 日本一の産地に創業、工場を構える	
顧客提供価値	・食卓を笑顔にする ・料理をより美味しく ・佐賀海苔の魅力を提供 ・自然環境に貢献できる	
顧客から 得ている価値	お客様のニーズ、ウォンツ・ロコミによる販路拡大ブランド価値の上昇・商品開発のアイデア	

現在価値ストーリー

これまでの理念 / ビジョン

お客様の幸せ 従業員の幸せ 取引先の幸せ

方 針

お客様のニーズに合わせた商品提供 積極的なIT技術の活用

取り組み・活動

国内外の一流シェフとの人脈形成 お客様のニーズの把握 受注業務の効率化

仕組み・仕掛け

安定した品質の提供 高級感のあるパッケージづくり システムによる販売管理と売上分析 購入しやすいECサイト システムのバージョンアップ

GOODな製品・サービス

日本一の美味しい佐賀海苔自由に組合せが出来るギフト

顧客提供価値

食卓を笑顔にする 料理をより美味しくする 気持ちを送る、伝える

顧客から頂いている価値

お客様のニーズ、ウォンツ ロコミによる販路拡大 ブランド価値の上昇

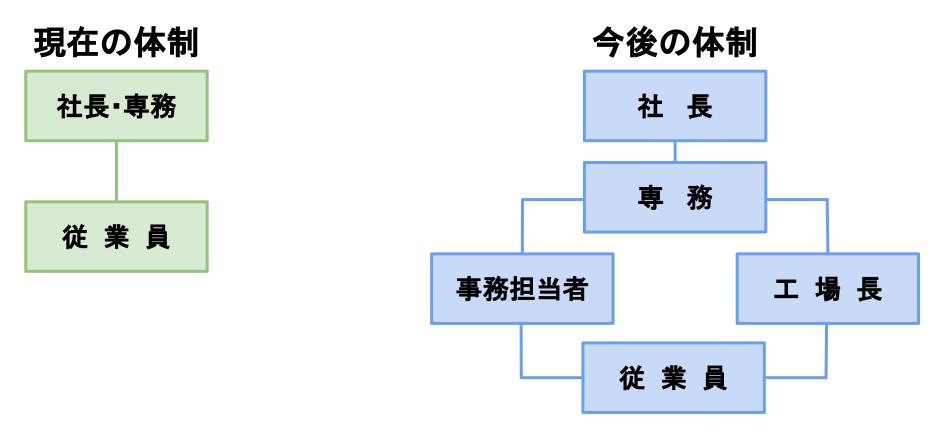
SWOT分析

強み	弱み
 ・社長の先見性 ・地元漁師とのつながり ・社長と後継者の意思疎通 ・長年の経験と知識による、海苔の目利き ・新たな取り組みに協力してくれる従業員 ・意見を尊重し、リーダーシップがある後継者 ・東京や海外の高級飲食店とのつながり ・積極的なIT活用 ・自然環境への取り組み 	 ・設備の老朽化 ・作業の属人化 ・労働日数が多く、新規雇用が難しい ・生産管理、在庫管理がアナログ ・外部委託先の高齢化 ・紙での管理が多い
機会	脅威
 ・AIの発展 ・EC市場の拡大 ・海外での海苔の需要増加 ・インバウンドの増加 ・佐賀空港利用者の増加 ・新幹線の開通 	自然環境による海苔養殖への影響海苔漁師と生産量の減少物価高騰による海苔離れ人口減少

今後の取り組み①

組織体制の見直し

- ・今後の目標に向かって効率よく進むため、人員配置、組織体制の見直しを行う
- ・従業員の意見を吸い上げ、より良い環境をつくる



今後の取り組み②

作業の標準化

- •ベテラン従業員の属人的な技術を若手従業員へ技術継承
- 写真や動画を利用した仕様書、マニュアル等の整備、デジタル化

業務の効率化

・製造ロットの見直し

•長期的な製造計画管理

・管理書類のデジタル化

職場環境の改善

- 年間労働日数の削減

- •有給休暇消化率100%
- 誰でも意見が言える雰囲気づくり

今後の取り組み③

新商品の開発

- 素材を活かした新商品を、従業員と共に開発
- ・外部委託している商品の内製化

自然環境への配慮

- 二酸化炭素排出量の削減
- ・設備の更新(空調機、照明等)
- •Scope3での二酸化炭素排出量の把握とオフセット

後継者の人脈づくり

- ・取引先や高級飲食店とのつながりを、社長から後継者に継承する
- ・地域の異業種経営者、新規の一流シェフとのつながりを増やす

将来価値ストーリー

これからの理念 / ビジョン

お客様の幸せ従業員の幸せ産地の幸せ

方 針

佐賀海苔の魅力を世界に発信 時代に合わせた就業体制 環境に配慮した経営とモノづくり

取り組み・活動

国内外の一流シェフとの人脈形成素材を生かした新商品開発 工場内のデジタル化 就業環境の整備 二酸化炭素排出量の削減

仕組み・仕掛け

佐賀海苔の目利き 安定した品質の提供 IT技術を活用した標準化と効率化 設備の更新とカーボンオフセット

GOODな製品・サービス

日本一の美味しい佐賀海苔 カーボンオフセット商品

顧客提供価値

食卓を笑顔にする 佐賀海苔の魅力 自然環境への貢献

顧客から頂いている価値

ロコミによる販路拡大 更なるブランド価値の上昇 商品開発のアイデア

あとがき(1)

(1)知的資産報告書とは

「知的資産報告書」とは、企業における知的資産の認識・評価を行い、それらの知的資産を活用して企業の価値創造活動(価値創造戦略)に繋げていくプロセスを示すもので、過去から現在までの企業の価値創造プロセスおよび将来の中期的な価値創造プロセスを明らかにすることによって、企業の価値創造プロセスを高い信頼性をもって説明する報告書である。

(2)注意事項

知的資産経営報告書に掲載した将来の経営戦略、事業計画、および付帯する事業見込の内容や数値は、現在入手可能な情報をもとに当社の判断にて掲載したものである。将来、当社の取り巻く経営環境の変化によっては、これらの記載内容を変更する必要が生じることがあり、その際は本報告書の内容が将来実施または実現する内容と異なる可能性がある。したがって、本報告書の記載内容を当社が将来にわたり保証するものではないことを了承願う。

あとがき2

- (3)作成者
- 三福海苔株式会社 専務取締役 川原 崚
- (4)作成支援

本知的資産経営報告書の作成にあたり、本書記載内容につき、その客観性を維持し内容の向上を図る趣旨から、次に掲げる支援機関が支援・監修を行っている。

佐賀市南商工会

一般社団法人佐賀県中小企業診断協会

(5)問い合わせ先

法人名 三福海苔株式会社

所在地 〒840-2212 佐賀県佐賀市川副町犬井道1672

担当者名 | 専務取締役 川原 崚

電話番号 | 0952-45-0039