



「こいなりくん」など都築食品加工の商品。こいなりくんは通常の半分のサイズで食べやすく、国産の材料のみを使用し、同社の特製たまり醤油で煮付けた優しい味わいだ

商工会議所が背中を押してくれました



有限会社 都築食品加工
代表取締役 都築 志緒子さん

弊社は、昭和2年に味噌づくり醸造業として創業しました。高度経済成長長期にテークアウト寿司店が普及したことで、現在の主力商品「味付けいなりあげ」の売上が伸び、62年に有限会社都築食品加工として法人化。加工食品の製造販売業として再スタートしました。弊社の加工食品は、国産の材料にこだわり、添加物は一切使用せず、吟味した調味料を使用。「安全で安心」「手軽」「おいしい」の三拍子揃った商品です。

平成26年に「ものづくり補助金」に採択され、レトルト食品用の高温高圧殺菌装置を新規導入しました。これを活用し、長期保存可能なレトルト食品の商品化にも成功。地元への販売など新たな市場開拓や新分野への進出を目指しています。

このレトルト食品の特徴は、高温殺菌ができるので、日常のみならず非常時にも加熱処理などを必要とせず、おいしく召し上がっていただけることです。新しい装置のおかげでチルド(冷

蔵で保存期間30日)からレトルト(常温で保存期間半年〜1年)まで幅広く対応できるようになりました。殺菌の安定性に格段の差があり、商品の品質面では自信をもってお客さまに提供できます。

刈谷商工会議所を訪れたきっかけは母の手助けで労働保険の相談をしたことでした。特に、今回の補助金申請では大変お世話になりました。信頼関係がないと会社内部のことは言いにくいものです。ましてやお金のことはなおさらです。しかし刈谷商工会議所の市古さんは別格で、相談しやすい上に豊富な知識と見識をお持ちの方でした。さまざまなことを気軽に相談でき、市古さんが私の背中を押してくれて当社の新たな可能性を引き出してくれました。今後は地元のさまざまな企業とのコラボレーションにより、新たな需要と用途の開発も考えています。これも市古さんに斬新なアイデアやマッチングなど多方面に渡り、いろいろな可能性をご示唆いただいたからこそです。

》ご相談は最寄りの商工会議所までお気軽にどうぞ！

担当者からひと言



刈谷商工会議所(愛知県)
刈谷中小企業相談所 次長
市古 由美

都築食品加工さまはお母さまの代から商工会議所とお付き合いがありました。今回の志緒子社長との一連の取り組みは平成25年度補正 中小企業・小規模事業者ものづくり補助金の認定、26年度マル経融資の設備資金貸付利率特例制度の活用により、低金利で機械の購入資金の融資を受けたわけです。また、小規模事業者持続化補助金(26年度補正)にも採択され、ネット販売への対応も始められる予定です。

チルドからレトルトへ、都築食品加工さまの商品体系の発展は販売エリアの枠を超え、「全国展開」や「海外への販路開拓」など「新たな販路」と「新たな用途」が見込まれるなど画期的でさらなる可能性が広がります。販路を拡大し、成長していかれたいことを期待しています。