

日本人の食生活には欠かせないコメ。米福は総合米穀商社として山梨に根差し、コメを軸とした多様なビジネスを展開している。テーマは「生産、流通、消費をつなげるコメのトータルプロデュース」。産地から買い付ける原料選びから始まり、精米、炊飯、加工の一連の工程を自社で完結できる強みを生かし、幅広い業種、業態向けに企画や商品を提案している。創業60周年を迎える今年は、今後、市場ニーズが高まるとみられ、成長分野と位置付ける米飯事業を強化。笛吹市へ新炊飯工場「おこめファクトリーfuefuki」を建設し、生産能力を大幅に引き上げた。さらに、おむすびの生産にも本格的に乗り出す。「コメを通じた一貫企業」として、川上から川下をつなぐ橋渡し役を担っている。

KOMEFUKU 株式会社 **米福**
本社/笛吹市石和町唐柏996
TEL/055-269-6888
FAX/055-261-3188
運営施設/おこめファクトリーfuefuki (営業本部・炊飯センター)、こめふく精米センター、東京事務所
関連会社/こめふくライス、おむすびファーム、若菜味
ホームページアドレス <http://www.komefuku.co.jp>

コメ軸に多彩な製品。流通で生産、消費を橋渡し

■ 量販・外食・宅配まで幅広く展開 ■ いち早く梨北米の販売も強化

戦後間もない1951年、「米福」の前身である「山糧商事」は甲府市丸の内にて創業した。白米が一般的ではなかった時代。麦を中心に扱う米穀類総合卸として歩み出した。次第に社会が安定すると、コメの生産量も増加。主食となった地域の食生活を支えるため、78年に同市池田に精米工場を新設し、精米販売の基盤を築いた。

コメ流通は戦後、国が関与する仕組みから段階的に自由化、95年に規制が大幅に緩和された。米福は早くから小売りに力を注ぎ、82年、同市上石田(日本社所在地)へ販売所を開設。同時に、当時は珍しかったスーパーへの卸販売も積極的に推進したことで業績を伸ばし、自由化後の躍進につながった。

2003年には石和町(現笛吹市)への炊飯センター建設に伴い、業務用炊飯事業部を発足。多数の取引先から寄せられた「炊いたご飯を扱ってほしい」という要望に応えた。少子・高齢化や核家族化、食の多様化を背景に、スーパーなどが総菜部門に力を入れ始めていた。

同社は生産の領域にも携わり、全国各地の産地と協力関係にある。中でも「梨北米」の産地であるJA梨北とは結びつきが強く、玄米ベースで梨北米の取扱量は県内トップ。二人三脚で県産米の販売をリードしている。さらに、峡北地域で約200軒の農家と契約栽培を行い、農産物検査機関としての機能も担っている。販売面では、スーパーや外食産業への納入、OEM(相手先ブランドによる生産)に始まり、給食、病院、飲食店など取引先は県内1000事業所以上に上る。高齢化社会の進展を見越し、個人宅配にも力を入れている。

■ 笛吹に新炊飯工場、生産増強 ■ おにぎり事業へ本格進出

「コメを通じた一貫企業」をうたう同社の製品ラインアップは精白米、炊飯米、加工米飯など幅広い。産地から玄米を直接調達、自社精米し、ニーズに合わせてさまざまな商品を提供できる体制が整う。昨年4月、3代目に就任した五味礼治社長は「コメを軸にした多岐にわたる事業展開が強みです。コメを知り抜いているからこそ可能なのです」と強調する。軌道に乗り始めた炊飯事業は、予想以上の手応えだった。外食と家で調理する内食の中間に当たる「中食」は着実に定着し、すしや弁当、総菜の出荷額は増加基調。一方、少子・高齢化が進み、世帯人数が減ることで、コメを買い自宅炊飯する家庭は減少傾向にある。今後の成長戦略を描く中で、同社は本格的な炊飯施設が必要と判断した。

今年4月、笛吹市石和町唐柏へ「おこめファクトリーfuefuki」を新設。甲府市上石田の本社・営業本部と同町唐柏の炊飯センターを移転・統合した。白飯用、酢飯用の各ラインに



「生産、流通、消費をつなげるコメのトータルプロデュース」をテーマに掲げる米福。精米、炊飯、加工米飯など、幅広い製品を扱う

は最新鋭設備を投入。1日当たりの炊飯米の生産量は従来施設の3.5倍となった。米飯は、工場生産されたその日のうちに店頭へ並ぶ商品を扱う「ダイゼロ」の領域。生産能力のアップで、調理が集中する朝の時間帯での納品時間の短縮化を実現。事業部門の統合は、意思決定のスピード化を図る狙いもある。15年に精米センター(甲府市池田)も移設予定。

「炊き上がった酢飯はコメとコメの間に空間ができ、のどごしがよいのが特長です。すしに適した原料選び、精米技術が品質を下支えています」。五味社長は、原料から炊飯までを自社で全て管理できる点が付加価値を高めているとアピールする。炊飯は365日24時間態勢でニーズに対応し、人件費や光熱費のコストダウンも含め顧客へビジネス提案する。

米飯のノウハウを生かし、本格的に進出するのがおむすび事業。中食産業が活性化中、需要は高まっているとみる。旧炊飯センターの建屋を改築し、おむすび専用自動ラインを新設。5月中旬の稼働を目指し準備を進めている。「炊飯事業をしているからこそ、おむすび生産は必然的。県内を代表するおむすびメーカーになりたいですね」と、五味社長は言



本社・営業本部と炊飯センターを統合・移転し、新設した米福の「おこめファクトリーfuefuki」＝笛吹市石和町唐柏

う。さらに先を見据え、次のステップと考えるコメの受託生産や米粉製造の構想も練る。

今回の東日本大震災で「コメは食のライフライン」との認識をあらためて強めた。非常事態に対応できる体制づくりにも力を注ぎ、新工場には自家発電を導入した。五味社長は「大切なのは地域での存在価値です。これからも地域企業、地域顧客のための総合米穀商社であり続けたいです」と決意を新たにする。

「社員は主力は同世代の30代と聞きますが、若い力をどう育てていますか。」
企業は人材が全て。「仕事は自分のため」という価値観を、社員と経営者が共有するのが理想だと考えます。日ごろから、一人一人が「I am 米福」のスタンスで仕事に向き合うよう指導しています。それぞれの立場での目標や立ち位置が明確となり、言動も変わってくるからです。その思いは必然的にお客さまや商品へ反映され、業績向上にもつながると考えます。

「今後の目標は、単に売り上げを伸ばすだけでなく、この地域で、いかに「存在価値」を高めるかが重要です。お客さまに必要とされる、または今後必要になるだろうという事業を「米」「中間流通」「地域」をキーワードに展開していきたいです。「米福がないと困る」と、多くのお客さまに言ってもらえる企業を目指し、精進していきます。」



「経営方針は、製品は「安心」「安全」「安定」をテーマに据えた生産体制、流通ではローコスト化を追求するため、独自のシステムオペレーション(運用)を構築することで、競争に勝ち抜いていきたいと考えています。」

「経営方針は、米穀業界は、長い間食糧管理法に守られてきましたが、1995年の改正自由化を機に販売を強化し、ここまでに成長することができました。しかしながら先代、先々代が築き上げてきた信用と基盤、何よりもお客さまや取引先のお力添えがあったからこそとあらためて感謝しています。これからも信用と成果を積み上げたいです。」

米福代表取締役社長 五味礼治氏

地域での存在価値高める

- 総合米穀類卸販売
- 総合米穀類卸販売
- 個人向け宅配「マイライフ宅配便」の運営
- 農水省認定 農産物登録検査機関

年	内容
1951年9月	甲府市丸の内に山糧商事を設立
71年8月	甲府市池田に本社移転
78年8月	精米工場、低温倉庫を新設
89年3月	米福に社名変更、本社を甲府市上石田に移す
92年8月	旧本社新社屋完成
2001年3月	こめふく精米センター全面リニューアル
02年9月	こめふくトレーニング施設
03年8月	石和町(現笛吹市)に炊飯センター新設
04年3月	農水省認定 農産物登録検査機関へ登録
05年3月	ISO9001:2000取得
8月	精米センターに事務棟新設、新品質管理システム導入
10月	東京事務所新設
10年8月	若菜味にて米飯加工業務開始
11年3月	笛吹市へ新炊飯工場「おこめファクトリーfuefuki」を建設
4月	旧炊飯センター跡地に、おむすびファーム設立