

知的資産経営報告書2009



有限会社

びわこ食品



目次



1. 経営理念	P 3
2. これまでの事業展開 ～過去から現在～	P 4
3. 事業概要	P 5
4. 商品説明	P 7
5. 当社の知的資産	P 10
6. これからの事業展開 ～現在から将来～	P 14



経営理念

【代表取締役からのメッセージ】

当社は親会社である株式会社兼田漬物が製造する漬物の卸販売、漬物原料の塩付け野菜を大手漬物業者に販売する事業を行っています。

企業として昭和63年に産声を上げ、農家をはじめとした地域との関わりを大切にしてここまで取り組んできました。商品を良い物にするためには生産農家、製造会社と協力することが不可欠で、当社では生産から販売までの協力体制を構築しています。

漬物業界は非常に厳しい市場環境にさらされています。当社では、その状況を打破するため、今まで築き上げてきたネットワークを活かし、新たに農商工連携事業に取り組んでいます。

この知的資産経営報告書を通じて、少しでも多くの皆様に当社をご理解いただければ幸いです。引き続き倍旧のご厚情を賜りたく、お願い申し上げます。地域に根付き、新しい事業に取り組んでいく当社にご期待下さい。



代表取締役 兼田 伸次

☆3つの信念

- ・ 私達は、最良の仕事を通じて社会に貢献しよう
- ・ 私達は、親を大切にし永く繁栄する幸せな家庭をつくろう
- ・ 私達は、夢とロマンを持ち社会から愛される人間になろう

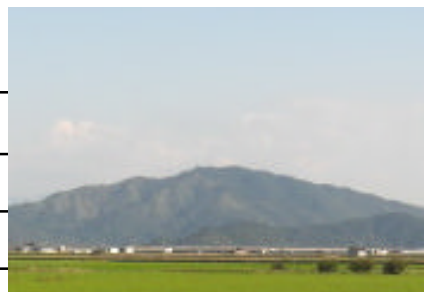
☆経営方針

「健康・安全・安心な漬物の安定提供」を基本方針とし、近年の消費者の食のニーズに適合する漬物開発を通じた経営向上を図る。

これまでの事業展開 ～過去から現在～

企業概要

会社名	有限会社 びわこ食品
資本金	500万円
従業員	4名
事業内容	業種：野菜卸売業
本社	〒520-1101 滋賀県高島市武曾横山960 電話番号：0740-37-0470 FAX番号：0740-37-0446 E-mail:k.maruyasu@zeus.eonet.ne.jp



企業沿革

昭和63年 設立

株式会社兼田漬物の生産する漬物卸販売会社として、有限会社びわこ食品が設立しました。兼田伸次が代表取締役役に就任しました。

昭和63年 兼田会への参加

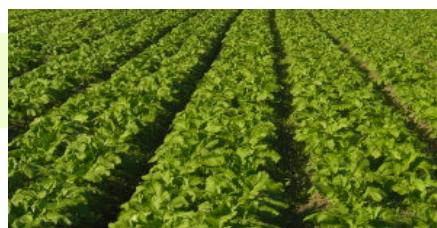
有志が集まり、地域での協力体制構築するため、兼田会（昭和61年）が発足しました。現在、兼田会メンバー12軒との取引を行っています。

平成21年 原料残渣を肥料に変える開発・研究

漬物の原料野菜の残渣を肥料に変える開発・研究に取り組んでいます。

平成21年 農商工連携事業計画の認定

農商工連携事業計画の認定を受けました。



事業概要

事業概要

私たち「びわこ食品」は、漬物の商品企画開発、委託加工及び漬物用下漬け野菜を供給する事業を行っています。具体的には、大手事業者向けの漬物原料の塩漬け野菜の販売、浅漬加工後袋詰めした漬物の卸販売を主力に事業を展開しています。「健康・安全・安心な漬物の安定供給」を基本方針として、消費者ニーズに適合する漬物開発を通じた経営向上を目指す取り組みを行っています。

<当社の商品カテゴリー（浅漬け中心）>

①大かぶら

②赤かぶら

③大根

④壬生菜

⑤日の菜

⑥茄子

⑦その他



コラム

我が国の漬物についての最初の記録は、天宝年間（729年～749年）の木簡にウリの塩漬けの記録が残されています。その後平安時代の「延喜式」には酢漬け、糠漬、醬（ひしお）漬け、須須保利（スズホリ＝青菜やカブ等を塩、大豆、米で漬け込んだもの）、その他、の記録があります。当時の漬物の多様さと本格的であったことを示しており、日本の漬物はこの平安時代に完成したとする学者もいます。さらに、その後の漬物のことを記述した書物としては、「萬聞書秘伝」（1651年）「雍州府誌」（1684年）「本朝食鑑」（1695年）、「大根料理秘伝抄」（1785年）、「四季漬物塩嘉言」等数多く、いかに漬物が日本人の食生活に定着した欠かせないものであったかを表しています。

事業概要（市場状況）

漬物市場動向

漬物の市場動向は、最近の出荷額や1世帯当りの消費額等をみると、2000年ごろを境に穏やかな減少傾向にあります。これは、①食の多様化、②食の洋風化、③一部品目における家庭漬への回帰（専用調味液を使用）などが主な要因と推察されます。

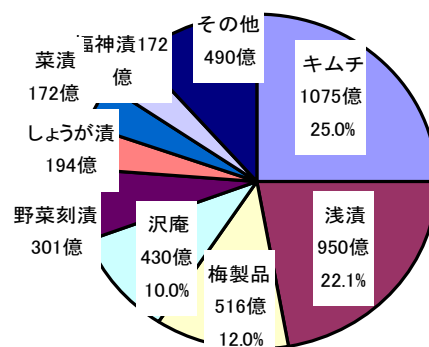
このような中、「漬物産業もこのところ、二極化が進んできています。大量生産が基本であっても、キメ細かいニーズに応えるためには“こだわり”“特徴”を持った商品開発が求められています。原料、製法など自社ならではのものをきちんと持ち、他者が簡単に真似できない付加価値の高いオンリーワン商品が求められています。（食料新聞より）」

漬物市場規模

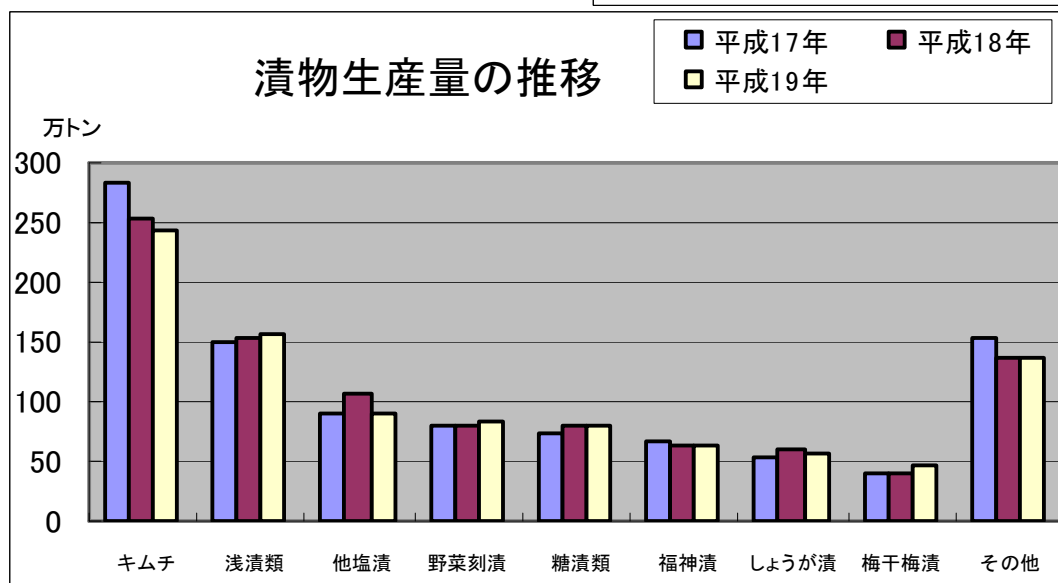
- ・国内産漬物の年間出荷金額：約4,300億円（H19年）、消費市場規模約1兆円
- ・上記の内、浅漬の出荷金額：約950億円（22%）、消費市場規模約2,000億円

※漬物の全体生産量が減少傾向にある中、浅漬は増加傾向 <食料新聞より>

国内産漬物の年間出荷金額（単位：円）



漬物生産量の推移

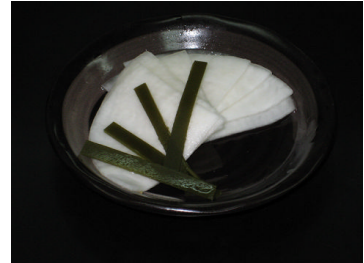


商品説明①

大かぶら

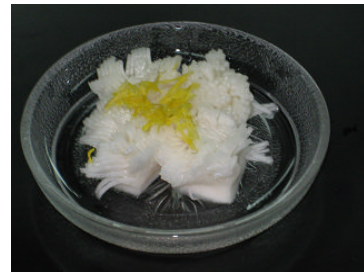
千枚漬

大中の契約農家で栽培した聖護院かぶらを樽に丁寧に敷き詰め塩で漬け込み、余分な水分をきり自家製の漬汁と日本海産の昆布で味漬していきます。期間限定の旬のお漬物です。水洗いせず8枚切りにしお召上がりください。【冬限定】



菊花かぶら

旬のかぶらを菊花に仕立てたお漬物です。聖護院カブラを使用し甘酢漬にしています。おせち料理に加えたり、料理に添えてお召上がりください。【冬限定】



切千枚漬

聖護院カブラを8等分または6等分に切った千枚漬です。甘酢で仕立て、人参、糸昆布で彩を加えた一品です。



赤かぶら

紅千枚漬

赤かぶらのつがるを使用しています。皮をつけたまま丁寧にスライスし、並べ塩で漬け込んでいます。【冬限定】



紅菊花かぶら

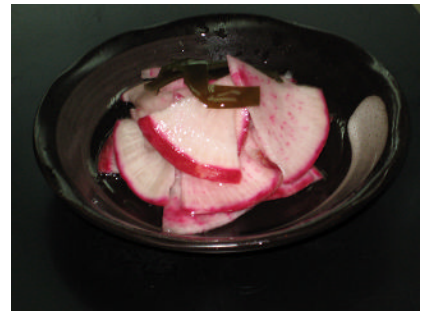
赤かぶらを菊花に仕立てたお漬物です。白の菊花かぶらと一緒に紅白としてお祝いの席などにどうぞ。【冬限定】

商品説明②

赤かぶら

刻み赤かぶら

赤かぶらの甘さと、酢のすっぱさが見事に調和したお漬物です。



万木かぶら糠漬

湖西地域の冬の風物詩でもある万木かぶらです。肉質が柔らかく、歯ざわりが良く、他の赤かぶらと違い葉の部分も美味しく頂いていただけます。
【冬限定】



大根

半割大根

厳選した青首大根を皮ごと半分に切り、シャキシャキと歯ざわり良く漬上げ昆布風味で仕上げています。



ハーフしそ華大根

大根辛さがクセになります。自然な赤紫蘇色に仕上げた一品です。大根特有の辛さを紫蘇の風味がやさしく包み込んでくれます。



ゆず大根

定番の大根のお漬物です。大根のパリパリ感とゆずの風味が絶妙です。

商品説明③

壬生菜

刻み壬生菜

収穫したてのみずみずしい壬生菜を新鮮なうちに塩漬、加工しお届けします。



日の菜

刻み日の菜漬

近江の伝統野菜日の菜です。上品な淡いピンクが食卓を華やかに彩ります。



日の菜姿ふすま漬

近江の特産野菜日の菜を葉を付けたまま塩漬し、自家製の液で調味し、ふすまで仕上げます。歯切れの良い、さっぱりとした後味が特徴です。



茄子

あさつけ茄子

肉厚な千両茄子をそのままの自然色で仕上げました。さっぱりとした風味が食欲を掻きたてます。熱々のご飯に生姜やミョウガを添えてお召上がりください。

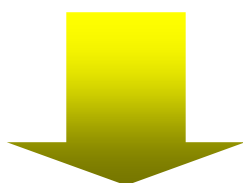


当社の知的資産

【価値創造のストーリー】

生産から販売までの協力体制

①生産面のネットワーク



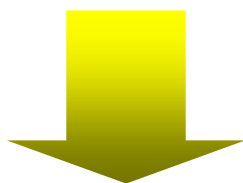
地元の契約農家や「兼田会」のメンバーなどとのネットワークを有しており、安全で新鮮な野菜が安定供給できます。

②製造面のネットワーク



徹底した衛生管理・品質管理で漬物製造している株式会社兼田漬物や食材に適した漬物用漬け汁を独自開発するカカシ食研株式会社とのネットワークを有しており、美味しい漬物を供給できます。

③商品企画販売力



有限会社びわこ食品が有する漬物の新商品企画開発と卸・大手漬物業者の販売ルートを活かし、市場に様々な種類の漬物を提供できます。

漬物小売店・消費者へ

原材料の生産から、漬物の生産、企画販売まで一貫体制を構築しており、消費者に安心して美味しい・新鮮な野菜・漬物を提供しています。

当社の知的資産 ～生産面のネットワーク～

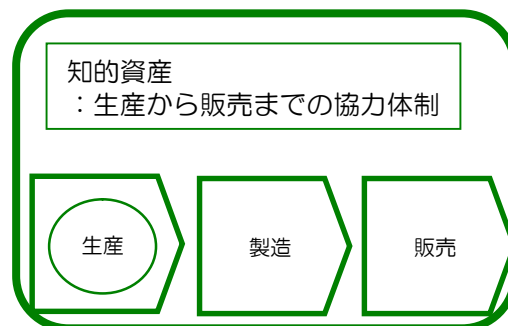
漬物業界では、農家との契約栽培が一般的です。当社では苗を農家に渡すだけでなく、製造過程で出た残渣も堆肥にし、生産用の肥料に使ってもらうようにしています。当社から苗の提供を行い、委託栽培に取り組み、契約条項にしたがった生産をすることで、安定供給を可能としています。

また、当社では、農家との信頼関係を築くため全数取引をしています。それにより、季節毎の野菜の契約先が構築できています。1年間とぎれることなく新鮮な原料の仕入れが可能となる農家とのネットワークが構築されています。



その中でも当社と永年、契約農家として緊密な関係がある「兼田会」のメンバーの多くは、「特別栽培の野菜作り」にこだわりを持ち、「消費者に安心して美味しい・新鮮な野菜を提供する」を経営方針とし、土作りに牛糞・鶏糞、堆肥、野菜残渣を使用した特別栽培を実行しています。東近江地域振興局農産普及課の指導を受け、滋賀県が推進する「環境こだわり農産物」の栽培に取り組んでいる農家もあります。

このように生産面のネットワークを有していることで、当社の漬物に使われる原料が、どこで作られ、どのように栽培されたかが分かるようになり、安全で新鮮な野菜が安定供給できるようになります。



【重要業績評価指標】

- 地元の特別栽培農家である「兼田会」メンバーとの取引が12軒
- 1年間とぎれることなく新鮮な原料の仕入れが可能
(旬なものを旬な時期に仕入れることが可能)
- 当社の漬物の原料のトーレサビリティは90%以上可能

当社の知的資産 ～製造面のネットワーク～

当社の製造委託先の株式会社兼田漬物では、漬物加工について40年以上の実績があり、技術ノウハウを蓄積しています。現在は20歳代から80歳代までの熟練工が揃っている状態です。3工場での生産体制が整備され、大量生産・繁忙期対応も可能となっています。

また、徹底した衛生管理・品質管理のもと、漬物を製造しています。例えば、道具類に関して使用前には必ず洗浄し、アルコールスプレーを噴霧して殺菌するやスライサー使用ごとに分解して洗浄を行い、刃こぼれ・その他部品の破損も確認するなどマニュアルに従った作業を徹底しています。パート採用者にも食品衛生管理教育を定期的に行い品質管理・衛生管理の徹底を図っています。

更に、漬物の味をより美味しくするために、当社はカカシ食研株式会社との連携を行っており、各野菜にあった漬物用漬け汁の開発に取り組んでいます。カカシ食研株式会社は、漬物用漬け汁を独自の調味料及び漬け汁開発ノウハウを有しています。また、天然素材を使用した品質保持剤の開発力にも特徴があり、取引先企業から好評を博しています。

これらの製造面のネットワークにより、当社の安全・安心、新鮮な漬物が生産され、美味しい漬物を市場に供給できるようになります。

知的資産
：生産から販売までの協力体制

生産

製造

販売



【重要業績評価指標】

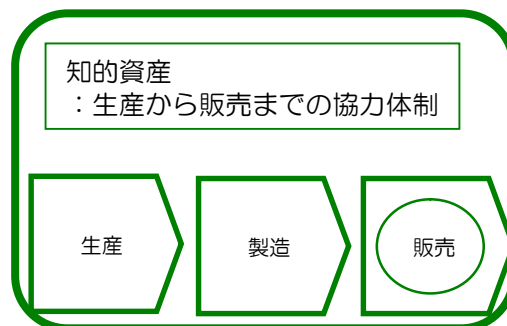
- ・製造委託先の株式会社兼田漬物（漬物加工一筋40年以上の技術ノウハウ・実績、徹底した衛生管理・品質管理、3工場での生産体制を整備）
- ・カカシ食研株式会社との連携（独自の調味料及び漬け汁開発ノウハウ、天然素材を使用した品質保持剤の開発ノウハウ）

当社の知的資産 ～企画販売力～

漬物業界は景気の低迷・商品の値下がりに伴い、かぶらや茄子などの定番品以外に独自性のある新たな商品が求められています。市場動向などの情報収集、新たな食材の研究が重要になっています。

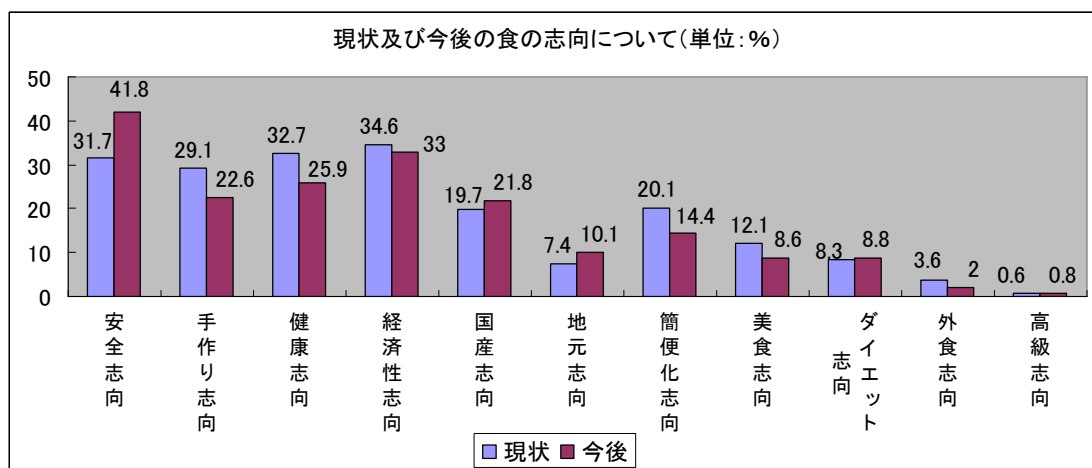
当社では、完成品まで自社ブランドで製造しており、取引先や市場からの要望に応えるべく、常に新しい商品を企画開発し続けています。

また、卸・大手漬物業者の販売ルートを有しており、市場からの情報収集や流通面などで協力体制が構築できており、様々な種類の漬物を市場に提供できています。



【重要業績評価指標】

- ・老舗漬物業者との販売ルート
- ・農商工連携事業の認定



(日本政策金融公庫の平成20年度第3回「消費者動向調査」より抜粋)

<我が国の漬物の特徴>

- ① 漬物の種類や数が極めて多岐にわたっていること
- ② 漬け汁や漬け床の種類が豊富であること
- ③ 漬け込む材料の種類が豊富であること
- ④ 漬け方にさまざまな方法があること
- ⑤ 微生物の関与による発酵漬物という分野を持つこと
- ⑥ 健康志向性が極めて強いこと



これからの事業展開 ～現在から将来～

<今後のビジョン>

今後のビジョンとして、自社ブランドの開発につなげるとともに周年生産・販売を確立できるように取り組んでいくことで、販売額の増加を目指す。具体的には、農商工連携の認定計画事業として、ヤーコンやコリンキーなどの試験栽培と品種の選定、販売拡大に取り組んでいきます。また、農家と連携し、無農薬の野菜・旬な食材の提供を実現していく。

平成22年～23年

県内の道の駅、朝市、その他地元小売店を通じた販路開拓。
自社のPRパンフレットやパッケージデザインの作成。

ルート別売行きの同行を踏まえて、販売効率を考慮した重点販売先を開拓。

平成23年～25年

地域ブランド及び健康食品ブランドイメージの定着と向上を図る宣伝活動。

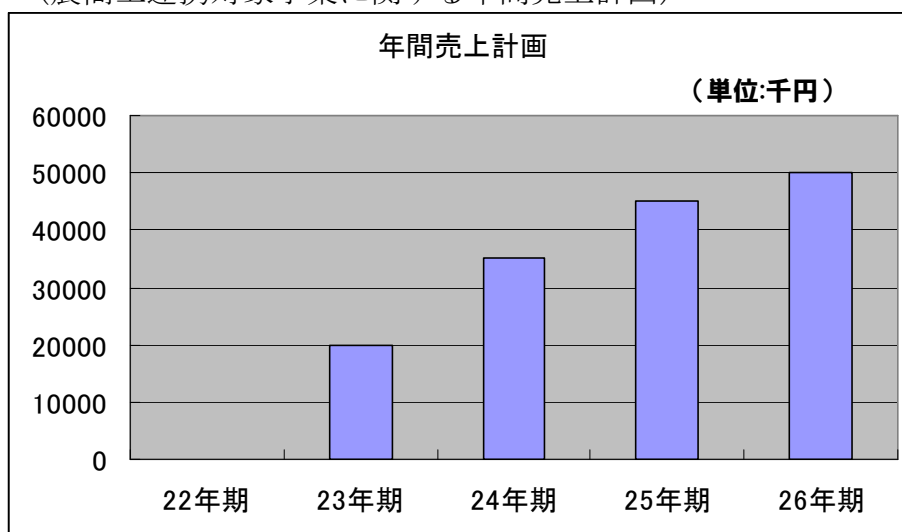
平成25年～

インターネット等を通じた直接販売を拡充。

<売上計画>

当事業での売上目標は5年後（平成26年5月期）売上高5,000万円とし、営業利益率18.2%（910万円）を目標としています。

（農商工連携対象事業に関する年間売上計画）



これからの事業展開 ～農商工連携事業～

(1) 事業の概要

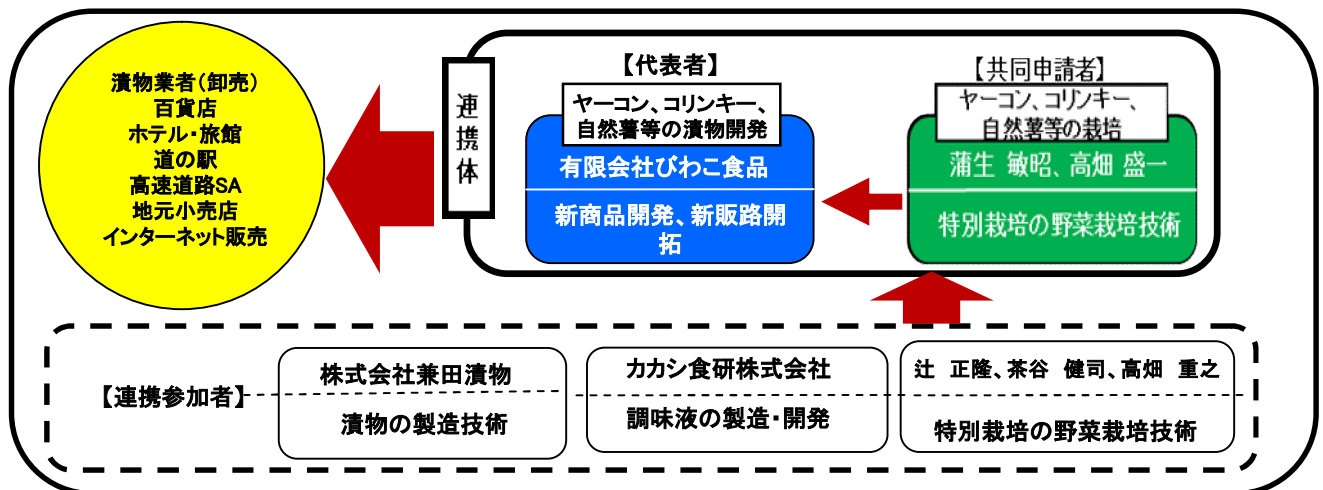
有限会社びわこ食品と、代々農業に従事し野菜作りを得意とする蒲生敏昭氏・高畑盛一氏と連携し、希少性が高く、機能成分を含むヤーコン、色鮮やかで美味しいコリンキー及び有効成分豊かな自然薯の漬物の開発と販売に取り組みます。消費者の健康・安全・安心志向に対応するこだわりの漬物を提供する事業です。



【高畑盛一氏】

【蒲生敏昭氏】

連携図



(2) 連携の内容

本事業で、農業者蒲生敏昭氏・高畑盛一氏は特別栽培の農業技術と自家農園を活かし、新たにヤーコン、コリンキー、自然薯を栽培し、新しい漬物材料を提供します。

有限会社びわこ食品は、これまでの取組みを踏まえ、ヤーコン、コリンキー、自然薯漬物の新商品開発と新規販路の開拓を担当します。

また有限会社びわこ食品は、連携参加者のカカシ食研株式会社とともにヤーコン、コリンキー、自然薯に最適な「漬け汁」の開発に取り組み、漬物の製造は株式会社兼田漬物に生産委託します。



これからの事業展開 ～農商工連携事業～

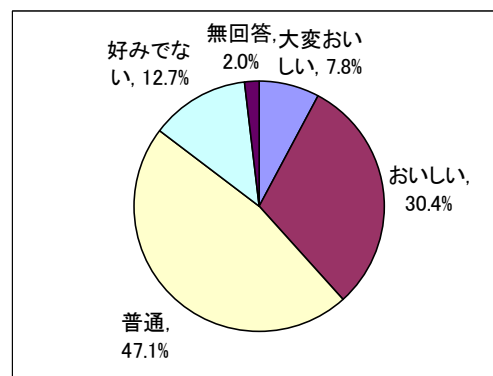
ヤーコン

ヤーコン（南米産の根菜）は、大変珍しく機能性成分を含んでおります。食べやすく、食感がシャリシャリしておいしく味はあっさりめで、お漬物だけでなく、サラダ感覚でも食べられます。



【ヤーコンのお漬物をおいしいと思われましたか？】

大変おいしい	7.8%
おいしい	30.4%
普通	47.1%
おいしくない	12.7%
無回答	2.0%



※アンケート調査の概要

実施時期：平成21年5月～6月（回収数：102部）

実施方法：試食してもらい聞き取り及びアンケートで実施

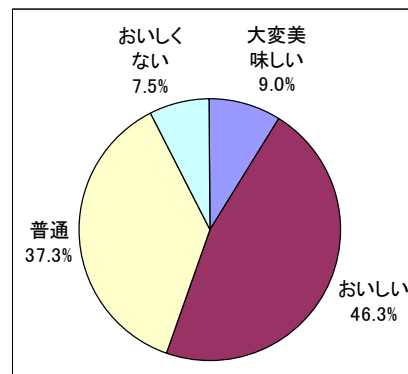
コリンキー

コリンキー（生食用のカボチャ）は、「めずらしい」「美味しい」「色鮮やかで美しい」の3大特徴を有しており、皮ごと食べられる漬物です。



【コリンキーのお漬物をおいしいと思われましたか？】

大変おいしい	9.0%
おいしい	46.3%
普通	37.3%
おいしくない	7.5%



※アンケート調査の概要

実施時期：平成21年7月（回収数：67部）

実施方法：試食してもらい聞き取り及びアンケートで実施

農商工連携事業概要

事業概要

農商工等連携促進法に基づき、中小企業と農林漁業者が有機的に連携し、互いの経営資源(技術、販路等)を有効に組み合わせて行う新事業活動に対して、その必要となる試作品開発や市場調査等に対して補助金を交付し、農商工連携による中小企業者の経営の向上、農林漁業者の経営の改善を支援する事業です。

<事業スキーム>

事業計画認定を目指す中小企業を、ハンズオン支援事務局が、事業の構想段階の相談から商品開発、販路開拓等のアドバイス、ノウハウ提供などにより事業化まで一貫したハンズオン支援を行い、事業を成功まで導くことを通じて、地域経済の活性化を支援するスキームになっています。

具体的には、①事業計画のブラッシュアップ支援②国の法認定③各種支援策、フォローアップ支援が実施され、需要開拓・事業化達成を実現する流れになっています。

基本方針

主務大臣(農林水産大臣、経済産業大臣等)が、**農商工等連携事業・支援事業の認定基準等**を策定

申請

認定

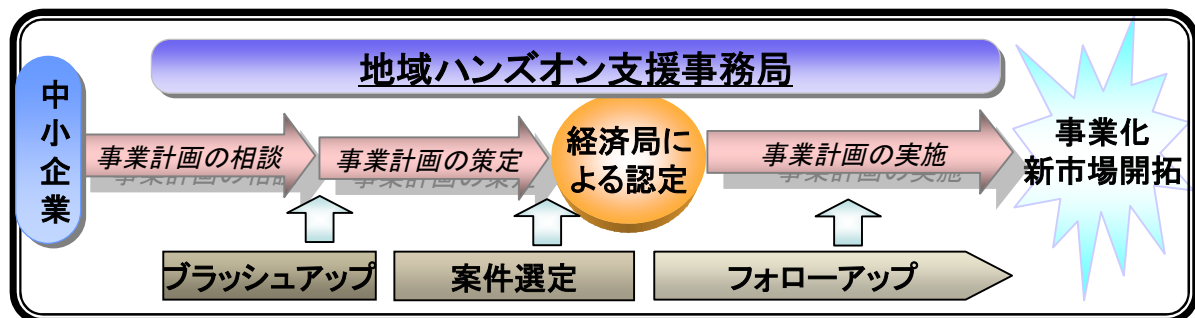
農商工等連携事業計画

目的: 中小企業者の経営の向上及び農林漁業者の経営の改善

中小企業者(商工業者に限る)と農林漁業者が共同で新商品の開発等に取り組む事業計画を作成

支援措置

- 中小企業信用保険法の特例
- 小規模企業者等設備導入資金助成法の特例
- 食品流通構造改善促進機構の債務保証
- 農業改良資金助成法等に基づく貸付対象を中小企業者へ拡大。償還期間・据置期間を延長。
- 設備投資減税制度の創設(7%の税額控除又は30%の特別償却)
- 中小企業者に対する低利融資制度の創設(中小公庫・国民公庫)



お問い合わせ先

知的資産とは

「知的資産」とは、従来のバランスシートに記載されている資産以外の無形の資産であり、企業における競争力の源泉である人材、技術、技能、知的財産（特許・ブランドなど）、組織力、経営理念、顧客とのネットワークなど、財務諸表には表れてこない、目に見えにくい経営資源の総称を意味します。よって、「知的資産経営報告書」とは、目に見えにくい経営資源、すなわち非財務情報を、債権者、株主、顧客、従業員といったステークホルダー（利害関係者）に対し、「知的資産」を活用した企業価値向上に向けた活動（価値創造戦略）として目に見える形で分かりやすく伝え、企業の将来性に関する認識の共有化を図ることを目的に作成する書類です。経済産業省から平成17年10月に「知的資産経営の開示ガイドライン」が公表されており、本報告書は原則としてこれに準拠して作成しております。

本書ご利用上の注意

本知的資産経営報告書に掲載しました将来の経営戦略及び事業計画並びに附帯する事業見込みなどは、すべて現在入手可能な情報をもとに、当社の判断にて記載しております。

そのため、将来に亘り当社を取り巻く経営環境（内部環境及び外部環境）の変化によって、これらの記載内容などを変更すべき必要を生じることもあり、その際には、本報告書の内容が将来実施又は実現する内容と異なる可能性もあります。よって、本報告書に掲載した内容や数値などを、当社が将来に亘って保証するモノではないことを、十分にご了承願います。

作成支援・監修専門家

本知的資産経営報告書の作成にあたっては、本書記載内容につき、その客観性を維持・向上させる趣旨から、次に掲げる専門家のご支援・ご監修を賜りました。

地域力連携拠点滋賀県中小企業団体中央会

登録専門家 中小企業診断士 加藤 秀勲（かとう ひでのり）氏

お問い合わせ先

有限会社びわこ食品 兼田 美架（かねだ みか）

住所 〒520-1101 滋賀県高島市武曾横山960

電話番号：0740-37-0470 FAX番号：0740-37-0446

E-mail:k.maruyasu@zeus.eonet.ne.jp