

挑 戦 社

オンリーワンの

Only ONE

第4回

ワタナベフーマック

【本社 名古屋市中川区露橋二丁目12番26号】

名古屋市中川区に本社を構える「ワタナベフーマック」。食肉の業務用スライサーで国内シェア一、二を競う有力メーカーだ。創業八〇周年を迎える来年、五代目社長に就任する渡邊将博氏に創業八〇年の重みと、食品業界の変化に対応した次の戦略を聞いた。

創業八〇周年を迎えますが、

昭和十三年に祖父を中心に三兄弟で立ち上げた会社です。フライス盤などの工作機械を製造していましたが、戦争で一変しました。戦後ほとんども会社を続けるためにオートバイやパチンコ台に至るまで何にでも手を出しました。役員も社員も必死でした。そんなところへ飛び込んで来たのが懇意にしていたお肉屋さんから、オランダ製のスライサーを修理して欲しいという話。当時の役員たちは、

今で言うビジネスチャンスと捉え、独自のスライサーの開発、製造を始めました。製造した手回し式のスライサーは今も当社の玄関ホールに展示しています。今ではスライサーは精肉だけでなく加工品まで幅広く活用されています。

エンドユーザーの食生活の変化で影響はありましたか。

業績は順調に推移しており、おかげさまで受注が増えています。共働き家庭が増え、主婦も忙しく、家庭で「もう一品」という時にスパーなどの惣菜で間に合わせるが増えています。食肉を使った総菜はスパーの定番です。

また、若い人たちがSNSを利用して「こんなメニューがありました」とさまざまな料理を発信しています。最近ではローストビーフやエイジングビーフ(熟成肉)なども注目され、ちょっとした肉ブームになっています。いろいろ

な意味で食生活の多様化が進み、当社の業績もそれに合わせ変化しているのでしょうか。

そんな中で貴社の方向性は？

当社は主力のスライサーを単独で製造しているとは思っていません。ユーザー様(発注先)のニーズを受け入れ、市場の動向などに照らし合わせて開発しています。

例えば食品製造工場を立ち上げる時、当社が食肉の生産ラインを請け負い、その工場に合った生産ラインを組み立てていきます。ユーザー様と一緒に生産ラインを企画、導入することでどれだけ効率化が図れるか、工場内のムダがなくなるか、などを考えています。いわゆるエンジニアリング事業で、当社の製品もそれに合わせて「ユーザーカスタマイズ」を積極的にに行っています。

食品加工業界の大きな課題に人手不足があります。昨年から経済産業省の「ロボット導入実証事業」で豚バラ肉のパック詰め作業の省力化に取り組んでいます。当社の製品でスライスした食肉をすくい取り、パック詰めまでを自動化す

「一〇〇年企業」に持つていくのが私の使命