



お客様の声を支えに
生命の源でもある
「食」を考え続けて

なでしこ力

Power of Nadeshiko

素材や原料にこだわった調味料の販売を中心に、菓子や生活用品、化粧品などの販売を行っている「フォーユー」。創業 28 年。現在は、事業部と、「フォーユー安城本店」など 3 店舗を持つ。同社製品の取扱店は 350 店に広がっている。代表取締役の水野みちよさんにお話を伺った。

生命の源「食」のための真摯な製品づくり

「健康に良い食品」というと、サプリメントなど高額商品を思い浮かべるが、フォーユーが扱うのは水と塩を柱にした調味料などが中心で、決して高額ではない。それで 28 年間も順調に業績を上げてきた。現在、事業部の所在地である安城市住吉町で共同経営者と創業。製品販売をスタートし業務を拡大、現在は、安城本店、豊田店、日進店に広がった。

それだけ製品を認めて購入する人が増え、製品を使うことによる結果が出てきたということである。各店舗には「どんな製品を使い、どのように体が変化し改善したか」というお客様の声が数百枚もファイルにまとめられており＝写真、今も増えて続けている。ファイルは誰でも自由に閲覧することができる。「人間の体は精密にできています。だからこそ、体の中がすべて整っていれば、体はちゃんと働くようになるのです」と水野さん。

素材にこだわった製品

「美容も健康もまずは水」と提唱する同社の柱となる製品は以下の 2 つだ。



こだわりの製品。品ぞろえが多い

きららの石 学術名は石英斑石。シリカとアルミナを主成分とし、遠赤外線と合わせてマイナスイオンの発生量が多い。「きららの石」につけた水は、飲料用、料理、脱臭などに活用できる。三カ月に一度の天日干しや煮沸を繰り返すことで半永久的に使える。

マザーソルト 満潮時の深層海水だけを陶器を敷き詰めた塩田に引き込み自然結晶させ一年間熟成した塩。70 種類以上のミネラルがバランス良く含有している。

この 2 つで評判が広がると、顧客側から「こんな商品が欲しい」と要望がどんどん上がってくるようになり、要望に応じて製品がどんどん増えていった。

味噌 創業明治 5 年の名門の味噌蔵（南蔵）に依頼し、同味噌蔵のうち 20 の味噌樽で、マザーソルトを使ったフォーユーのオリジナル味噌を製造している

醤油 ほとんどの醤油に小麦粉が使われているが、フォーユーでは小麦粉無しで製造。味噌と同様南蔵で、国産大豆を使い 2 年半熟成する。

今は「だし」「シロップ」「シュガー」「酢」「胡椒」なども、成分や製法に愚直なまでにこだわり、製造し販売している。

出産を契機に

「体に本当にいいものが少ない」と知る

水野さんは結婚後、子どもを産むのは難しいと診断されていたが、奇跡的に授かった。同時期に父親を亡くしたことをきっかけに、子どもの将来のこと、食の大切さに目が向くようになった。「自分に何かできることは」と考え、波動測定器などを使い食のチェックを独自で始めた。調べれば調べるほど「本当にいいものが少ない」と痛感。素