

優れた技術と研究体制でプロの味を追求 世界に貢献できる製品づくり

北松浦郡佐々町小浦免にある佐々工業団地。その一画をなす広大な敷地にアリアケジャパン（株）の九州第二工場がある。同社は、昭和四十一年、天然調味料を製造する有明特殊水産販売（株）として東京で創業した。天然調味料とは、魚介類や肉、野菜などを原料として生産される調味料のことである。創業当初は、アサリを大鍋で煮て、その煮汁から抽出したエキスで液体の天然調味料を製造していたが、当時販売を拡大しつつあったインスタントラーメンに使用される調味料に着目。四十七年、北松浦郡吉井町に畜産エキス工場を設立し、スープの素となる粉末エキスの製造、販売を開始した。

従来、天然調味料の製造はすべての工程が手作業であったため、大量の人手を必要とした。しかし、それではコストが増

大し、利益率が低くなる。そこで同社は、製造工程の自動化を図るために北松浦郡小佐々町に九州第一工場を建設し、生産技術の研究開発を進めた結果、生産性は一気に向上した。同社が次に乗り出したのは、ファミリーレストランなど外食産業の市場開拓である。

「私が入社した昭和五十六年頃、外食産業のほとんどは天然調味料を使用しておらず、ブイヨンやフオンドヴォなどのスープも手づくりでした。このスープを液体エキスでまかなうことができれば、調理工程が簡素化でき、コスト削減にもつながると確信した岡田甲子男社長（現会長）の考えのもと、日夜開発を続けました。」月足太維助工場長は当時を振り返りながらこう語る。地道な営業活動のいかいもあって、この計画も見事に成功し、今では外食産業向けの売上が同社の経営の大きな基盤となっている。

平成二年、アリアケジャパン（株）に社名を変更。同十年には、佐々町に九州第二工場を建設し、中央制御室のコンピュータですべての工程を管理する自動無人化システムを開発。さらに、長年蓄積したデータをもとに「味の数値化」を実現し、旨み、甘み、苦みなどが異なる数千種類の天然調味料を安定した品質で供給できる体制を確立した。

現在、同社は、小佐々町にある有機栽培場「アリアケファーム」で野菜づくりに取り組む一方、今年四月からは諫早湾干拓地の約五十八ヘクタールの農地において、同社で発生しただしがらの発酵肥料を使った大規模な循環型農業を展開するなど、安全・安心な製品づくりのために原料の生産にもこだわりをみせている。

天然調味料の全国シェア約五十パーセントを誇り、国内五か所の支店、営業所に加え、海外にも二か所の支店と五か所の生産拠点をもち、日本を含む六極体制で、最適地生産方式によって高品質で安価な製品を安定供給するアリアケジャパン（株）。「これからは海外での事業展開にも力を注ぎ、世界の食文化に貢献できるグローバル企業を目指していきたい。」そう力強く語る月足工場長。その視線は今、確実に世界の市場へと向けられている。

達人たちの挑戦 ⑱

美味しさを陰で支える

天然調味料



成分の数値化によって、さまざまな味の再現が可能となった

加工食品のスープの素など、幅広く使用されている天然調味料は、今やホテル・レストランや弁当、惣菜といった外食産業に欠かせないものとなっている。今回は、先進的な生産システムで安全・安心な天然調味料を製造するアリアケジャパン（株）を訪れ、世界の食文化に貢献する確かな製品づくりを紹介する。

右／風味を落とさずエキスを乾燥できる「真空乾燥機」工場内では、工程や品質に応じたさまざまな装置がコンピュータによって自動化されている。



優れた味を研究・開発することで、顧客が求める味を創りだす



広大な敷地の中に建つ九州第2工場



アリアケジャパン株式会社

昭和41年、有明特殊水産販売（株）として東京で創業。同47年、吉井町に工場を建設し、インスタントラーメンのスープの素となる粉末エキスの製造、販売を開始。53年、小佐々町に九州第1工場を建設し、外食産業向けに液体エキスの製造、販売をスタート。平成2年、アリアケジャパン（株）に社名を変更。平成10年、佐々町に九州第2工場を建設し、製造工程の自動無人化を実現。世界を舞台に事業を展開する企業としてさらなる飛躍が期待されている。

本社／東京都渋谷区恵比寿南3-2-17 TEL.03-3791-3301
九州工場／北松浦郡佐々町小浦免字小浦浜1572-21 TEL.0956-63-5500