

Q1. 株式会社たにぐち様の沿革や、会社概要についてお話をください。

当社は1962年に創業させて頂きました。私の父が和歌山県の高井出身で、大阪の方に出まして、そこで1962年に製菓材料の間屋を始めました。製菓材料の間屋というとはなんとなく分かりにくいのですが、ケーキ屋さんなどに粉やバター、砂糖などを卸し、それを使ってケーキさんが作るというような状況です。まず、そこから営み始めました。ケーキの上にメリークリスマスと書いたチョコレートプレートがあるのですが、当時はケーキさんが全部手作業で作っていました。それを作るのはすごく大変だということで、たにぐちさんで作ってくれないかというお話を頂いたんです。そこから創業者の父が素人ながら作っていったら結構買って頂いたということがありました。1980年に本格的に作り始めたのをきっかけに、1983年には印南町に工場を設立しました。そこから稼働していきまして順調にお客様もつき、1989年には日高川町に工場を建てることになりました。そこから始まりで全国の方にチョコレートを配るような形まで発展してきました。

Q2. 御社ではどのようなものを製造されていますか。

お菓子の製造メーカーというと皆さんコンビニやスーパーなどで売られている様なスナック菓子や流通のチョコレート菓子などを想像すると思いますが、当社は少し違っていて、主にホテルやカフェ、レストラン、ケーキ屋さんなどで作られているデザートやケーキの上に飾っているチョコレートやクッキーを作っています。少し馴染みがない様な気がしますが、おそらく皆さん一度は当社の製品を食べられているのではないかと思います。というのがお誕生日ケーキ、その上の「お誕生日おめでとう」と書かれたチョコレートプレートがありますよね。おそらく皆さん一度は食べられていると思います。おそらく知らない間に皆さん当社の製品を食べられているのではないのでしょうか。

Q3. 私たちの身近なところでは、どのようなものに使われていますか。

チェーン店のケーキ屋さんにも使って頂いたり、あとはコンビニにも使って頂いたりします。例えばコンビニのデザート、そういうものにワンポイントで使っているチョコレートの細工物などは当社の製品のことが結構多かったです。その他、クリスマスケーキの上に飾られたメリークリスマスのチョコレートプレートもそうですし、某アイスクリームチェーン店でも上に飾られているチョコレートは当社の製品だったりします。また、ホテルに行くと、最近ではデザートビュッフェがありますが、そういう所のマカロンも当社が作ったりしています。

Q4. 御社の商品の特徴や強みについて教えてください。

チョコレートはだいたい溶かして固めるので、板チョコみたいな物は一般的にどこでも作れるのですが、当社が得意としているのはチョコレートを“捻じる・曲げる”という事です。これは世界的にもなかなか出来ない会社が多くて、当社が一番になっていると思います。こういう物は、手作業なら出来ることがあっても、機械化するのは難しいということがあります。当社は逆に得意な分野で、その分野ではシェアトップで一番の強みだと思えます。もう一つはチョコレートに印刷をする事が可能です。チョコレートへの印刷は、まず一般の方には出来ない、当社しかできない分野になります。その印刷技術で、お客様からキャラクターのデザインを入れて欲しいと依頼を頂いたり、テーマパークでもキャラクターの印刷をさせて頂いたりしてチョコレートを提供しています。そういうところが強みかと。

Q5. 業界では長年に渡って国内トップシェアを継続されていますが、どのような取り組みをされてきましたか。

お客様から言われたことをその通り忠実に守っていくこと。当たり前のことを当たり前の様にやるというのが僕の考えです。ここの従業員は真面目な人が多くて、本当に忠実にやっていたら、自然とこうなっていたというのが本音だと思います。例えば期日を守る。たにぐちは期日を言われたら、当社が何かミスをして納期が遅れそうなことでも、絶対に守り切ってやるという凄いポリシーを持っています。お客様から例えば納期を早くしてくれと言われた時に、当社もそれで頑張りますと言ったら絶対に遅れない。そういうポリシーを持って忠実にお客様に言われたことはやるというのが、会社の強みだと思っています。

経営は人・物・金・情報と言われますが、やはり最初に人です。人という部分が一番大事だと思っていて、それは先代、先々代の社長もそうです。人に対してクローズアップしている部分が強いです。私は 3 年前に社長に就任したのですが、コロナ禍でした。すると東京に住んでいたのが工場に来られなかった。全然コミュニケーションが取れない状態が続いたのですが、コロナ禍も明けて工場を回ってみると何人か入社したりして、誰が誰かわからないんです。でも一人ずつ全員に話をしたんです。それを思うとやはり一番の取り組み、必要なことは人とのコミュニケーション。これが一番大事だと感じました。実は、コロナ前は社員旅行に毎年行っていました。社員旅行と言うと何となく苦手という人もいますが、たにぐちでは全然違って参加率が高い。それがコロナ禍で初年度は当然できない、2 年目もできない、3 年ぐらい経ったら「やらないんですか？」という声が出てきて、やはりみんなコミュニケーションを図りたいということが出てきたんです。そういう取り組みは自然にやっていたことですが、結果的には良い状況の会社になっていたと思います。

Q6. 御社の「将来ビジョン」についてお話しください。

「和歌山県一の食品工場」にしたい、そう思っています。数値化しにくいので分かりづらいですが、基本的に離職など制度的なものはそんなに悪くないと思っています。でもそれは枝葉の部分で、本当に幹の部分こそじゃない。この会社でやりがいを感じてもらえるとか、仕事が楽しくて毎日来たいと思えるような会社になりたいと思っています。そうなることで例えば息子さん・娘さんにこの会社に入った方がいいよと、親から子供に言ってもらえるような会社になりたい。あとは知人から知人に、たにぐちの会社で働くこういう感じで…と楽しそうに話してくれたら、周りにも本当にいい会社なんだなと思ってもらえる。それによって、たにぐちに就職したいと思ってくれたら、これが本当に一番いい会社ではないかと。それは数字で測れない、なんとなく自分たちの幸福度が高かったらそれが一番だと思っています。やりがいにもなりますし、お金の問題ではなく心の問題が一番強いと思うので。そうなったら私の掲げた「和歌山県一の食品工場」と言えるかなと思っています。

もう1つ将来的なビジョンで言うと、SDGsに絡めていけるような環境問題にクローズアップした商品を作って世界的にもっとたにぐちの知名度を上げていきたいと思っています。どの様なものかという、チョコレートで作ったストローです。飲みながら食べられるというような。プラスチック問題でストローの海洋汚染についてクローズアップされました。実はコロナ前にチョコレートでストローを作る話がありまして、やっとここに来て作れることになりました。これは世界的にも無いんです。このチョコレートをストロー状にするのは、すごく難しいです。普通じゃなかなかできない。今、量産体制でやっている状況です。これが出来れば社会的にすごく貢献できるのではないかと考えています。この和歌山県でこういう会社があるんだと言ったら、誇れるし、すごくワクワクするじゃないですか。チョコレートを食べて調べてみたら「和歌山のこんなところで！」となると、すごくカッコいいなと思えるので、そんな会社だったら全員がハッピーかなと。社員も地域の人も、ちょっと誇りに思えたら嬉しいですし、こういう活動・ビジョンで有名になればいい。普通の商品的な広告宣伝ではなく、本質的なところで有名になりたいと思っています。