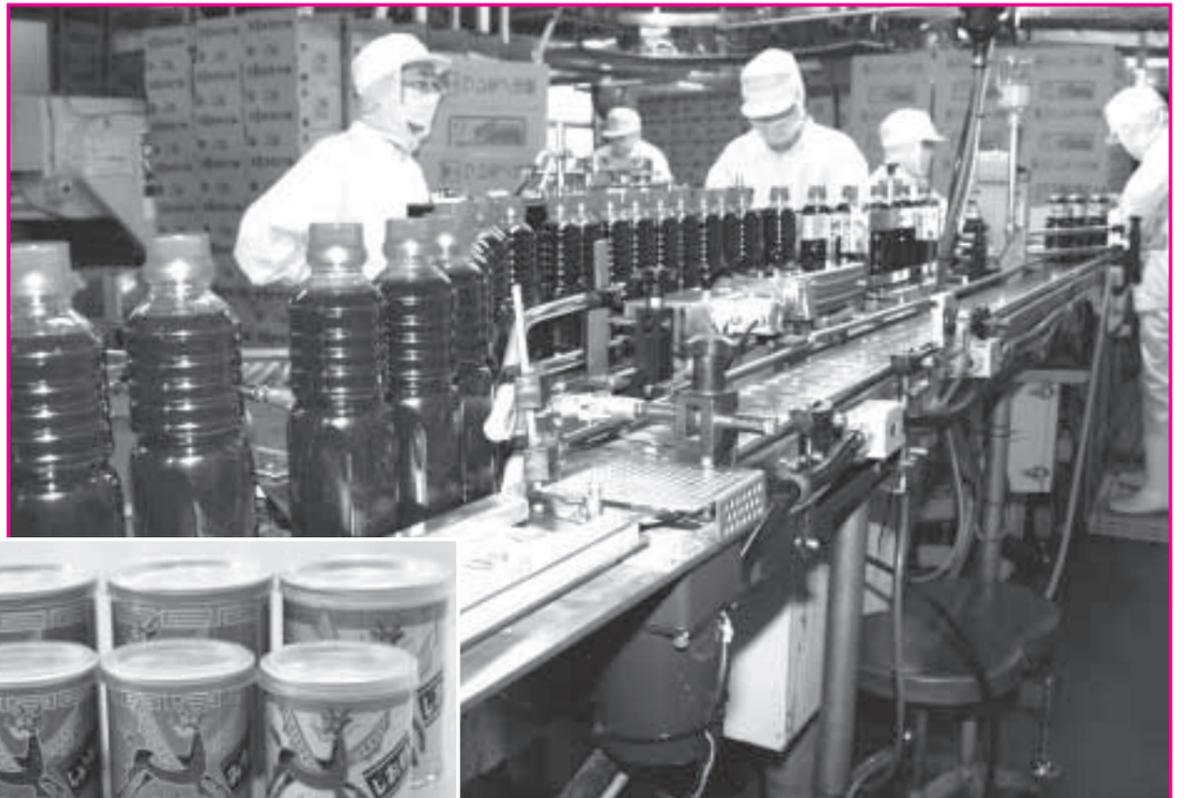




全商品1500アイテムに 北海道産ビートシュガー

札幌市西区のベル食品(株)を訪ねて



すべてコンピューター管理されている製造ライン。
焼肉のたれが詰まった容器が流れていく



同社の出発点となり、半世紀を超えなお売れ続けるラ
ーメンスープ「華味」

赤い「ベル」マークの「成吉思汗のたれ」や、ラーメンスープ「華味」は道産子にはもうすっかりおなじみでしょう。発売から半世紀を超えてなお強い支持を得ている、これらのロングセラー商品を作り続けているのが道内の老舗食品製造メーカー、ベル食品(株)。

各種「たれ」をはじめ「スープ」「つゆ」、スープカレーや「キムチの素」など、手掛ける調味料類は今や1500アイテムにも上ります。そのすべてに北海道産ビートシュガーが使われ、玉ねぎ、大根など北海道産の農畜産物も数多く利用されています。ゆくゆくは全商品を北海道産農畜産物で製造するのを究極の目標に、安全・安心な北海道発の味を全国へ広めています。



福山恵太郎代表取締役社長

今日の礎作る 3大商品次々発売

観光客が引きも切らない札幌市の時計台。ベル食品の「原点」とも言える建物です。

同社の前身は昭和22年(1947)、札幌市豊平に設立された「北共化学株式会社」。戦後引き揚げてきた北大農学部OB7人が、大学で学んだ知識を生かして生きていこうと興じた、今で言う「ベンチャー企業」でした。

当時は甘い物が不足しており、合成甘味料を使ったラムネなどを作り、三越前や石狩浜などで売っていました。現在販売する「かき



こばりたけし
小堀 武
常務取締役技術本部長



さいとうけんじ
佐藤 健二
常務取締役営業本部長



たかはけまさひろ
高島 雅広
技術本部生産管理部長

氷用シロップ」がその名残です。やがて、今日のベル食品の礎となるヒット商品が矢継ぎ早に発売されます。昭和29年のラーメンスープ「華味」、翌30年のそばつゆ「つゆの華」、31年の「成吉思汗のたれ」。当時、札幌市内に始めていたラーメン屋台や羊肉などに着目し、一般家庭でも手軽においしく食べられるように、と考えられたのです。

第一弾のラーメンスープ「華味」のラベルには、日本国内の道路のラベルに描かれているキリンを模した絵がデザインされています。「東京の真ん中から全国へ販売エリアを広げよう、という創業者たちの意気込みを示した」(佐藤健二常務取締役営業本部長)もので、同社のもう一つの「原点」です。

昭和33年、「北共化学(株)」を発展的に解消し、「(株)ベル食品」が設立されます。北大の前身である札幌農学校にかつてあった時計台

(演武場)の鐘から社名「ベル」と、ロゴマークを考案したのです。会社が右肩上がり発展していくうちに、ベルは45度の角度で描かれています。

増えるOEM製造 業務用の8割

今や1500アイテムにも上る同社の商品は、大きく一般消費者用、業務用、一食用の三つに分けられます。一般消費者用が35%、業務用と一食用合わせて65%。そのうち8割が一食用です。

一食用というのは、例えばカップラーメンなどに添えられている「つゆ」や「たれ」などの小袋です。ほとんどがOEM(相手先ブランドによる製造)商品。製造の発注会社が発売元となり、製造者であるベル食品は記号で表示されるだけで、社名の出ない「黒子」なのです。

一食用以外に、例えば、JASきたみらい(本部・北見市)が発売

している「玉ねぎと牛すじのカレールー」のように、ベル食品が製造を請け負うケースもあります。

前身会社時代に発売されたラーメンスープ「華味」と、「成吉思汗のたれ」は、半世紀を超えて売れ続けています。そばつゆ「つゆの華」はもうありませんが、「つゆ」作りの技術が「鮭節つゆ」など各種の「つゆ」商品に受け継がれています。

同社で最も売れている商品は、「成吉思汗のたれ」「しゃぶしゃぶのたれ」「冷やしラーメンスープ」。このうち、「成吉思汗のたれ」は360ml、200ml入りの2種類があり、北海道内のシェアは7割。首都圏では200ml入り小瓶が、スーパーなどの定番商品になっています。

同社には、100%出資の子会社として三栄食品(株)石狩市と、新エヌケイフーズ(株)オホーツク管内遠軽町があります。三栄食品が味付けメンマなど100アイテム、新エヌケイフーズがカレーなど150アイテムをそれぞれ手掛けています。

道内トップ級 砂糖年間700t

「私どもの商品で、ホクレンさ

ベル食品株の主な歩み

昭和22年(1947)	「北共化学株」として札幌市豊平(当時)で創業
24年11月	本社・工場を札幌市琴似二十四軒(現在地)に移転
29年	ラーメンスープ「華味」発売
30年	そばつゆ「つゆの華」発売
31年	「成吉思汗のたれ」発売
33年 3月	「(株)ベル食品」設立
9月	「ベル食品化学工業(株)」に社名変更
47年 2月	「ベル食品(株)」に社名変更
48年 2月	東京営業所開設
63年 3月	東北営業所開設
平成 2年11月	大阪営業所開設
3年10月	三栄食品(株)=石狩市=と資本提携
6年 4月	三栄食品(株)を100%出資の子会社に
14年	東京営業所を東京支店に昇格
19年 1月	札幌商工会議所「北のブランド2007」 認証で「成吉思汗のたれ」金賞受賞
6月	新工ヌケイフーズ(株)=遠軽町=設立
22年 3月	全事業所・全製品で「ISO22000:2005」認証取得



ベル食品本社・工場

福山社長は「北海道に本社がある企業だから、北海道の良い原材料を確保し、付加価値を付けて本州で売っていききたい」という基本的なスタンスを持っている」と、同社の経営

金をかけてきた。世の中にちゃんと認めてもらうためには、きっちりとした資格を取らなければならぬ。トレーサビリティ(使用する原材料や加工品の流通経路を追跡できること)の仕組みを含め、一番難しくて厳しい、高い評価の

使用量は、合わせて年間700トンにも上り、道内メーカーではトップクラスです。小堀常務は、ホクレンビートシユガーについて「品質は間違いなし、供給も安定している」と評価。高島雅広技術本部生産管理部長は「最終的には安定供給と、価格の安定をお願いしたい」と注文します。



台所と実験室が組み合わさったような「開発二課」。年間3000点もの試作が行われている

受けられる資格を目指した」と説明します。同社が、相当数のOEM商品を受注する背景には、こうした食品の安全・安心に対する真摯な取り組みが評価された結果と見られることができます。1700種類にも上る原材料の受け入れから、1500アイテムを数える製品出荷まで、すべてがコンピュータ管理されています。一方で、「たれ」「つゆ」などは容器に充填する前に、品質管理担当者のチェックを受け、これに合格しなければ充填できません。コンピュータだけに頼らず、人間の「五感」で確認するという、食品製造メーカーとしての

付加価値付け
安全・安心な物を

基本姿勢を貫いているのです。

新商品開発と品質管理は、同社にとって要の部門。それを担う技術系の人材採用に当たっては、筆記試験や面接に加えユニークな「官能試験」があります。「甘み・苦み・塩辛み・旨み・酸味」の五つの味覚テスト。ごく薄い砂糖水などの濃淡をえり分けたり、において食品名を言い当てるなど、80点以上が合格ラインという難関。この味覚テストが悪ければ、筆記試験が好成績でも入社できないと言います。新商品開発・品質管理の2部門は計35人。もちろん全員官能試験を通った者で、正社員140人のうちの2割を超える配置。同社がいかに重要視しているかがわかります。福山社長は「北海道に本社がある企業だから、北海道の良い原材料を確保し、付加価値を付けて本州で売っていききたい」という基本的なスタンスを持っている」と、同社の経営

10名さまに
「スープセット」プレゼント

今回ご紹介したベル食品の商品の中から「成吉思汗のたれ」、ラーメンスープ「華味」、「本日のスープカレーのスープ」をセットにして10名さまにプレゼントします。はがきに住所、氏名、年齢、電話番号を明記し、次のあて先までお送りください。8月末日の消印有効。当選発表は発送をもって代えさせていただきます。

〒060-0186 51 札幌市中央区北4条西1丁目 ホクレン広報宣伝課「広報ほくれん」編集部「ベル食品」プレゼント係

co.jp/

URL <http://www.belfoods.co.jp/>

FAX 643-4397

011-613-0001

本社 〒063-0803 札幌市西区二十四軒3条7丁目3-35

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



ベル食品の一般消費者用(上段)・業務用(下段)の主な商品



売れ筋ナンバーワン「成吉思汗のたれ」。左端は昭和51年まで使われていた三角瓶。右端は道東の漁業関係者の要望で作られている「缶入り」

食品安全国際規格
3年かけ認証

道産の物を使い、付加価値を付けて売りたい。そのためには、グリーンズ北見のように、原料を私どもが使える形に加工する機能が絶対必要ですね」と、生産者と加工業者を橋渡しする一次加工機能を評価します。

のビートシユガーの入っていないものはないですね。すべての商品に入っているとします。小堀常務取締役技術本部長は断言します。ベル食品とホクレンが取引を始め、北海道産ビートシユガーが納入されるようになったのはいつごろからなのか。福山恵太郎代表取締役社長が入社した昭和50年には、すでにビートシユガーが使われていたと言います。ベル食品が設立された昭和33年は、奇しくもホクレン中斜里製糖工場が稼働を始めた年でもあり、おそらくこの当時から取引が始まっていたのではないかとみられています。ホクレンビートシユガーには、上白糖とグラニュー糖があります。ベル食品では、以前はグラニュー糖の使用量が多かったのですが、今はほぼ半数ずつと拮抗。そ

の使用量は、合わせて年間700トンにも上り、道内メーカーではトップクラスです。小堀常務は、ホクレンビートシユガーについて「品質は間違いなし、供給も安定している」と評価。高島雅広技術本部生産管理部長は「最終的には安定供給と、価格の安定をお願いしたい」と注文します。

玉ねぎや大根
通年供給で新商品

同社では、ビートシユガーだけでなく、玉ねぎや大根などの北海道産農産物も積極的に使っています。子会社では、カレーやシチューなどに使う肉、野菜、生クリーム、バターなど40品目ほどをホクレンを通じて仕入れています。ジンギスカンや焼き肉などの「たれ」類には、玉ねぎがすりつ

ぶされて入っています。かつては、年間を通して北海道産玉ねぎを使うことができず、府県産で補っていました。今は、すべて北海道産を使っています。それを可能にしたのが、ホクレン関連法人「(株)グリーンズ北見」の存在。同社から、長期保存技術によって北海道産玉ねぎの通年供給を受けているほか、ペースト状やカットなど希望する形状で大量に安定確保できるようにしたのです。「おろししゃぶしゃぶのたれ」は、グリーンズ北見から、脱水大根(大根おろし)を仕入れることが可能となって初めて商品化できたものです。「しゃぶしゃぶのたれ」シリーズの中でも特に好調に売れています。福山社長は「北海道産の一次産品には評価が高い。より多くの北海道産の物を買い取っています。基本姿勢を貫いているのです。」

同社は、今年で創業から64年、「ベル食品」設立から53年。数多い商品をより安全・安心に製造・販売するよう、昨年3月、国際規格である「ISO22000:2005」(食品安全マネジメントシステム)を認証取得しました。これは、食品安全対策としては現段階で世界の最高峰。食品の製造部門だけでなく、管理や営業など非製造部門も含めて潜在的な食品危害に対する対策を事前に取らなければ認証されません。コンサルタンクの指導・助言を受けながら3年ばかりで認証を取得しました。福山社長は「技術には随分とお



原材料の受け入れスペースに積まれたホクレンビートシユガー