

# 粉末スープ好調 海外へ

小樽市の食品製造卸業、北海大和は、コーンやカボチャ、アスパラ、甘エビ、サケなど、北海道産の原料にこだわった25種類の粉末スープが主力商品だ。売れ行きは好調で、昨年、札幌市から小樽市に本社と工場を移し、製造能力を2・5倍に増強。今後は海外での販売にも力を入れる。

## 北海大和

お湯で溶かして飲む粉末スープは、売り上げの6割を占める。1981年の創業時は乾物店で、お中元やお歳暮での、のりやシイタケなどの需要が減り、インスタント食品が普及してきたことから、97年にお茶漬けの

粉末スープを製造する北海大和の工場。昨年、札幌市から小樽市の石狩湾新港地域に移転し、製造能力を増強した



この製造を開始。洋食文 ープを99年に手がけるよ 化の広がりを見据え、製 うになり、現在は10年前 造技術が似ている粉末ス の5倍にあたる年間2千



万食以上を製造、出荷している。 サケや牛肉などを使っ た瓶詰、ふりかけなども

製造。取り扱う商品は業 場が手狭になったため、 小樽市銭函の石狩湾新港 務用を含め約2000点に 地域に約1畝の分譲地を 取り、2025年5月 地域に輸出する。売り上げ の73%が海外、20%が道 内、7%が海外。堀田博 専務(50)は「米国を中心 に拡大を図り海外比率を 20%まで伸ばしたい」と 意欲を示す。(池田大地)

### 堀田専務に聞く

## 知名度上げ年商を倍に



家庭で購入する食材を 選ぶことが多い女性をタ ーゲットに設定し、商品 だけで飲めることが受け 入れられ、業績は拡大し ています。

単には作りづらい本格的 なスープがお湯を入れる だけで飲めることが受け 入れられ、業績は拡大し ています。

天候不長による農作物 の不作や、後継者不足に よる離農の影響で、原材 料の確保が難しくなっ ていることに頭を悩ませ ています。取引先への欠品 が許されない業界のた め、農協や生産者との直 接契約をはじめ、作物の 産地を広げることで安定 確保に努めています。

創業から40年以上がた ち、売り上げは10億円を 超えましたが、まだまだ 知名度が低いのが悩みで

各店舗には1〜3種類 の商品を卸しています。 1店舗あたりの納品する 種類を地道に増やしてい きたい。市場規模の大き い米国を中心に日系以外 のスーパーにも販路を広 げ、海外での販売比率を 高めて、10年後には年商 20億円を目指します。