

竹徳かまぼこ株式会社 代表取締役 <sup>たけなか ひろき</sup> 竹中 広樹 氏

## 地域と人とのつながりを大切に 新潟のおいしい食を届けたい



### PROFILE

1972年新潟市生まれ。東京、神奈川の百貨店や飲食店で10年間勤務した後、先代である父の病気を機に帰郷。2000年から専務取締役として経営に尽力し、直販店舗を増やすとともに、全国の物産展への出展やネット販売などにも力を入れる。2015年代表取締役に就任。

昔から親しまれているかまぼこや「しんじょう」をはじめ、食材にこだわった商品を提供する老舗、竹徳かまぼこ。新潟の食文化を大切にしながら新たな道を切り拓いてきた竹中社長に、これまでの取組や地域への思いなどについて語っていただきました。



### 竹徳かまぼこ株式会社

〒951-8066  
新潟市中央区東堀前通11-1775  
TEL 025-222-0223  
FAX 025-222-2562  
URL <https://taketoku.com/>  
本町店  
新潟市中央区本町通6-1113  
TEL 025-229-2311

写真は本町店

自分の信念や琴線に触れるものでないと続けられないし  
お客様にも響かないのです



一尾ずつ手作業で南蛮海老の頭や髭などを取り除いている。新潟産の海老を使い続けることで、生産者を支えることにも繋がるという

## 画期的な製法特許の開放で かまぼこ業界に貢献

新潟市の老舗竹徳かまぼこは、江戸時代から漁師と鮮魚店を営んでいた先人が、新潟市本町でかまぼこ店を開業したのが始まり。以来、地場で水揚げされた魚を大切に、先代たちが守ってきた味を継承しながら、新潟の町と食文化に貢献してきた。

「昭和40年代に創業者の竹中徳四郎が考えたのが、板付きかまぼこをフィルムで包装し、金型に入れて蒸すことで加熱殺菌もできるリテーナ成型という製造方法でした。これによって保存性がよくなり、量産ができるようになったのです」と語る竹中社長。さらに「みんなが食べる食品だからこそ、みんなが造れるように」という徳四郎氏の理念で、取得した特許を無償で開放。地域の同業各社も早くからこの製造方法を取り入れ、他社の技術とあいまって新潟県のかまぼこ産業が発展していった。

## 地元の食材を活かした こだわりの商品づくりへ

時代とともに食文化が変わり、和食離れが進んで、かまぼこ生産は激減してくる。「2000年に入って、会社に戻った時は、かなり大変な状況でした。生き残るために何が必要かを考えた時、自社の核となる技術と特色を打ち出し、竹徳にしかできない商品で差別化しようと。地産地消というツールは自社を大きく助けてくれました」。

当時は専務だった竹中社長が目をつけたのが、もともと製造していた「しんじょう」だった。魚のすり身に山芋などを入れ、蒸してから揚げる新潟独自の「しんじょう」は、昔から古町界隈の料亭で伝えられてきた料理。そこで新潟で捕れる南蛮海老を使った「しんじょう」を新たに作り、看板商品として打ち出すなど、地元の食材を活かしたこだわりの商品づくりを進めた。

## お客様と直に対話できるのが 直売店のよさ

商品開発とともに経営戦略として力を入れたのが直売店の展開だ。「どんなに良い商品でも、それを伝える力がないとお客様に響きません。ストーリー性だけでなく、食べ方の提案や商品の良さをお客様に直接イメージさせることができるのが手売りのよさだと思います」。現在は新潟県内に6店舗を展開し、去年は日本橋三越本店にも出店。今後も実直に歩みを進めながら新潟から東京、全国へと竹徳のファンを広げていきたいという。

「地元生産者の支えがあるからこそ当社も商売ができるし、地元の方々が商品を買ってくださったから、東京出店にもチャレンジできたと思います。ただ地元のものを使えばいい、買えばいいというのではなく、いろいろな人とのつながりや支え合いこそが、本当の意味での地産地消だと思っています」と竹中社長。これからも創業から続いてきた「地域と人とのつながり」を大切に、竹徳ならではの味を伝えていく。