

高知県中小企業家同友会 高知支部 11 月例会

報告者 脇川 慎太郎氏 株式会社アオイコーポレーション

結婚を機に高知に移住、義理のご両親の会社に…
ところが、前社長の突然の退職!! 初めて見た決算書!
そんな時、同友会の経営フォーラムのチラシが手元に…
参加したその場で手にした経営指針成文化講座のチラシ。
そして、受講へ。
経営指針成文化講座での学びから自社での実践までを、
自社の数値と分析とともに報告して頂きます。

11月17日(火)
18:00~20:00
オーテピア 4 階
研修室

コロナ
禍の

今だからこそ、 決算書を 見つめ直す!!



この機会に、業界に素人だったからこそ気づき、
改善ができた脇川氏の報告をお聞きください。
例会参加は、もちろんですが、懇親会のための
参加も大歓迎です



お申し込みは、事務局まで FAX(088-882-5586)、または、e.doyu ↗ にて

氏名	会社名
例 会	懇 親 会
会場で参加 オンラインで参加	参加 不参加 懇親会のみ参加

いずれかに○をお付けくださいませ。

going

かむ力が衰えて喉の通りが悪くなった高齢者に軟らかくした加工食品を製造販売するアオイコーポレーション（高知県香美市）。日々の暮らしが難しくなっても食べる喜びを失ってほしくないという経営理念に基づき、おいしさを追求した商品開発を進める。2021年4月に新工場を稼働して生産能力を引き上げ、販路拡大を目指す。

同社の加工食品は介護が必要になったお年寄り向けの食事で、主食のごはんや副菜を細かく刻んでとろみを付け、食べやすくしたものだ。それぞれプリン状になっており、口の中に粒が残りにくくのみ込みやすい。

このプリン状の冷蔵食品は「ふるる」といい、04年から生産を開始し

介護食おいしさ追求

アオイコーポレーション



おいしさを追求した「ふるる」(高知県芸西村の「高知セントラルキッチン」)

た。14年3月、本社近くの芸西村にふるるを含めた介護食全般的の製造工場「高知セントラルキッチン」を設立したのに伴い、リンに成型して加熱して生産を拡大。今では、ふるるのおかずで約60種類をそろえる。容器から取り出さなくても温めて食べることができ、プリンやムース状の介護食は「高齢大国ニッポン」で市場拡大が続ぎ、大手食品メーカーの参入が相次ぐ。「ふるるは、もどきの食品ではない。これが他社製品との違い」。楠目(くすめ)隆会長は説明する。

楠目会長は肉じゃがを引き合いに続ける。「一施設にも供される。おい

た。14年3月、本社近くの芸西村にふるるを含めた介護食全般的の製造工場「高知セントラルキッチン」を設立したのに伴い、リンに成型して加熱して生産を拡大。今では、ふるるのおかずで約60種類をそろえる。容器から取り出さなくても温めて食べることができ、プリンやムース状の介護食は「高齢大国ニッポン」で市場拡大が続ぎ、大手食品メーカーの参入が相次ぐ。「ふるるは、もどきの食品ではない。これが他社製品との違い」。楠目(くすめ)隆会長は説明する。

楠目会長は肉じゃがを引き合いに続ける。「一施設にも供される。おい

通販強化へ新工場

しくない」と地域の評判にかかわる。だから、「施設で認知症の人がおいしそうに食べる姿を見て、需要増加が見込めると確信した」と楠目会長。

現在、ふるるはグループへの給食と在宅の個人向けのネット通販で取り扱う。1食あたり主食から副菜、デザートまで含めると4品は必要で、合計600円強と決して安くはない。だが19年度売上高は5千万円と、ネット通販を始めた16年度から1・6倍に伸びた。

アオイは通販強化へ20年4月、高知市内の食品工業団地の用地を取得。取得費を含めた3億円の設備投資で21年4月、新工場を稼働させる。ふるるなど介護食品製造能力を1日3千食から5千食に引き上げる計画だ。

ふるるの賞味期限が35日間と他社製に比べて短いのも改良の余地があるという。災害時の備蓄用として3カ月は長持ちする商品を目指す。ふるるのブランド確立に向け今後攻めの姿勢を貫く。

(保田井建)