

由比の歴史と
風土が作り出す、
変わらぬ味を
大切に守り続ける。

株式会社由比缶詰所
織戸 仁 代表取締役社長



静岡の缶詰産業の歴史と 共に歩んできた町工場

缶詰は旬の食材の美味しさを長期間保ち、季節を問わずに味わうことができるようにしたものです。静岡県の缶詰産業の歴史は古く、昭和の初めには魚類の缶詰を製造し、清水港より海外へと輸出していました。ここ由比の町一帯には缶詰工場が立ち並び、弊社もそのひとつとして1933年に創業し、1948年には由比缶詰所として会社設立しました。

この辺りでは春には筍、夏はビンナガマグロなどの魚や桃、冬はミカンと、季節ごとに異なる缶詰を作っており、弊社は魚類とミカンの缶詰製造で1年間操業していました。旬の限られた期間の中で大量に製造加工しなければなりませんから、東北をはじめ県外

より大勢の季節従業員を受け入れていました。当時使われていた社員寮は、現在もその姿を残しています。

自社ブランド商品 「ホワイトシップ」の出發

長らく魚類とミカンの2本立てで操業していたものの、昭和30~40年代頃から時代の変化に伴う様々な問題に直面しました。ミカン農家の減少とミカンの缶詰の需要低下、為替レートは固定制から変動制となり、輸出中心の缶詰産業は厳しくなりました。また世間では週休2日勤務が一般的となり、従来の季節雇用は時代に合わなくなったのです。さらに夏と冬で製造ラインを切り替える際は10日近くの操業停止が必要という、非効率性も問題でした。そこで、国内での需要が伸びてきていた、マグロなど魚類缶詰の製造へとシフトしたのです。

しかし、当時の弊社はOEM生産がメインで、他社との競合に悩まされていたことから、地元や横浜で好評を得ていた自社製品の展開を決断しました。海を越え世界を目指すという思いを込めた、自社ブランド「ホワイトシップ」の出發です。

こだわりの原材料が生む 自慢のまぐろ油漬

ホワイトシップの商品は、社員たちが「自分たちが一番食べたいと思うものを作ろう」と作り始めたもので、かつて輸出用に作っていたツナ缶を元に、沢山のこだわりを詰め込みました。まず、何より重要なのは原料の品質で、夏に獲れた鮮度の良いビンナガマグロのみを使います。代表商品であるファンシーは身をほぐさずそのまま詰めた、食感も味わえるものですから、蒸しても身が崩れないものを厳選します。油はマグロと最も相性が良く、味と香りを引き立てる上質の縮実油とオリーブ油です。これに丁寧に切った身を漬け込み、最低でも半年間、じっくりと熟成させて味をなじませていくのです。



価格競争には乗らない 価値を守る独自の流通

当初この商品は社内販売のみでしたが、社員の家族や地元・由比で評判となり、通販を開始しました。現在も、基本的に販売は直売所と通販のみです。それにはある理由があります。

商品が出荷されるのは、製造から熟成期間を経た半年以上後となるため、スーパーマーケットなど主に製造後3ヶ月以内の商品を扱う店舗では扱われにくいのです。また、弊社の商品はそのこだわりから原価が高く、価格競争では敵いません。販売先を限定することで、商品価値を守っているのです。

従業員たちの誇りと 由比の風土が作る味

よくお客様から、私どもの商品は「美味しい」というお言

葉をいただきます。同じ原料・製法で作っていても、確かに弊社のものは味が良いと、私も思います。この由比の風土と、従業員たちの商品に対する誇りによるものではないかと思っています。

ホワイトシップの商品は、生の魚から社内で一貫加工しており、多くは昔ながらの手作業です。一つひとつの工程を大切に行う、その小さな積み重ねが味の違いを生んでいるのかもしれない。

お客様に信頼される 「正しい仕事」をする

弊社では高卒~70代まで幅広い年齢層が働いており、定年後も続けてくれている従業員もいます。人間関係を大切に、ベテランの技と仕事に対する姿勢を新たな人材にも伝えるべく、努めています。最近ではベトナム人技能実習生を受け入れており、勤勉に励む彼らの姿は、良い刺激になっていると感じています。

私どもは「お客様に信頼される『正しい仕事』をする」をスローガンに掲げています。ホワイトシップ商品は製法もラベルデザインも、誕生当時から何ひとつ変えていません。これからもお客様に愛される味を大切に守り、より一層喜んでいただけるサービスを提供してまいります。





企業データ

- 会社名 / 株式会社由比缶詰所
- 代表取締役社長 / 織戸 仁
- 所在地 / 静岡県静岡市清水区由比429-1
- TEL / 054-375-2121 (代) FAX / 054-375-2126
- 創業 / 1933年 ■ 設立 / 1948年
- 事業内容 / 各種缶詰・瓶詰・レトルト食品の製造及び販売

<https://www.yuican.com>

