



東海地区最大級のだしメーカー/だしの総合研究所

ふしたつ

節辰商店 会社案内



創業安政元年

## philosophy—企業理念

良い品を、まごころをこめて、お値打ちに(最高品質を適正価格で)

---

### 企業理念

創業安政元年(1854年)。

良い品を、まごころをこめて、お値打ちに(最高品質を適正価格で)

- 使う人の立場で商品を開発すること(業界に先駆けてだしパック、めんつゆのような商品を開発すること)そのための技術革新を行うこと
- 真つ当な価格設定を守ること(良い品をお値打ちに提供すること)、お金は販促や広告ではなく良い原材料に使うこと
- 安全への配慮(この規模の企業としては異例)愛知県に環境検査事業所登録された検査室等)

### 到達目標

50年先・100年先も「だし」を通じて名古屋および世界の飲食業・食卓の健全な発展に貢献することにより、名古屋および世界の経節業界の健全な発展に貢献する。

### 使命

だしを常に生活のそばにあるものとする。そのためのイノベーションを志向する。

### 価値観

長期的な信頼関係を重んじる。マジメな商売をする。



第5代社長・勝田吉雄(写真左)、  
藤前センター長・勝田和吉(写真右)

# Business Domain—事業領域

## 2つの事業と5つのカテゴリ

### 2つの事業

#### 家庭用事業

- 節辰商店の家庭用商品は生協や高級スーパー等、品質にこだわりを持つ消費者が集まるチャンネルにて流通
- 東海地区のご家庭を中心に年間約1000万パックが使用されているだしパックを始めとして、めんつゆ、顆粒、ふりかけ等を生産
- 各種贈答品のOEM開発・生産も受託

#### 業務用事業

- 名古屋市およびその近郊の飲食店様、給食事業者様に自社製造商品、他社仕入品を配達
- また食品メーカー様等に対して原料となる節類や製造工程で使われるだしパック、液体だしなどを供給
- 各顧客向けのPB品の生産実績も多数
- 取引先には名古屋の名店、有名店も多く長期的な信頼関係を築くことに配慮。またシティーホテル様との取引も多く、キャビア等の高級食材も販売

### 5つのカテゴリ

#### 削り節



各優良産地から仕入れた厳選した原材料を使用。ISO9001システムによりトレーサビリティも担保

#### だしパック



節類・昆布・椎茸等をフィルターパックに入れた商品。業界に先駆けて開発した40年のロングセラー商品

#### めんつゆ・液体だし



だし本来の香り・うまみにこだわり独自製法で作られる商品群。無菌充填品(アセプティック)、小袋も生産

#### ふりかけ・佃煮等



乾物をより身近に感じてもらうためにふりかけや佃煮も生産。お土産としても好評

#### 乾物および各メーカー業務用調味料

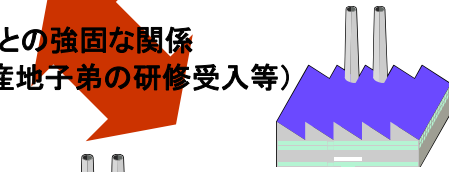
昆布・椎茸等の乾物はもちろん、業務用調味料を幅広く調達可能

# Business System—商流・物流

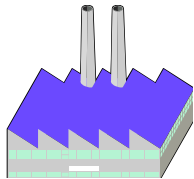
## 節辰商店のビジネスシステム

全国の優良産地

産地との強固な関係  
(技術指導・産地子弟の研修受入等)



藤前工場  
ISO9001認証  
(削り節・だしパック工場)



新船開発センター  
ISO9001認証  
(液体だし工場)

節辰商店の拠点と機能

全国の優良調味料メーカー

強固な財務基盤による  
バイイング・パワー



東海橋物流センター

名古屋近郊の飲食店等  
に自社便で配達



全国の食品メーカー・問屋等へ



店舗(すべて愛知県内)



本店  
(個人向け直営店舗)



北部市場店  
(業務店向け直営店舗)



柳橋市場店  
(業務店向け直営店舗)



ネットストア  
(インターネット通販)

## Strength—節辰商店の強み 味づくりのお手伝い

### Point ① 東海地区最大級。累計5000社・店へのだし提案実績

1854年に愛知県名古屋市で創業した節辰商店は、戦前は鰹節卸・乾物商として、戦後は東海地区最大級の削り節・だしパック・めんつゆ・液体だしメーカーとして、だしの提案を行ってきました。大手外食チェーンから個人店、食品メーカーまでPB・受託生産の実績は豊富です。また取引先は食品メーカー、外食だけでなく、シティホテルや生協、量販店、通販会社・ギフト会社もあり、各業態に関する知見を持っています。

### Point ② 削り節、だしパック、液体だし、めんつゆ・かえし等アイテム数は1000以上

卸機能とメーカー機能を持つ節辰商店は、「だし」に関することなら全て相談可能です。鰹節をはじめとする節類・昆布・しいたけ等の卸売から、オリジナル濃縮だしのアセプティックパック(無菌充填)まで豊富な商品・サービスをラインナップしています。新商品開発へのアドバイス、飲食店開業時のアドバイスも承ります。

### Point ③ 小回りを活かした小ロット対応

節辰商店はお客様のご要望に応じて、業務用の削り節、だしパック、液体だし、めんつゆ・かえしのフルオーダーメイド対応が可能です。液体系なら100リットル、削り節なら数キロから各店・各メーカーオリジナルのだしを供給しています。小袋、キュービーテナー、チャック袋など包材も多数取り揃えています。

つまり

## だしのことならなんでも相談可能

- ✓地場の業者では難しい無菌充填(アセプティック)等の技術レベルの高い商品に対応可能
- ✓大手には難しい小ロット対応(開発段階からの二人三脚)が可能

## Case study—事例

### 味づくりのお手伝い例

---

節辰商店の味づくりのお手伝いに関する取り組みです。

•これまでに節辰商店が手がけた味づくりのお手伝い例を紹介します。

- **事例①「うどん店向け オリジナルのめんつゆ・かえし」**
  - チェーン展開を考えるうどん店にオリジナルのめんつゆ(希釈タイプ)とかえしを提案
  - 無事にチェーン展開に成功し、売上が3倍に
- **事例②「ラーメン店向け 無化調魚介だしパック」**
  - 魚介系ラーメンを新メニューに加えたいという店舗にオリジナルのだしパックを提案
  - 新メニューが集客商品となり客数1.2倍増加
- **事例③「惣菜メーカー向け 野菜の水煮用つゆ」**
  - 商品の差別化を図りたい惣菜メーカーに、だしの香りを活かした調味液を提案
  - 新商品により、既存顧客の売り上げ増はもちろん、新規顧客の開拓にも成功
- **事例④「食堂向け カレーうどんのだし」**
  - 「短期間で強いだしをローコストで」という要望に応じて削り節・粉末をブレンド
  - だしのコストを20%削減
- **事例⑤「通販会社向け 化学調味料・保存料無添加高級つゆ」**
  - 高付加価値でリピートに繋がる商品を求めていた通販会社用に高級つゆを製作
  - その通販会社の売れ筋ランキングベスト3の常連に

他多数

# Media—メディア紹介実績



2011年12月27日 中部経済新聞「ロングセラーをひも解く」に弊社のだしパックが「40年のロングセラー商品」として紹介されました。



2012年4月3日 ケーブルテレビ・スターキャット『天ちゃんアワー どえりゃ〜ナゴヤ』にて節辰商店が52分間特集されました。



弊社開発部長の安達秀子が篠島の漁師の方の口伝に参加。(『篠島 海こそすべて』山里文化研究所)

## 【講演等】

2012年2月16日 愛知県「農商工連携ビジネスフェア」にて新商品に関する発表

2012年3月22日 一般財団法人ベターホーム協会 名古屋事務局にてリーダー会員様向けのセミナー講師  
その他 生協における子供向け料理教室講師等実績多数

# Web—ホームページのご案内

節辰商店ネットストア  
<http://www.fushitatsu.co.jp>

家庭用商品のネットストア(一部業務用商品も購入可)。  
 「節辰商店」で検索

## ■ 節辰商店ネットストア



だし開発.com  
<http://www.fushitatsu.com>

業務用削り節、だしパック、めんつゆ・液体だしの情報サイト。だしに関する情報を発信。  
 「だし開発」で検索

## ■ だし開発.com





# Company profile—会社概要

節辰商店はこの先の150年も、鯉節を通じて、名古屋および世界の食の発展に貢献します。

## 節辰商店のプロフィールと歩み

会社名	有限会社節辰商店
事業内容	1. 鯉節関連製品の製造販売 2. 業務用食材の総合卸 3. 不動産開発・不動産賃貸
創業	安政元年(西暦1854年)
代表者	代表取締役 勝田吉雄
資本金	1,150万円
従業員数	60名
拠点数	店舗・研究施設・工場など愛知県内6カ所
住所	■本社機能・営業部 〒455-0071 愛知県名古屋市港区新船町3-1-9 TEL 052-661-4711 FAX 052-661-0160
加盟団体	日本鯉節協会 全国削り節協同組合 中部鯉節類協同組合 名古屋商工会議所 他

### 沿革

安政元年 名古屋・柳橋にて創業  
大正10年 法人化し、合資会社丸々節辰商店設立  
昭和22年 有限会社節辰商店を設立  
昭和43年 だしパックを開発。製造を開始  
昭和49年 新社屋新築(現本店)  
昭和58年 名古屋中央市場北部市場へ出店  
昭和60年 藤前流通団地に藤前センター新築  
昭和63年 東海橋物流センター新築。本社機能を移転。  
平成7年 新船開発センター新築。液体だしの製造を開始。  
平成11年 ISO14001認証取得(ISO9001認証取得時に返上)  
平成13年 ISO9001認証取得  
平成17年 検査室を環境計量証明事業所として愛知県に登録  
平成17年 柳橋市場店を開店  
平成23年 通信販売ホームページリニューアル

だしのご相談、サンプル、オリジナル商品試作、会社見学会、だし取り講習会、取材等のご依頼、承ります。お気軽にご相談ください。