

# 株式会社セイワ食品

代表取締役 長津 正則 氏



筑波総研株式会社  
代表取締役社長 木村 伊知郎

株式会社筑波銀行  
下妻営業部長 小林 誠之

株式会社セイワ食品  
代表取締役 長津 正則 氏

## 茨城県筑西市から世界を目指す チョコレート製造企業

本社：茨城県筑西市舟生 44-5  
設立：1981年10月  
従業員数：2023年9月末現在 172名  
(パート・アルバイト社員を含む)  
事業概要：食品製造業

インタビュー日：2023年8月29日  
[聞き手：筑波総研(株) 代表取締役社長 木村伊知郎]  
取引支店：(株)筑波銀行 下妻営業部

## 食品卸問屋からチョコレート製造業へ

貴社の前身である長津商店、有限会社東京フードについてお聞かせください。

製菓材料問屋に勤めていた父の長津昌治が1968年10月に独立し、栃木県宇都宮市平出町に起業したのが長津商店です。当時は事業所給食の材料問屋として味噌、油、小麦粉などの食材の卸をしていました。事業の拡大に伴い、茨城県真壁郡関城町（現筑西市）に倉庫を作り、千葉県や茨城県南部に商品を配送していました。そして1972年4月、長津商店から有限会社東京フードに組織変更しました。

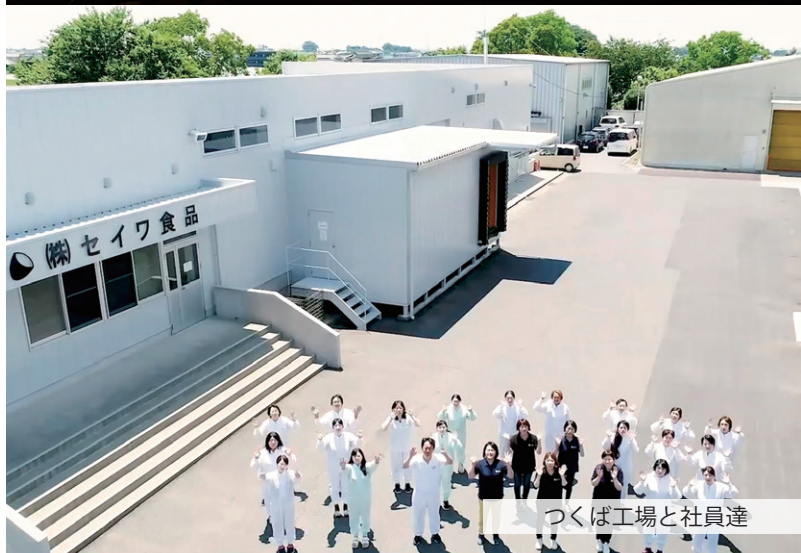
チョコレート製造を始めたきっかけについてお聞かせください。

倉庫の一角では父の同級生がチョコレートを専門に製造する会社を経営していたのですが、クリスマスシーズンは忙しくて製造が間に合わない。そこでクリスマスケーキに載せる文字入りのプレートチョコレートの製造を手伝ったのが、チョコレート作りを始めたきっかけです。1974年10月のことでした。

当時、その会社のチョコレート工場は土浦にありました。わたしが18歳か19歳のころだったと思いますが、2年続けてクリスマスシーズンの2か月間、その工場ではアルバイトをすることになりました。プレートチョコレートを作る仕事をするものと思っていたのですが、レボパン（レボリングパン）という機械でチョコボールを製造する（パンワーキング加工）手伝いをするようになったのです。

そこでパンワーキング加工の技術を身につけ、その会社からチョコレート製造業務の委託を受けるようになりました。

その会社は大手菓子メーカーの子ども向けの菓子も製造しており、私たちはその仕事を下請けとして手伝うようになりました。最初の2年間は風船ガムの包装だけを請け負っていたのですが、その後、その大手菓子メーカーから声がかかり直接取引をするようになりました。それを機に、1981年10月に有限会社セイワ食品という会社を新たに作りました。



## 多彩な加工技術と徹底した安全・品質管理で信頼される企業に

大手菓子メーカーのOEMが実現できた理由についてお聞かせください。

当社はパンワーキング加工、モールディング加工、エンロービング加工、シーズニング加工などによりOEM（受注生産）を行っています。さまざまな加工技術で多品種のチョコレートを製造でき、小ロットにも対応できるのが強みです。なかでも得意なのはパンワーキング加工。チョコボールを作る加工ですね。

チョコレート製造を本格化する際、大手菓子メーカーの工場からパンワーキング加工のできるレボパンという機械を28台譲り受けました。それ以来、パンワーキング加工にこだわり技術を磨き続けました。

製造・納品の対応はどのようにされているのでしょうか。

納期は絶対です。注文書は月ごとに書面で送られてきます。注文書通りに生産計画を組み、原材料を発注、日産を決めて発注元の担当者とやり取りしています。これまでずっと納期は守れています。

商品の運搬は運送事業者と自社の2本立てで行っています。運搬には冷蔵設備のついたトラックを使い、荷室を18℃から25℃くらいに保つ低温輸送を行っています。温度を下げ過ぎると、常温に戻したときに結露してしまう恐れがあるからです。温度管理を徹底するために、温度はトラックが空のとき、荷物を積んだとき、輸送中、到着したときに測って記録しています。



つくば第二工場外観

## セイワ食品の多彩な加工技術

### ■パンワーキング

チョコボールタイプのチョコレートを作る加工です。さまざまな食材をセンターに、サンプル程度の小ロットから大量生産まで対応できます。100%カカオマスからホワイトチョコまでのコーティングのほか、シュガー・ノンシュガー糖衣および、シェラック・ココアコーティングにと幅広く対応できます。



**主な加工品：**アーモンドチョコレート、マカダミアチョコレート、コーヒービーンチョコレート、柿の種チョコレート、レーズンチョコレートなど

### ■モールディング

板チョコタイプ（型抜き）。型を作成すればオリジナルのチョコレートが作れます。当社の汎用型を使用することも可能。約100kgより対応できます。パフモールドを使用して、シリアル等を入れたチョコレートも作成できます。



**主な加工品：**成型チョコレート、パフチョコレートなど

### ■エンロービング

プルーンやゼリーなど柔らかな食材にチョコレートをシャワーリング。100%カカオマスをはじめ、さまざまなチョコレートをコーティングできます。小ロット対応可能。



**主な加工品：**プルーンチョコレート、アプリコットチョコレート、アップルチョコレート、ゼリーチョコレート、マシュマロチョコレートなど

### ■含浸チョコ

チョコレートの中心にコーンパフなど気泡の多い材料を用い、真空にすることで内部の気泡までチョコレートを染み込ませます。



**製品の特徴：**夏でも溶けにくいチョコレート含浸法。

### ■シーズニング

スナック菓子にチーズ、ガーリック、マスタードなどの味や香りをつけ、風味豊かな製品を作り上げます。



## 自社農園のカカオで自社ブランドのチョコレートを作りたい

自社ブランドを立ち上げた理由についてお聞かせください。

OEMで磨いてきた生産技術や品質を活かして新たなアクションを起こせないかと考え、オリジナルのチョコレートブランド作りに挑戦しています。

第1弾はクランチチョコレート専門の自社ブランド「Bromagee (ブロマージェ)」。クランチチョコレートの製造は得意分野でしたし、いろいろな味の商品を作れるという魅力もあり、やってみようということになりました。ストロベリー味やオレンジ味、変わったところではカレー味、ゆず生姜味など10種類以上をラインナップ。地元のプロバスケットボールチーム「茨城ロボッツ」の公式マスコットキャラクター「ロボスケ」をパッケージにあしらった商品もあります。

ブランドを認知してもらうために、アンテナショップも設置しています。ある程度集客が見込める場所がいいということで、年間約600万人の観光客が訪れる栃木県の日光と埼玉県の間川越が候補に上がりました。日光は季節で変動がありすぎるため、コンスタントに観光客の訪れる川越に決めました。そして2017年9月、蔵造りの町並みから小江戸と呼ばれる川越の人気エリア、川越一番街商店街に直営1号店「川越ショコラBromagee」を開店しました。2019年7月には筑西市の「道の駅グランテラス筑西」に直営2号店を開店。商品は公式オンラインショップでも販売しています。

2023年5月には、自社チョコレートブランドの第2弾として「Maison Bromagee (メゾンブロマージェ)」



カカオ農園(ベトナム)

ジェ)」を立ち上げ、「フォンダンショコラ」「テリヌショコラ」の2つの商品を公式オンラインショップで販売しています。チョコレート専門店Bromageeの職人が一つひとつ丁寧に作る商品は、チョコレートの香りと濃厚な味わいを存分に楽しめる商品に仕上がったと自負しています。

ベトナムでカカオ農園を始めたきっかけについてお聞かせください。

自社農園で育てたカカオ豆で自社ブランドのチョコレートを作りたいと考えました。カカオの生産国というとコートジボワールやガーナなどアフリカの国々が有名ですが、アフリカは飛行機で30時間以上かかります。ベトナムなら7時間くらいで行けるという距離・時間的メリットがあります。カカオは赤道を挟んで南北20°以内、平均気温が22℃を下回らない環境で栽培されています。ベトナムのホーチミン近辺には結構カカオ農園があって、ここで自社農園を購入しました。100坪の土地に約100本のカカオの木が植えてあり、4月と11月の年2回収穫しています。まだテスト段階ですが、自社農園で育てたカカオを使ったチョコレート作りも始まっています。



ブロマージェ クランチチョコ



ブロマージェ フォンダンショコラ



川越ショコラ ブロマージュ (直営1号店)

工場直売がとても人気があると聞いていますが、どのような商品を販売されているのでしょうか。

つくば工場で約20種類を販売しています。受注生産のチョコレートは数量が不足するのを防ぐために少し多めに作ります。以前は余った分は廃棄していたのですが、食品ロスの問題、廃棄費用の問題がありました。そこで2年前から工場直売を始めました。良品を安く提供しているのもとても人気があり、わざわざ埼玉から買いに来るお客さまもいらっしゃいます。

また、当社では2023年2月に「労働環境の整備と人権尊重」「環境保全への取り組み」「品質・安全性の保証」「地域社会への貢献」の4つの取り組みを柱とする「SDGs宣言」を行いました。SDGsの観点からも、食品ロスを減らすことで環境保全につながればと考えています。



ブロマージュ クランチチョコ



ブロマージュチョコレート専門店



食品安全の認証規格FSSC22000の認定を受けているとのことですが、安心・安全・品質・衛生管理方法についてお聞かせください。

取引先が増えるにつれ、安全と品質管理を求める声が大きくなりました。当社では「顧客に信頼され満足される安心・安全な製品を作ろう」を食品安全目標に、徹底した安全・品質・衛生管理に取り組んでいます。

JQA（一般財団法人日本品質保証機構）に相談して講習を受け、社内規定を作り、2003年8月にISO9001マネジメントシステムを取得。また、2017年9月には、品質保証のために国際食品安全イニシアチブ（GFSI）が制定した世界的な食品安全ベンチマーク認証規格であるFSSC22000の認定を受けました。

さらには、品質向上委員による独自の品質保証制度を確立。仕入・製造・包装・出荷など製品の履歴を管理するトレーサビリティの確保や当社製品の大腸菌・一般生菌などの検査にも取り組んでいます。



生産体制(つくば第二工場)

## 男女ともに長く勤められる環境作り

女性活躍の推進やイベントの実施など、女性の割合の高い職場での従業員満足度向上に向けた取り組みについてお聞かせください。

当社では「採用における競争倍率に占める女性労働者の割合を30%以上にする」という目標を掲げ、女性の求人応募・採用数を増やし、男女とも長く勤められる職場環境を作るために行動計画を策定して取り組んでいます。2023年3月28日時点で、正社員の51.4%、パート従業員の86.5%を女性が占めています。

海外出身の社員の採用にも力を入れています。現在、中国、ベトナム、カンボジア、フィリピン、インドネシアから、特定技能を含む16人を受け入れています。今後中国から6人が来る予定です。社員寮を整備するなど、働きやすい環境づくりにも努めています。

つくば第二工場には多目的室を設け、曜日ごとにエアロビクス、ヨガ、ダンスの各教室を1時間、コーチを招いて開催しています。

社員旅行を毎年恒例行事としており、1年ごとに海外旅行と国内旅行を実施しています。社員旅行を始めたのは1988年で、最初の行き先は香港でした。コロナ禍のため3年間は中止せざるを得ませんでした。昨年からは国内旅行を再開しました。今年は2泊3日で北海道へ。旭山動物園、富良野などを回り層雲峡温泉に宿泊しました。また、新入社員歓迎会を兼ねたバーベキューやボウリング大会なども定期的に行っています。

東日本大震災の起こった2011年は、当社の創業30周年の年でもありました。幸いにして工場に大きな被害はありませんでしたが、1か月経っても社員たちの動揺は収まりきりませんでした。そこで皆を元気づけようと、その6月に当社と関係の深い国内最大級のテーマパークを訪れ、公式ホテルに宿泊して30周年記念パーティーを行いました。みんなテーマパークが好きなんですよね、喜んでくれてよかったです。



取材時の様子



30周年記念

最後に、今後の展望、事業展開についてお聞かせください。

わたしには二人の息子がいますが、長男には海外事業を任せています。2015年5月に中国山東省青島萊西市に香港企業との合弁で設立した青島工場は、いまや当社の売上の30%を占めるまでに成長しています。中国では武漢市の隣の仙桃市において、やはり合弁のチョコレート工場の操業を控えています。

一方、国内事業は次男に見てもらっています。本社工場は建設から50年ぐらい経ちますので、つくば第二工場の敷地内に本社工場を新築して、移転する計画です。

当社はこれまで、チョコレートの受注生産を礎に、加工法の多様化や安全・品質管理の認証取得、海外工場での生産、自社ブランドの開発、自社農園でのカカオ豆栽培など、常にチャレンジを続けてきました。今後とも、安全・品質・衛生管理の確保に努めるとともに、資源・環境保護への対応など、時代のニーズに合わせた事業展開を図っていくために、社員一丸となって弛まぬ努力を続けていきたいと考えています。