

無料
TAKE FREE!



こられこられ 富山情報®

2007

1.10

vol.
422

毎週16万部発行
富山・高岡・射水市

●15万部戸別配布 ●店頭に1万部設置

この街が好きになる。
毎日がもっと楽しくなる。

きらい TOYMA JOHO INTERVIEW
富山人

苗加製作所 苗加康孝さん

高岡にある老舗メーカーの7代目。
コンビニの弁当工場や給食センターで
使われる業務用炊飯釜の全国シェア9割をしめる。

企画特集

ドキドキクーポンスペシャル!!
新春・お年玉
クーポン

知ってると、ちょっと楽しい、おもしろい。
街ネタクリップ

エンタメポケット
味の変化を楽しもう
今日は変わり鍋

毎週新しい発見がいっぱい街コレ!

求人情報

特集 平日のパート・アルバイト歓迎特集
住宅情報

ビューティー＆リラックス
伝言プラザ 王様の耳

巻頭特集

2007年を生まれ年で占う

九星占いSpecial

サンロクゴ
www.weblife365.com



編集発行人／和納勉
発行／株式会社ケーニシード
富山市桜木町11-2 Tel.076-444-4911
配布／富山リビングネットワーク
富山市二口町5-6-6 Tel.076-423-7991
撮影／柴田竜一



利他之心

苗加康孝

苗加製作所

苗加康孝さん

千人に一人のための ものづくりで「食文化」に貢献

従業員数20人足らずの
小さなトッププランナー

高岡市郊外にある苗加製作所の倉庫内。山積みされているのは、学校の給食センターやコンビニの弁当工場などで使われる業務用のアルミ製炊飯釜だ。一度に150食分を炊ける直径50センチの釜から、100センチを超える釜まで、大きさは様々。同じ形のようだが、よく見ると持ち手や底の裏部分など、所々違っている。「業務用の炊飯釜は、お客様によつて金型が違うから、多品種で少量生産が基本。こうやって完成品をストックし、注文を受けた翌日には発送できるようにしています」と話す苗



Profile

(のうかやすたか) 高岡市在住。1966年生まれ。高校卒業後、川崎の企業に就職。20歳で帰郷し、苗加製作所に入社。2003年、創業者から7代目となる社長に就任する。プライベートではスポーツや美術館巡りを楽しむ他、花火師免許も持つ意外な一面もある。

転機となつたのは約10年前。当時、家庭用の炊飯釜を主に製造していたが、外国製の安価な釜を採用するメーカーが急増。「週の半分は工場を閉めた」ほど、業績は悪化した。そこで価格勝負の家庭用ではなく、高い品質が評価される業務用に絞ることを決断。新しい販路を求めて、自ら営業に出た。「現場一筋だったから、全くの手探り状態。『四季報』の未上場版を片手に、取引してくれそうな企業に片っ端から電話し、手書きのDMも送り、青森から九州まで訪ね歩きました。門前払いも多かつたが、お客様と直接話すことで新たなニーズをキャッチした。その一つが、こげつきを防ぐために釜の内側に施されたフッ素樹脂を再コートイングするアフターケアだ。『剥がれたコーティングを直したら、まだ使えるのに』という要望を聞いたのがきっかけで、取引先の拡大にもつながりましたね。業務用の釜は安くないですから(笑)」。

現在はIH式対応の炊飯釜も開発し、受注を伸ばしている。「百人のうち99人に買つてもらう物より、千人のうちの一人に『これが欲しかった』と言われる物を作りたい」と語る眼差しは、まだまだ熱い。

加さん。職人による精密な金型と独自のアルミニウム鋳造技術で作られた釜は、美しい鋳肌が特徴。業界でも「ムラなく、おいしいご飯が炊ける」と評判で、業務用炊飯釜の全国シェア9割以上をしめている。

高い技術としなやかな対応で
倒産寸前の状態から脱却