

【第7回】講義概要紹介 11月26日(火)

■ 講師

吉原 良一 (よしはら りょういち)

吉原食糧株式会社 代表取締役 社長



【略歴】

昭和56年3月	広島大学工学部 システム工学科卒業
昭和56年4月	(株)東芝本社 入社 (コンピュータ事業部)
昭和61年8月	吉原食糧(株) 入社
平成21年6月	同社代表取締役社長に就任

【講師紹介】

団体役職として、全国製粉協議会 副会長、かがわ機能性食品等開発研究会 副会長、坂出間税会 会長、坂出商工会議所 副会頭 (坂出地域新エネルギー(水素)協議会 会長) を務めております。

【吉原食糧株式会社について】

創業明治35年、坂出市の製粉会社(事業内容:製粉業と倉庫業)。さぬきうどん用を中心に麺・パン・菓子・健康機能性等の小麦粉、ミックス粉各種を開発、製造販売しており、主に業務用として全国の食品メーカー・飲食店等に販売、一般消費者向けには自社ネットストアと、卸を通じて量販店で販売している。香川県産小麦の育種にも熱心に取り組み、平成16年NHK番組「プロジェクトX～さぬきうどん 至高の旨さとは～」で当社の取り組みが紹介された。

この20年、首都圏を中心に全国に直接さぬきうどん用小麦粉等を直接、飲食店・外食チェーンに発送する販売スタイルによって売上と利益を拡大している。オーストラリアの小麦関係者との交流も深く、豪州在日大使も来社して意見交換を行った。近年、ヘルスケア食市場に参入し、大麦の機能性表示食品や高プロテイン食の開発。製造販売を開始し、新市場の開拓を進めている。

■ 講義概要

「うどん用ハイブリッド小麦粉の全国市場開拓」 + 「県産大麦使用 “機能性” 粉体製品によるヘルスケア市場の開拓」 ～企業成長のための推論と実践～

消費者嗜好の範囲内での「独創性」、「固有の機能」の製品コンセプトが、飽和した市場内での拡大に大きな力となる。市場拡大を実現するにはタイミングも重要。平成15(2003)年に起きた全国的なさぬきうどんブーム。その背景には90年代から始まっていた日本人の食感嗜好の変化があったと当社は考える。その変化に気づき、独自のコンセプトと製粉技術で“ハイブリッド小麦粉”を開発していたことが全国の麺市場へ打って出る重要な転機となった。今、当社はその経験を活かし、小麦ではなく香川県産大麦を使用し、「美味しさ」と「機能性」を両立した粉体と食品をもって新市場を開発しようとしている。ローカルの中小企業が成長するポイントは何か。現状維持は衰退につながるのか。模索中の推論と実践を提示する。

