

呉発! 元気な企業へご案内~!!

〈Vol.28〉世界へはじけるヨロコビクリエイティング
株式会社 中元本店

ねえクレツ太、
このラムネは
呉で作られて
いるのよね?

そうです。

クリア

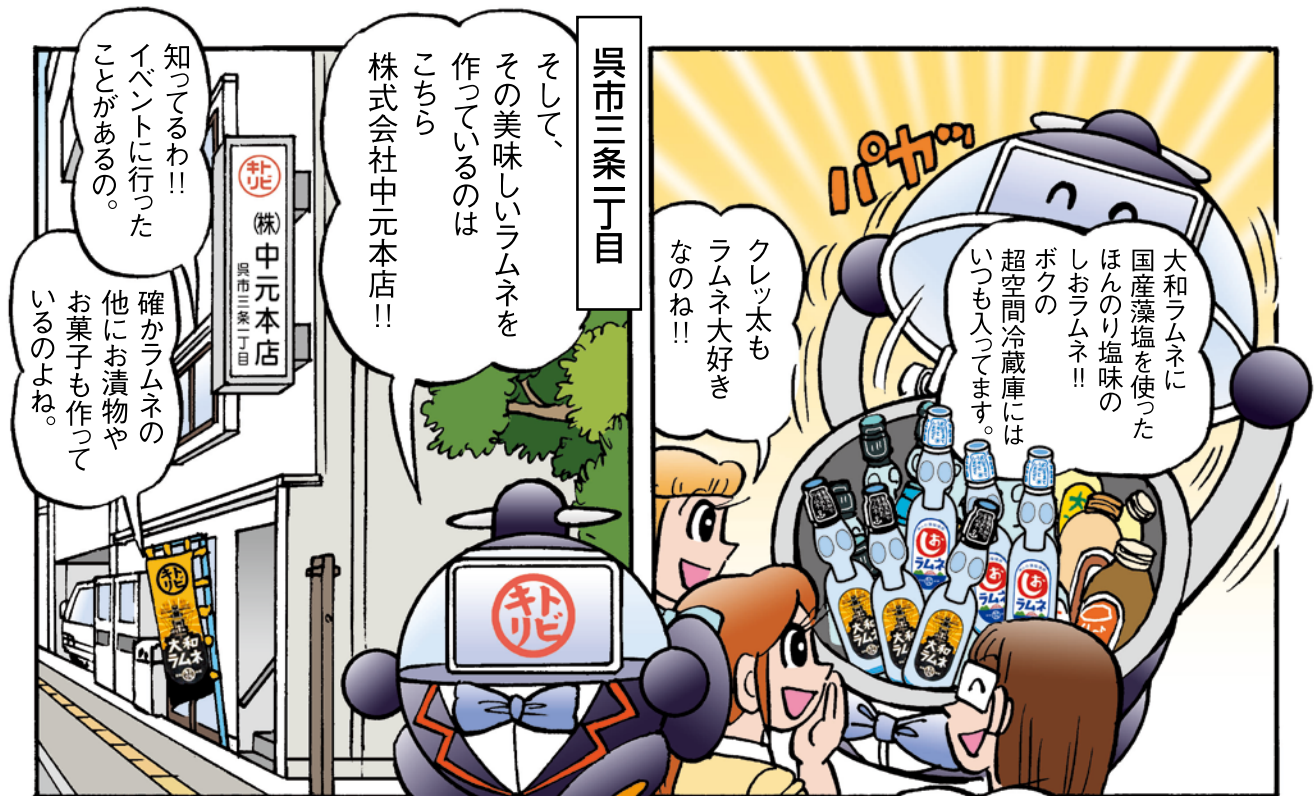
レイコ

クーコ

暑い日は
ラムネが最高ね!!

クレツ太

くれ産業振興センターが開発した
コンシェルジュロボット。
クリア、レイコ、クーコの三人の女子高生を連れて
呉の企業の広報活動を行っている。



呉市三条丁目

そして、
その美味しいラムネを
作っているのは
こちら
株式会社中元本店!!

知ってるわ!!
イベントに行った
ことがあるの。

確かラムネの
他にお漬物や
お菓子も作って
いるのよね。

パカッ

大和ラムネに
国産藻塩を使った
ほんのり塩味の
しおラムネ!!
ボクの
超空間冷蔵庫には
いつも入ってます。

クレツ太も
ラムネ大好き
なのね!!

こんにちは~!!

今日はその
ラムネやお漬物
づくりの現場を
レポート!!

わあ、めっちゃ
楽しみ~っ!!

株式会社 中元本店…創業100年を迎えた、呉で生まれ育ったラムネ製造会社。かつて、旧海軍にもラムネ製造法を伝授し、多くの軍艦がラムネ製造機を搭載、乗組員達の活動を支援していた。また、ラムネ以外に瀬戸内の食材を使用した漬物や酒粕フレークも製造している。

みなさん
こんにちは!!

ようこそ
中元本店へ!!

弊社は、四代目社長の
中元順朗が唱えた
ヨロビクリエイティングの
企業理念に沿って

四代目前社長
中元 順朗

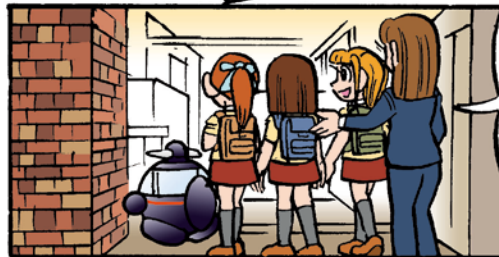


ラムネをはじめ
お漬物や佃煮、
ちりめん、

酒粕や
フレーク、お菓子などの
製造販売をしています。



それでは、
工場を
ご案内しま
しょう。



株式会社 中元本店
代表取締役 五代目社長
なか もと ゆう こ
中元 裕子

まずは
ラムネ工場!!

各セクションが
それぞれ連携
してラムネが
できあがって
いきます。

わあ、
すごい!!

今日は地域の
子供たちも見学
に来ているん
ですよ。

工場長
わたなべ
渡辺 隆
たかし

ラムネ工場

ここで
瓶を洗浄!!

ラムネ充填機

ヒーター

出来上がった
ラムネが
溜ってくるよ。

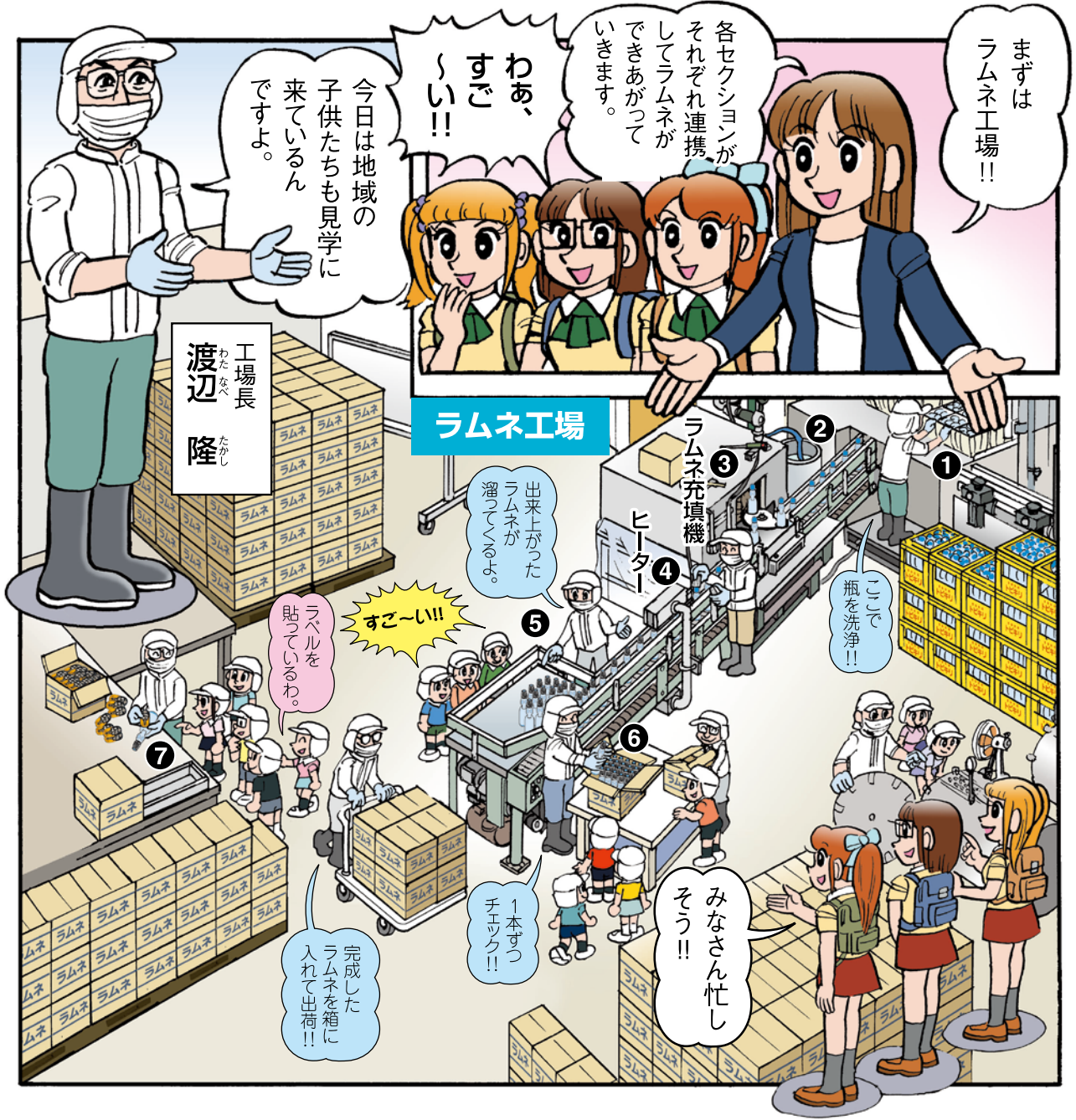
すごーい!!

ラベルを
貼っているわ。

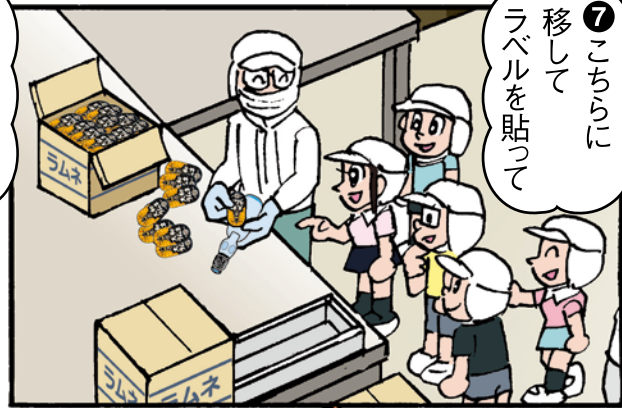
みなさん忙し
そう!!

一本ずつ
チェック!!

完成した
ラムネを箱に
入れて出荷!!



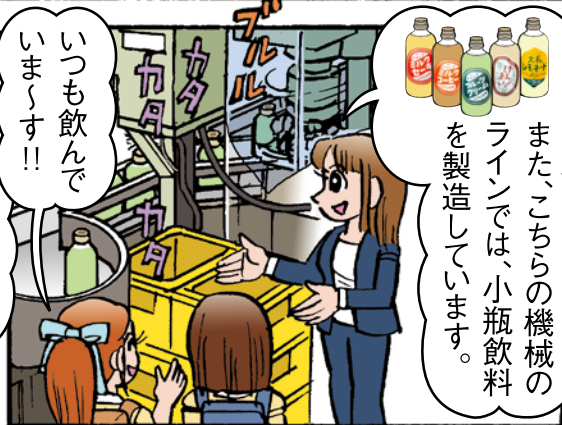
⑦ こちらに
移して
ラベルを貼って



完成です!!



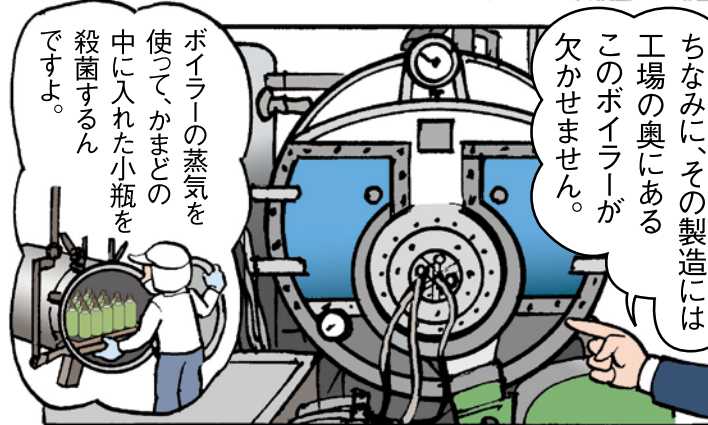
また、こちらの機械の
ラインでは、小瓶飲料
を製造しています。



いつも飲んで
います!!

ちなみに、その製造には
工場の奥にある
このボイラーが
欠かせません。

ボイラーの蒸気を
使って、かまどの
中に入れた小瓶を
殺菌するん
ですよ。



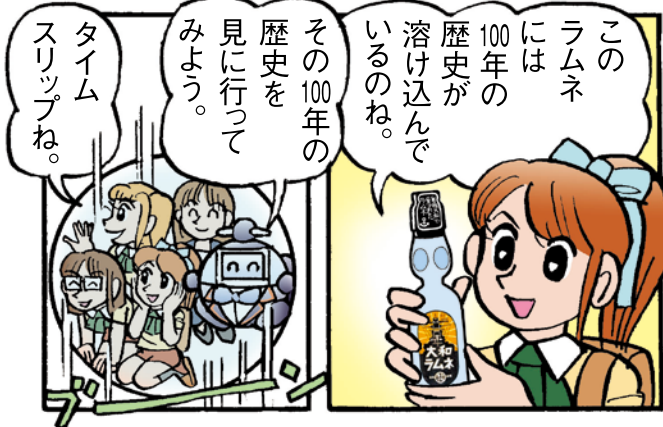
そしてこのような
我が社のラムネ製造販売を
1925年創業時から
ささえているのは

「この手法、
最上のもので
あらず」という曾祖父の
言葉や、思いのこもった
このレシピノート!!

この
ラムネ
には
100年の
歴史が
溶け込んで
いるのね。

その100年の
歴史を
見に行っ
てみよう。

タイム
スリップね。

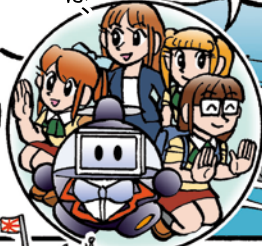


当時、特に海沿いの潮風受ける戦地では、のどの渇きを訴える兵士が多く、疲労対策のため糖分をとることも奨励されていたので、



それならラムネが最適だ、ということになったようです。

当時の軍艦には、火災に備えて二酸化炭素の消火装置があつたんです。



持ち込んだラムネ製造機でその二酸化炭素とシロップ、真水を使って、乗組員のために大量のラムネを作り始めたのです。

こうして、中元本店が海軍にラムネの製造法を伝授、あの戦艦大和の中にもラムネ室が作られたのです。

大和では、毎日5000〜6000本のラムネを製造して、乗組員ほぼ全員が、毎日2本くらい飲んでいました。

※諸説有り

その後、親交のあつた後に総理大臣となる池田勇人氏の勧めもあつて、



呉の海山の幸を使った漬物や佃煮の製造も始めたのです。

ラムネ同様に地道に信頼を築いていたお漬物や佃煮は

経営の屋台骨を支えることもありました。

第60代内閣総理大臣
いけだ ほんじん
池田 勇人氏

漬物工場

わあっ
お漬物の
香りが!!

広島菜は冬が旬で
寒い時期でも
手作業中心の
製法を守って
作っているん
ですよ。



広島菜漬け、白菜漬け、
田舎沢庵、茄子漬など
職人こだわりの
製法で漬け込んで
います。

ごはんに
合いそう!!

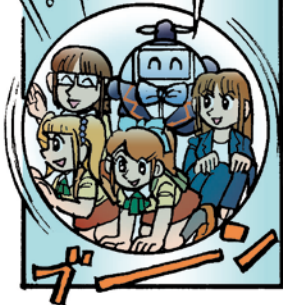
この大根は
どこから仕入れて
いるんですか？

県内最大の
産地倉橋島よ。

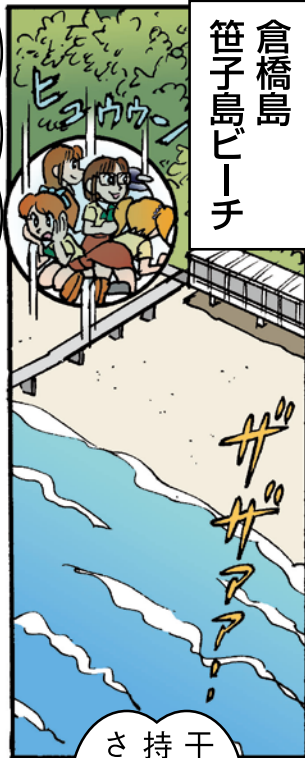
見に行つて
みますか？

ようし、
倉橋島へ
ちよいと
ワープだ!!

ワープ機能
起動中



倉橋島
笹子島ビーチ



こんなふうには、
オフシーズンに空いた
枚敷に12000本
干して、四方八方から
潮風をあてることで

大根の甘みが増し、
酸味と歯ごたえが
長持ちするんです。

一本ずつ
角度を変えて
2週間くらい
干すんです。

わあっ
たくさん!!

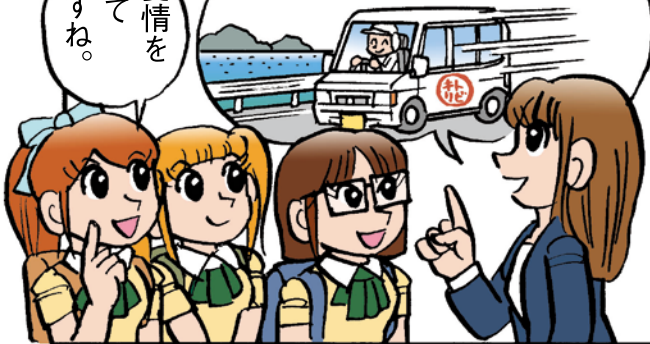
昔ながらの味の
たくあんは、
この浜の干し大根
じゃないと作れない
んですよ。

干した大根は、
持って帰って
さらに半年漬けます。



弊社の
従業員も
たびたび
倉橋まで
大根の
様子を見
に行く
んですよ。

とても愛情を
かけられて
いるんですね。



また、茄子も仕入先、
素材にこだわっていて、
旬の時期には
朝収穫したものを
すぐ工場に入れ、



その日のうちに
漬け込みます。

また広島菜は
広島市内から
工場へ直送し、



三度にわたる漬け込みを
手作業で丁寧に繰り返し
仕込んでいます。

そうすることで
乳酸の発酵が進み、
香りや歯ごたえが
よくなるのです。

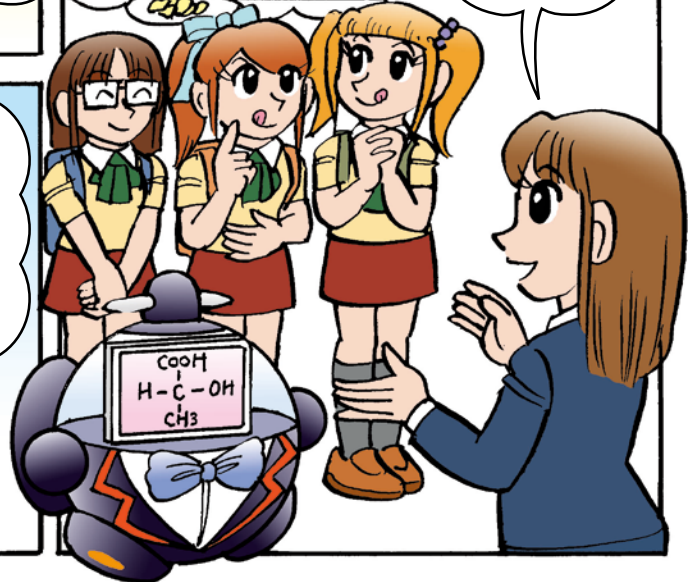


「トビキリ」の
味の追求に
妥協なしですね。

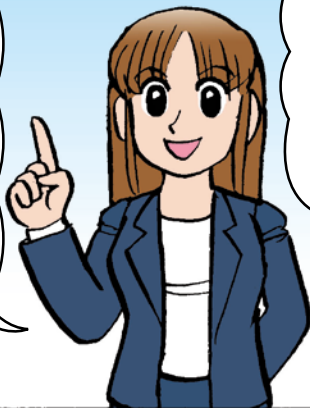
はい。



やはり、地元産の
新鮮で良質な
野菜を求めて、

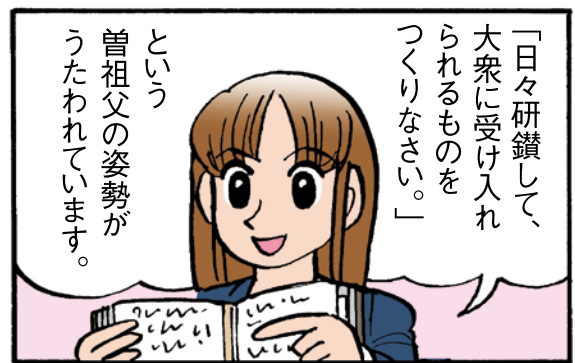
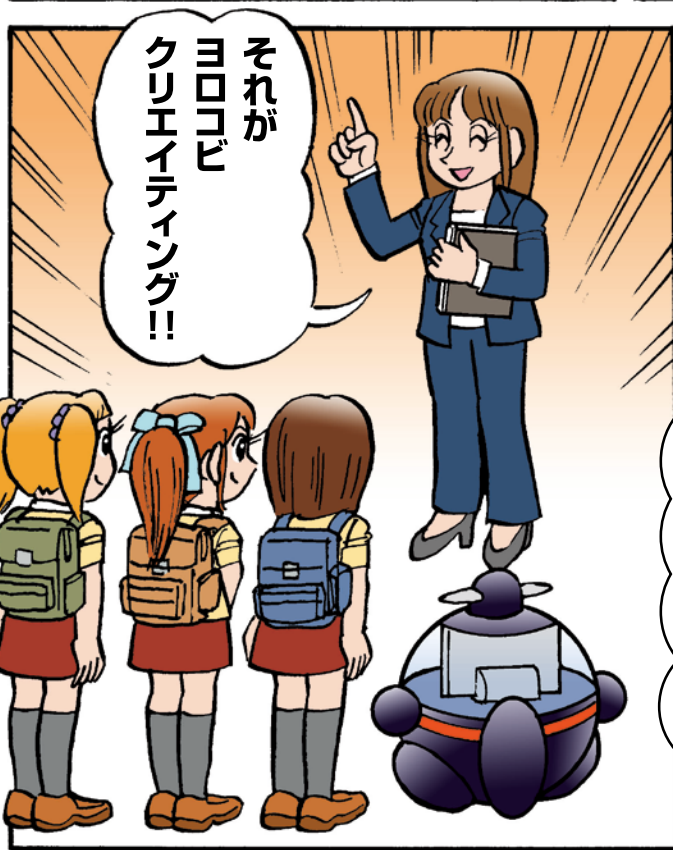


あちこちの
生産者さんを訪ね、常に
ルートを開拓していきたい
と思っています。





この秘伝の
レシピノートには、



ヨロコビクリエイティング

イベントなどを通して、この意味がわかりますよ。

わっ、楽しそう!!

タイムスリップで過去のイベントを見に行こう。

入船山秋祭り

イベントに出店することで、お客さまのリアルなご意見をうかがえます。

あめの詰め放題

ラムネ早飲み大会

盛り上がりつつ楽しそう!!

この時は忙しかったわ。

呉市場祭り

ちよつとだけ、雰囲気も味わいた〜い!!

あつ、社長過去の世界へ出ちゃった。

あつ...!!
いらつしゃい...!!
はっ!?
あなたは...私!?

ややこしいことになるから...

現在——
イベント中

イベント、
楽しい!!

ラムネや
お漬物で
盛り上げて
いますね。

弊社は
食品会社なので、
安全でおいしいものを
お届けすることで
呉を盛り上げたいんです。

そして、商品やイベントを
通して、みなさんに笑顔と
感動をお届け、

日々の生活を豊かにする
ことを目指していくのが、
四代目社長中元順一郎が掲げた
「ヨロコビクリエイティング」
なのです。

私たちは
これからも
ヨロコビ
クリエイティング
の精神で、

時代に
合った
価値を
提供する、
伝統と革新が
調和した経営を
目指して
いきます!!

— おわり —