



宝食品株式会社

食品製造業（のり・昆布・魚貝類佃煮、レトルト食品、防災食、宇宙日本食など）



のりや昆布、佃煮など小豆島名物を全国へ。
日本宇宙開発機構から認証された「宇宙日本食」も。

のり・昆布・魚貝類佃煮、レトルト食品などを開発、製造、販売。大手量販店や食品問屋を中心に全国へ出荷しています。2016年には災害時に便利な防災食もリリース。2020年には「ちりめん山椒」がJAXAから「宇宙日本食」に認証されました。グループ会社として直販・通販会社の「京宝亭」や「高橋商店」も展開しています。



2020年7月現在、パートスタッフ16名を含む83名の従業員が勤務。スタッフの男女比は約2:1で、平均年齢は44歳です。業務は製造部・総務部・営業部・開発部の4部門で、製造部では各種製品を製造。総務部は各種手続きや労務管理、経理を担い、営業部は得意先へ商品提案や販売を実施。開発部は新商品の開発や品質管理を行っています。



佃煮を中心に、長年にわたって人気商品の製造を行ってきた同社。近年は「炊きこみご飯シリーズ」や「防災食シリーズ」「UDON SAUCEシリーズ」「宇宙日本食」など、新しいジャンルの商品の開発・販売に取り組んできました。今後も消費者のニーズを敏感に取り入れながら、既存にとらわれない新規開拓を続ける予定です。



代表者から

「喜び」あふれる「食の未来」を発信。

昭和23年の創業以来、佃煮をはじめさまざまな商品を手掛けてまいりました。古くから研究開発部門を備え、実直に品質を追求し、食を通じてすべての人たちに「喜び」を提供するのが不変の願いです。今後も培ってきた伝統を守りながら新しいことにチャレンジし、「食の未来」を発信し続けてまいります。

代表取締役社長 大野 英作

スタッフ
から

大好きな地元・小豆島で 産業に携わり、魅力を発信。



営業部 主任
島崎 勇人さん

生まれ育った小豆島の伝統や文化が大好きで、地元産業に携わる仕事がしたくて宝食品へ。現在は営業部の一員として主に自社製品の販売を行いながら、開発部と連携して新商品の開発にも携わっています。まだまだ未熟で不甲斐なさを感じる時もありますが、自分が提案したり携わった商品がスーパーなどの販売店で並んでいるのを見ると、とてもやりがいを感じます。今後は小豆島でつくった商品を、世界の人々に幅広く食べていただくことが目標です。

スタッフ
から

「検査をまかせて安心」と 信頼してもらえるように。



開発部 品質管理課
藤井 菜生さん

商品の塩分や糖度などが規格値内に収まっているかを調べる「一般分析」、菌数などを調べて商品の安全性を確認する「微生物検査」が主な仕事です。働き始めの頃は段取りが悪く、1日に検査できる点数がわずかでした。けれども、少しずつ検査できる点数が増えていき、それがやりがいにつながっています。今後も現状に満足せず日々工夫しながら業務をこなし、「私に検査をさせたら安心だ!」と周りから信頼してもらえるように頑張っていこうと思います。

COMPANY PROFILE

本社：香川県小豆郡小豆島町苗羽甲
2226-15

tel 0879-82-2233

fax 0879-82-4635

http://www.takara-s.co.jp/

設立 ■ 1948年10月1日

資本金 ■ 4500万円（2020年7月現在）

従業員数 ■ 83名（2020年7月現在）