

Vol. 7
100年企業特集

中小企業って なんしょ～と?

－あなたの知らない中小企業の世界－

一般社団法人

福岡県中小企業家同友会



↑中小企業ってなんしょ～と?
バックナンバー

福岡県内の中小企業を紹介しています！



↑事務局ブログ

一般社団法人 福岡県中小企業家同友会

〔本部〕

福岡市博多区吉塚本町9-15 福岡県中小企業振興センタービル11F
TEL: 092-686-1234

〔北九州地区センター〕

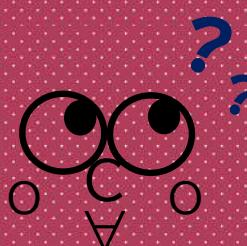
北九州市小倉北区浅野1-2-39 クルーズ浅野ビル808号
TEL: 093-551-3111

〔県南地区センター〕

久留米市西町1367-1 祥栄ビル2F
TEL: 0942-33-3355

発行日: 2025年10月

福岡同友会HP▼



歴史を紡ぎ、未来を創る
～激動の100年を
生き抜いた企業特集～

CONTENTS

1	目次	P.1-2
2	はじめに	P.3-6
3	企業紹介	

※掲載は創業年順

- ◆占部大觀堂製薬株式会社 ······ P.7-8
230年以上続けてきた「変化」
- ◆株式会社谷弥 ······ P.9-10
ときを紡いで想いをつなぐ
- ◆株式会社小林組 ······ P.11-12
よい会社をめざして
- ◆株式会社キシヤ ······ P.13-14
「本物の企業」をめざして
～真心と知識で医療を支える～
- ◆西門蒲鉾本店 ······ P.15-16
博多っ子に愛され112年
～受け継がれる味と未来への挑戦～
- ◆蛭子屋合名会社 ······ P.17-18
味噌を通して幸せな生活を

- ◆有限会社宮本旗店 ······ P.19-20
初心を忘れることなく感謝の気持ちでこれからも
- ◆有限会社一柳 ······ P.21-22
社員は家族 人財を活かす会社づくり
- ◆クロボ一製菓株式会社 ······ P.23-24
大正9年創業からの変わらぬ想い
- ◆株式会社緒方佛壇本店 ······ P.25-26
温故知新 礼拝の変化と共に

今回は「100年企業特集」です！

Vol.7となる今回のテーマは、創業100年以上の歴史を持つ老舗企業を集めた『100年企業特集』です。創業からの長い歴史の中で何度も起きた社会や経営環境の大きな変化に向き合い、事業を存続し発展してきた企業10社を紹介しています。各社がどう危機を乗り越え、事業を革新してきたのか？現在の事業展開や未来へ向けた展望、想いなどをお聞きしました。ぜひご覧ください！

今回のテーマは『100年企業特集』です。創業100年を超える老舗企業10社を紹介しています。「老舗」と呼ばれる企業に法的な定義はありませんが、辞書では下記のように解説されています。

老舗【しにせ】：

1.代々続いて同じ商売をしている、格式と信用のある店。

2.先祖代々の家業を守り継ぐこと。

つまり、単に古い企業というだけでなく“代々同じ商売を続けていくこと”や“格式や信用があること”が重要な要素になります。老舗という言葉の語源は「使える」と「似せる」を組み合わせた「仕似(しに)す（=似せて物事をする、まねる）」からきています。これは代々引き継がれてきた技術や商売を習得することを意味し、これが代々引き継いでいることを示す「老舗」という言葉として使われるようになったとされています。

100年企業ってどれくらいスゴイ？

創業から100年を迎える企業の割合は約0.03%と言われています。同じ年に創業した10,000社の企業があるとして、100年後にも存続している企業はわずか3社という割合です。東京商工リサーチによる調査では2023年の倒産企業の平均寿命は23.1年。大学を卒業した22歳の新入社員がその企業で65歳の定年を迎えるとするとその期間は43年間。社員が安心して働き続けるためにも時代や環境の様々な変化に対応し、時には新規事業の展開や業態転換などを図りながら企業を存続していくことはとても重要なことと言えます。

日本で、福岡で一番歴史ある会社

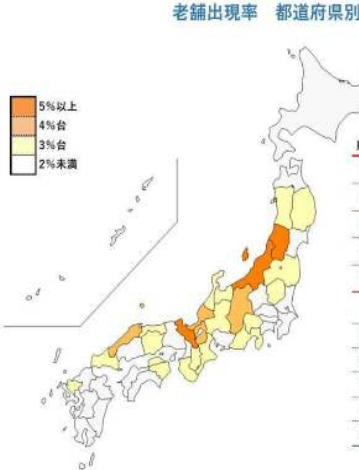
日本で一番古い会社は大阪にある金剛組で創業は西暦578年、なんと1400年よりも続いている会社ということになります。聖徳太子が四天王寺の建立のために百済から招聘した金剛重光により創業されたと伝えられ、社寺建築を専門とした建設会社です。

福岡県で最も古い会社は、室町時代後期の元亀元年（1501年）に筑紫筆の名匠であった河原田五郎兵衛が創業した平助筆復古堂です。500年を超える歴史があり、朝鮮出兵のため肥前名護屋城を築城した豊臣秀吉にも「筑紫筆」を献上したと言われます。現在は筆など書道具のほかに絵葉書やお香、文具等の小売を行っており、筆の製造という事業を維持しつつ時代に応じた変化を遂げています。

老舗企業が多い都道府県はどこ？

老舗企業の多い都道府県としては東京都、大阪府、愛知県などが上位に上がりますが、これは企業数自体の多さも関係しています。帝国データバンクの全国「老舗企業」分析調査（2024年）によると、都道府県ごとの企業総数に占める老舗企業の割合である「老舗出現率」は京都府が最も高く、次に山形県、新潟県、福井県、滋賀県と続きます。古くから日本の都として栄えた京都府については納得の結果ですが、2位以降には江戸時代に北前船の寄港地として栄えた日本海側の県が多くランクインしています。北前船により古くから商業の拠点として栄えた地域だったことはもちろん、山形県であれば温泉地として多くの旅館が存在したこと、新潟県ならば米どころとして酒造業が盛んだったことなど古くから地域に根ざした産業があったことも影響していると言えます。

創業100年以上の企業数と比率



出典：帝国データバンク 全国「老舗企業」分析調査（2024年）より

		企業数	比率
1位	日本	37085	50.1%
2位	米国	21822	29.5%
3位	ドイツ	5290	7.1%
4位	英国	1984	2.7%
5位	イタリア	1182	1.6%
6位	オーストリア	649	0.9%
7位	カナダ	594	0.8%
8位	フィンランド	474	0.6%
9位	オランダ	467	0.6%
10位	オーストラリア	425	0.6%

出典：日経BPコンサルティング 2022年版100年企業＜世界編＞より

日本は世界一老舗企業が多い国

日経BPコンサルティングによる調査では2022年時点で世界の創業100年以上の企業総数は7万4037社。国別でみると日本企業が3万7085社と約半数を占めており、2位はアメリカ、3位ドイツと続きます。アメリカであればファイザー（1849年/製薬会社）やティファニー（1837年/宝飾専門店）、ドイツならばBMW（1916年/自動車メーカー）やハリボー（1920年創業/製菓会社）といった日本でもよく名前を知っている会社も実は創業100年を超えています。

る歴史ある企業です。世界と比較して日本に老舗企業が多い理由として、国土が外国から侵略・植民地化されることはなく、第2次世界大戦以外に国が荒廃するほどの戦禍がなかったことや長男が家業を継ぐという「家督相続」や「家制度」が根強かったことなどが考えられます。

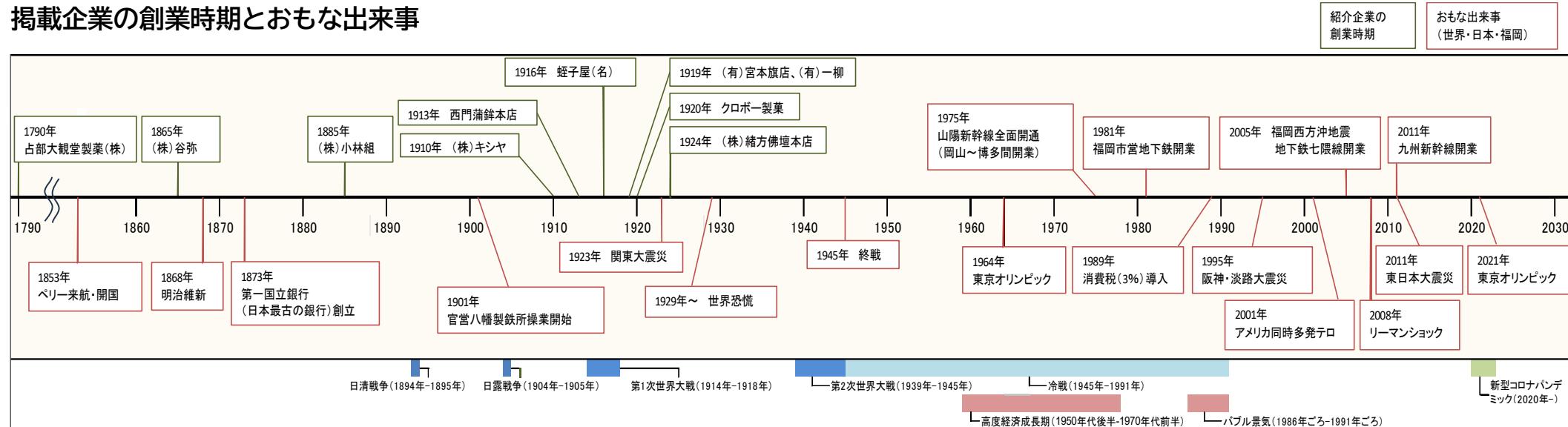
働き方 いまむかし

でっち

江戸時代の働き方として丁稚制度というものがありました。10歳くらいの子どもが商売を営む主のもとに丁稚として奉公に入り、そこへ居候して雑用をこなしながら読み書きやそろばんなど商売の基礎教育を受けるというものです。丁稚から手代、番頭と出世し、番頭として認められた者は暖簾分けを許され自ら店を構えて商売をしていました。

時代が進んで商売の規模が大きくなると働き手が増え、住み込みでの奉公が難しくなりました。そうなると働き手に通勤をさせて給料を支払うという現代に近い働き方へと変わっていきました。この変化の背景には国の教育制度が体系化され多くの国民が一定の学力を得られるようになったことがあります。奉公先で基本的な読み書きなどを教える必要性が薄れ、何年もの時間をかけて子どものころから丁稚を育てずとも教育を受けた優秀な人材を採用できるようになったことが影響していると考えられています。

掲載企業の創業時期とおもな出来事



うらべ たい かん どう
占部大觀堂
製薬株式会社

取締役

竹谷 聖 氏

▶ 創業

1790年

▶ 会社所在地(本社)

福岡県直方市大字知古
1761-74

本社HP

▶ 電話番号

0949-22-0299

▶ 従業員数

39名

▶ 事業概要

化粧品・健康食品の製造及び販売

▶ 会社所在地(通販事業部)

福岡市東区松島3-27-15
永佐化工ビル4F通販事業部
HP

230年以上続けてきた 「変化」



取締役の竹谷 聖さん

占部大觀堂製薬について

占部大觀堂製薬(株)は、江戸時代中期の1790年(寛政2年)に創業し、230年以上の歴史を持つ老舗製薬会社です。創業家は当初、黒田藩に仕え、藩主の侍医として薬の処方や調合を行っていました。しかし、明治維新に伴う廢藩置県によって藩主がいなくなったことを契機に、その知識と技術を一般の人々のためにいかすべく、漢方薬を中心とした製造・販売へと舵を切りました。つまり大きな外部環境の変化に対応したわけです。その後代表的な商品として知られるのが九州五大名薬の一つとして数えられた「黄胖丸(おうはんがん)」です。その品質と効能の高さは地域を越えて高く評価されていました。

1957年(昭和32年)に法人化し、2016年には「100年経営の会」主催の「第2回優良100年企業表彰(九州・沖縄地区)」を受賞しました。さらに筑豊地区では唯一の有機JAS認定工場を有し、健康食品GMP認定やHACCP認証などを取得するなど、伝統と現代的な品質管理を両立しています。

事業の多角化

現在は健康食品の製造を主な事業としています。長年培ってきた医薬品製造のノウハウを活かし、より幅広い健康ニーズに応えるために健康食品分野へと進出しました。この転換の背景には、医薬品をとりまく法規制の強化や、健康食品・サプリメントに対する消費者の関心の高まり、工場の移転等の課題に柔軟に対応してきたことがあげられます。

また、健康食品分野進出に伴い、通販部門を立ち上げました。兄弟会社との共同プロジェクトとして始まり、現在では、プロジェクトメンバー全員が占部大觀堂製薬に所属しています。

さらに、同社のとりくみはサプリメントや健康食品の枠にとどまりません。時代の流れや多様化する顧客ニーズに応じて、依頼に基づいたさまざまな製品の開発・製造にも挑戦しています。伝統的な製薬技術と現代的な商品開発力を兼ね備えた占部大觀堂製薬は、これからも人々の健康と暮らしを支える存在として進化し続けています。

長寿企業の秘訣とは?

長寿企業の秘訣は、経営方針の一つとして「変化を受け入れること」を重視している点にあります。変化への対応は、業績が悪くなつてからではなく、うまくいっている時期に現状を分析し、次の方向性を見極めることが大切です。

また、一方で多方面から事業にとりくむことで、より確実で効果的な成長につながると竹谷さんは語ります。会長や社長からは「常に変わり続けなさい」というメッセージが発信されており、新卒採用を継続的に行うことで新しい風を取り入れています。新入社員は現場を経験した後に各部署へ配属され、近年では女性営業職の増加など多様な人が活躍できる環境づくりも進めています。

社員教育にも力を注いでおり、特に通販部門では月1回の勉強会を実施し、社員が知識やスキルを磨く機会となっており、その結果、会議等での意見交換が活発になっています。

さらなる成長の鍵は「事前に変化をつかむこと」にあると竹谷氏は語ります。市場や消費者の動向をいち早く察知し、柔軟に対応できる組織づくりを進めていくことが、今後の発展に欠かせません。



丸薬の角を取るために使われた竹ざる



現本社工場外観

株式会社谷弥

代表取締役

谷 弥寿彦 氏

▶ 創業

1865年

▶ 設立

1907年4月
(旧社名: 谷弥合名会社)

▶ 会社所在地

直方市神正町3-32

▶ 電話番号

0949-24-7784

▶ 従業員数

正社員210名 パート300名
(グループ全体として)

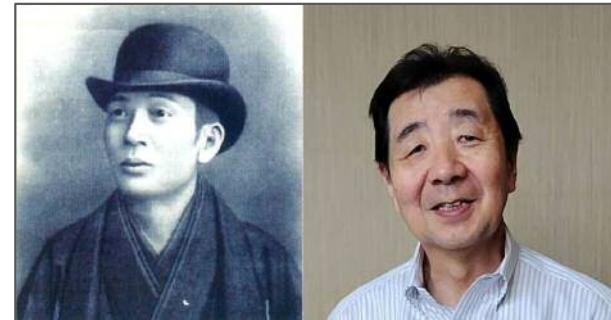
▶ 事業概要

不動産事業、ライフサポート事業、飲食事業

▶ ホームページ



ときを紡いで 想いをつなぐ



創業者 谷 獢平 氏 7代目 谷 弥寿彦さん

谷弥の起源

創業者の谷獢平氏は、1853年生まれで、1865年12歳の時、魚類・穀類・煙草・履物等諸雑品の行商を始めたのが、株式会社谷弥の起源です。その後、呉服、米国仲買、両替商へと事業を広げ、呉服地では、京阪神、中国、四国まで販路を拡大しました。そしてサミュエル商会（後のシェル石油）の九州特約業者となり、樟腦や雑油の販売を開始。筑豊地区の石炭景気の波にも乗り、業績を上げていきます。さらに、石炭景気の鎮静化、日清、日露戦争による特需と戦後の不況など情勢は大きく変わる時代でしたが、石炭景気を一過性のものと捉え、地道な経営を続けてきました。常に時代の風を読み、精力的に多彩な事業を手掛けてきた創業者の熱い思いは、今も谷弥グループの多角化路線として、脈々と受け継がれています。

世代交代と分社化

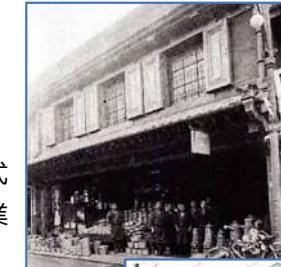
1897年、創業者獢平氏の娘婿、悦太郎氏が事業を継ぎ、1907年には更なる事業の拡大をめざし、

谷弥合名会社を設立します。世界恐慌が始まった厳しい時代でしたが、地道な経営で事業を拡大していきます。また多様化した商売の効率化を図るため、呉服の卸・小売、諸油・荒物の販売、乾物・食品の販売、履物・靴の製造販売、洋物の販売の事業を各店舗に分割、更なる発展をめざします。

1941年に太平洋戦争が勃発、いろいろな商品が配給制になり、我慢の経営が続きますが、終戦後、石油配給制の廃止にさせて、シェル石油特約店として復帰。石油販売事業を拡大していきます。しかし、2度のオイルショックが起り、経営基盤の強化を図るべく、不動産開発、賃貸事業に進出。直方市に商業ビルを建設し賃貸を開始。小倉南区にも大型ショッピングモールを建設。石油販売事業についても、新たな石油元売りとの取引開始に伴い子会社を設立。飲食事業もラーメン店を皮切りに、お好み焼き屋、焼肉屋、ファーストフードなどを展開。そして、スクラップアンドビルドを繰り返しながら、自動車関連の事業として、レンタカー事業や自動車用品販売事業に進出し、9割以上を占めた石油関連の売上比率を下げるようとりくんで来ました。

新たな時代への挑戦

1999年、現代表である谷弥寿彦さんが谷弥合名会社の7代目代表社員に就任。翌年、施設運営管理会社として設立していた株式会社谷弥と合併。存続会社を株式会社谷弥とし、不動産管理業務を開始。カルチャー事業として、音響・映像媒体の販売、映像媒体のレンタル、中古書籍の買取・販売などの事業を開始。また、自動車整備・板金塗装分野に進出、さらに混迷する石油業界での生き残りを掛け、給油所をセルフサービス型店舗に改装するなど、時代に合わせた形態に変化させています。また、今では株式会社谷弥がグループ会社の持株会社としての役割も持つようになっています。



昭和初期の支店(左上)と現本社(右下)

現代の谷弥グループとこれからの展望

現在、谷弥グループは、その中核となる株式会社谷弥の他に、谷弥石油株式会社、株式会社エンドレス、株式会社酒まつり、株式会社サウスオースターの5社で構成されています。不動産事業部、飲食事業部、ライフサポート事業部、経営企画室、総合エネルギー事業部、保険事業部、SS事業部、ビーグル事業部、オートバックス、酒まつり、サーティワンアイスクリームなどの暮らしにまつわる数々の事業を手掛け、社員210名、パート300名のグループ会社となり、発展してきました。時代は変わっても、谷弥グループが提供してきたものは、「お客様のため」という基本精神から生まれた「安心」と「おもいやり」です。これからも「ひと息つけるひとときを」お客様に提供し続ける谷弥グループは、それを提供するスタッフを主役として、新しい歴史を紡いでいます。

株式会社
小林組

代表取締役

小林 亮介 氏

▶ 創業

1885年1月

▶ 会社所在地

北九州市
小倉北区青葉2-7-27

▶ 電話番号

093-571-1136

▶ 従業員数

正社員：23名
パート：1名

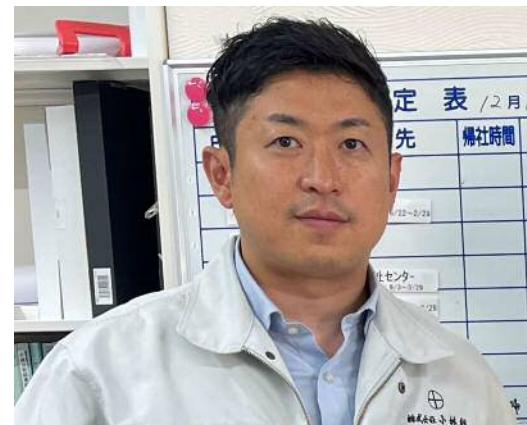
▶ 事業概要

総合工事業（住宅新築、リ
フォーム、学校新築及び營
繕、その他施設及び大規模
改修、耐震改修）

▶ ホームページ



よい会社をめざして



小林 亮介さん

人を大切にする社風

(株)小林組は、1885年（明治18年）に代表取締役の小林亮介さんの高祖父が福岡県うきは市で創業した会社です。創業時は城の石垣や橋の建設を行っており、昭和初期、祖父が社長のときに北九州市へと拠点を移しました。現在は学校や県営住宅などの公共工事を中心とした総合建築工事業で、自社で職人を持たず管理業務に専念していることが特徴です。

2008年、父親（現会長）が社長のときに小林さんが入社します。当時は親族4人だけの会社でしたが、その後徐々に社員数を増やしてきました。父親はマザーテレサと言われるほど愛があふれる人で、主力事業である公共事業が削減され不況に陥った中でも、毎日ポケットマネーで社員全員におやつを買ったり、毎年クリスマスケーキを配るなど、自分よりも社員を優先するような人でした。

そんな「人を大切にする経営」を目の当たりにしながら、2024年に5代目として社長に就任します。

よい仕事をすることが一番の営業

建設業界では職人不足が深刻な問題となっています。特に自社で職人を持たず、管理業務に特化する小林組では、職人に自社の仕事を請け負ってもらうことが重要です。そのために職人との対応には気を配り、事前打合せを綿密に行うことで段取りよく仕事ができるような環境を整えています。

先代である父親から「よい仕事をすることが一番の営業」「100回よい仕事をしても1回の失敗で信頼が崩れるから常に気を抜くな」と何度も教えられました。この教えが今でも受け継がれ、お客様への応対を始め、職人がよい仕事をできるような環境づくりへと繋がっています。その結果、同社が施工する公共工事は、ほぼ毎回北九州市の“工事優秀賞”を受賞しており、その数は市内の建設会社の中でもダントツです。この表彰は入札の加点対象となり、次の仕事へと繋がる好循環が生まれています。父親から教えられた「よい仕事をすることが一番の営業」という言葉通りのことを実践しながら、気を抜かずに「よい仕事」をし続けています。

社員に選ばれる会社をめざして

親族4名だけだった小林さんの入社時から、徐々に社員が増えていくものの、ブラックな企業体質が原因で離職が相次ぎます。休日数の増加や大手企業並みの賞与支給、残業時間削減に取り組み、ホワイトな企業体質になったと思った矢先、ブラック企業体質のときから勤めてくれていた古参社員から退職の申し出がありました。話を聞いていくうちに、休日数や給与などの条件面だけでなく、日々の不安やストレスなど内面的なフォローが必要であることに気づきます。そこから社員のストレスケアやモチベーションアップなど、内面も含めた「スーパーホワイト企業」へ向けたとりくみを始めます。

若手社員の主体性を鍛えつつ、新たな風を起こす「若手会議」、会社の課題について考える中堅社員による「未来会議」を導入します。「若手会議」の結果、若手社員から会社紹介用のSNS動画の作成が提案されました。また、個人面談で社員の不安やストレスをケアしつつ、各々に個人目標を立てさせ、それに対する達成度で給料に反映する評価制度の導入によって、やる気アップへと繋げています。会社の雰囲気も変わり、任意参加の社員旅行や飲み会にも全員が参加します。会社が変わったことで若手社員が後輩を紹介してきたりと採用にも繋がっています。外部的にも評価され、企業の魅力を高めつつ、地域経済の活性化と社会課題解決に取り組む「北九州市サステナブル経営認証」を建設業で初めて取得しました。140年に渡り代々受け継がれてきた会社は、「よい仕事」を研ぎ澄ませながら、お客様・職人・社員すべての人から選ばれる「よい会社」へと変革を遂げています。



社員旅行の様子

代表取締役社長
緒方 裕輔 氏

- ▶ 創業
1910年6月
- ▶ 会社所在地
福岡市東区松島1-41-21
- ▶ 電話番号
092-622-8000
- ▶ 従業員数
1,055名（内パート450名）
- ▶ 事業概要
医療総合商社
- ▶ ホームページ



「本物の企業」をめざして ～真心と知識で医療を支える～



6代目社長の緒方裕輔さん

病院の困り事を解決する

株式会社キシヤは福岡市東区に本社を置く総合医療商社です。事業内容は医療機器の販売から病院の経営支援まで多岐にわたり、「病院の困り事」を解決することで地域医療の維持と発展に貢献しています。九州一円に事業所を持ち、取引先は9,800件にのぼります。

キシヤの最大の強みはSPD (Supply Processing and Distribution) 事業、すなわち病院の物流管理システムです。マスクや注射器といった医療材料を一元管理し、医療現場の業務効率化を図ります。「富山の置き薬」のような仕組みで、病院側から発注することなく、使った分だけをキシヤから納品・請求します。これにより病院は余分な在庫を持つ必要がなくなり、看護師が物品を管理する手間も軽減できます。キシヤは30年以上前からこのSPD事業に取り組む先駆的企業であり、そのノウハウを学ぶため全国のディーラーが見学に訪っています。現在は大病院を中心に約100件の医療機関で採用され、人手不足でひっ迫する医療現場を支えています。

-13-

はじまりは「きしや製作所」

キシヤは創業115年の老舗企業です。その歴史は、創業者・山本平助氏が1910年（明治43年）に福岡市中洲で「きしや製作所」を開業したことから始まります。社名の「きし」は山本氏の出身地である糸島の「岐志」に由来しています。当初はビーカーやフラスコなどのガラス製品を製造して大学病院に納めていましたが、他の物品の仕入れを依頼されたことがきっかけとなり、製造業から卸売業へと事業を転換していきました。1968年に法人化、1985年に現在の社名となりました。1993年にはSPD事業を開始。2000年代に入ると九州各地に営業所を展開し、福岡県内だけでなく九州全体へと事業を拡大していきました。



きしや製作所時代のロゴ

「本物の企業」を探求し続ける

6代目の社長である緒方裕輔さんは1993年に新卒でキシヤに入社しました。もともと医療業界を志していたわけではなく、たまたま知人がキシヤで働いていたのがきっかけです。「それが社長になるなんて思ってもみませんでした」と緒方さんは笑います。

会社を承継する上で緒方さんが大切にしてきたのは理念です。キシヤの企業理念は「社会が求める、社会から必要とされる、本物の企業をめざす。本物とは何かを常に探求しながら」。創業者が顧客の要望に応えて卸売を始めたように、人に求められる仕事をするという姿勢は今も受け継がれており、それがSPD事業に繋がったと言えます。そして「本物の企業」になるために「真心を知識で包んで仕事に臨む」という経営理念を掲げています。医療業界において「知ったかぶり」は許されません。人の命に関わる医療機器を扱う以上、製品の正確な知識や顧客に寄り添った誠実な対応が不可欠と考えており、これは社員教育でも徹底されています。緒方さん自身、オペの立ち合い等を通じて患者さんやその家族の姿を目の当たりし、理念の重要性を強く感じるようになったと言います。

今後の展望として緒方さんが掲げるのは最先端技術への対応と医療IT事業への注力です。AIやロボットの導入で医療技術の進歩は目覚ましく、これに対応するため専門資格を持った人材の育成を進めています。また、グループ会社では電子カルテ等のシステム開発を行っており、デジタル化を通じて病院の業務改善に貢献していきます。

「個人的な目標は創業120周年に全社員を海外旅行に連れて行くことですね」と語る緒方さん。これからも社員と共に、社会に必要とされる「本物の企業」を追求し続けます。



現在のロゴマークはキシヤのKと真心を意味するハートマークが組み合わさってできています

西門蒲鉾本店

代表者

上田 啓蔵 氏

▶ 創業

1913年10月

▶ 会社所在地

福岡市博多区
上呉服町5-172

▶ 電話番号

092-291-2466

▶ 従業員数

正社員：2名
パート：9名

▶ 事業概要

蒲鉾製造販売業。結婚式場、
ホテル、一般食堂、うどん屋
及び一般小売、祝儀用等各種。

▶ ホームページ

博多っ子に愛され112年
～受け継がれる味と
未来への挑戦～

上田 啓蔵さん

味と手作りへのこだわり

国の重要文化財である聖福寺の西門にあることが店名の由来である西門蒲鉾本店。3代目である上田啓蔵さんの祖父が大正2年（1913年）に創業した老舗蒲鉾店です。上田さんが子どもの頃の蒲鉾づくりはまだ多くの工程が手作業で、少年時代から上田さんもその手伝いをしていました。

現在は冷凍の魚のすり身を使用していますが、当時は①魚の頭を落とす、②採肉機を使って魚肉を絞る、③絞った魚肉を何度も水にさらし油分などを除く、④ミンチ状のすり身に仕上げるという手間と時間がかかる作業でした。祖父が蒲鉾店を始めた経緯は不明ですが、創業当時は店からほど近い博多湾でグチやエソ、ニベといった蒲鉾の原料となる魚が豊富に獲れたためではないかと話します。現在は厳選したイトヨリ鯛のすり身を主な原料に、ミネラル分豊富な麦飯水を加え、蒲鉾や天ぷらに使用する野菜も地元産の新鮮な無農薬・減農薬のものを厳選するなど昔から変わらない美味しく安全な手作りの商品を提供しています。

時代の変化に対応する老舗の力

蒲鉾店は老舗が多く、新規参入はほとんどありません。西門蒲鉾が店を構える博多エリアにはかつて多くの蒲鉾店がありましたが、現在は福岡県全体でも30軒ほどになっています。業界全体の課題である後継者不足や消費者の魚離れ、食生活の変化による需要減少などを理由に廃業する店も多いのが現状です。

スーパーでは100円～200円程度の蒲鉾が数種類並んでいるのを見かけますが、スーパーへの卸売は中小規模店にとって利益が少なく経営面での負担も大きなものです。そのため西門蒲鉾では卸売は行わず、個人客への小売りや年末のデパートでの販売、催事での実演販売などが売上の中心となっています。以前は贈答品やブライダル関連の需要も多くありましたが、親戚づきあいが希薄になりコロナ禍以降は結婚式や披露宴も小規模なものが増えたため蒲鉾の需要は激減しました。そのような中でも誕生日や還暦などのお祝い用にオーダーメイドのオリジナル蒲鉾を製造したり、酒蔵開きイベントでのおつまみとしての販売、観光地・太宰府天満宮参道のお店での天ぷらの委託販売などにより販路の開拓と維持に取り組んでいます。

オーダーメイド蒲鉾は手間がかかり、他店ではあまり積極的に受注していません。しかし西門蒲鉾ではホームページを見た遠く三重県の鳥羽水族館から、館内レストランで提供するうどんにのせるためジュゴンやチンアナゴといった水族館の人気者を模したオリジナル商品の製造を依頼されるなど、老舗の技と実力を大いに発揮しています。



世界に一つだけのオーダーメイド蒲鉾

父から娘へ、伝統を未来へつなぐ

上田さんは77歳。現在は次女が製造部門を率いる工場長を担っており、「オリジナル蒲鉾製造の腕前は自分以上」と上田さんも感心するほどです。製造技術に加えてこれからは西門蒲鉾を担う経営者としての承継も考えいかなければなりません。

蒲鉾業界は斜陽産業だと上田さんは言います。しかし蒲鉾と同じすり身を原料とするカニカマがヨーロッパやアメリカなどで人気を得て広く親しまれるなど、厳しい業界の状況に明るい話題がないわけではありません。

一番の強みである一つ一つ手作りの蒲鉾づくりやオリジナル商品の製造技術を生かし、WEBやSNSを活用したPRに取り組むなど未来へ向けてできることがまだまだあります。100年以上の歴史と新たな道を開拓する柔軟さでこれからも地域に根ざした伝統の味を届けていきます。



創業当時の風景

蛭子屋
合名会社

後継者

安藤 祐基 氏

▶ 創業

1916年3月

▶ 会社所在地

飯塚市口原746

▶ 電話番号

0948-92-1134

▶ 従業員数

6名

▶ 事業概要

エビス味噌製造元。常に『今』を考えた味噌のある生活の提案。「健康と笑顔を食卓に」

▶ ホームページ

味噌を通して
豊かな生活を

後継者の安藤 祐基さん

蛭子屋の歩み

大正5年（1916年）、飯塚で創業した蛭子屋合名会社は、特製の「エビス味噌」で地域に愛され続けてきました。100年以上の歴史を紡いできた蛭子屋ですが、このたび後継者として日々奮闘している安藤祐基さんにお話を伺いました。

蛭子屋の歴史は、安藤さんの曾祖父の代に味噌や醤油の製造を始めたことにさかのぼります。それまでは和ろうそく製造を家業としていましたが、時代の流れとともに業態転換を決断。「食に関わる仕事なら家族を養える」という曾祖父の考えがあったのではないかと安藤さんは語ります。その後、2代目である安藤さんの祖父の代に転換期を迎えます。大型機械の導入で生産の機械化を進め、流通の変化に対応して業務用味噌の生産を増やしました。しかし、大手企業からの受注が突然ストップし、経営危機も経験しました。それでも地域の市場（直方がんだびっくり市）に出店するという方向転換をし、困難を乗り越えてきました。

「味噌文化」を世界へ

安藤さんの父の代になり、蛭子屋は海外に目を向け始めました。他社から海外向け味噌の製造を引き継いだことがきっかけです。海外では味噌が健康食品として注目されており、日本とは異なる需要があります。長期保存や輸送期間を考慮し、海外では1年間かけてじっくりと熟成させた味噌を製造しています。これにより、風味豊かな味噌を海外の人々にも届けることが可能になりました。

伝統と革新

現在、蛭子屋は米味噌や麦味噌といった伝統的な味噌だけでなく、「スタミナ味噌」やカレー風味の味噌など、ユニークな味噌調味料も製造・販売しています。特に注目を集めているのが、そのまま野菜につけたり、ドレッシングにしたりと幅広いアレンジが楽しめる「ディップ味噌」です。味噌の味の種類は豊富で、古くから伝わるレシピや祖母の代からのおかず味噌をシリーズ化しており、また安藤さんの母が新しくレシピ開発した商品もあります。和風だけでなく、トマトやカレー風味といった洋風味も展開しています。こちらは数年前にデザイナーとの協業でパッケージを一新。おしゃれで手に取りやすいデザインになりました。味噌汁だけではない、味噌の新しい使い方を提案し、多くの人に味噌の魅力を伝えています。

新たなる100年へ向けて

100年以上続くことができた理由をお聞きしたら、安藤さんは「親から子、そして孫の代まで、蛭子屋の味噌を愛してくださる地元の方々がいたから、そして海外事業への挑戦や新商品開発など、時代に合わせた変化をし続けてきたから」と語っていただきました。安藤さんは以前、家業を継ぐつもりはなく両親からも味噌製造・販売の大変さは聞いていました。しかし、新商品開発により自社のブランドも固まってきたことで、両親は100年先も続けたいという考えになりました。また、安藤さん自身も小さいころから慣れ親しみ先祖代々が作り上げてきた味噌を守りたいという思いが生まれ、後継者となることを決意しました。「味噌文化はある程度浸透していますが、使い方に迷う方も多い。新しい使い方を提案することで、味噌を通して健康で幸せな食卓を届けたい」と安藤さんは語ります。



味噌を梱包する様子

伝統を守りながらも、常に新しい挑戦を続ける蛭子屋。その想いは、100年先も続く「味噌のある豊かな生活」を届けてくれることでしょう。

有限会社
宮本旗店取締役 社長
兼光 一輔 氏

- ▶ 創業
1919年3月
- ▶ 会社所在地
北九州市八幡東区春の町
3-2-34
- ▶ 電話番号
093-661-3451
- ▶ 従業員数
4名
- ▶ 事業概要
旗・幕・幟・幙天・タオル・
Tシャツ・ジャンバー・記
念品等の製造販売をやっ
てあります
- ▶ ホームページ

初心を忘れることなく
感謝の気持ちでこれからも

3代目社長の兼光一輔さん

大正8年創業 染物商品の専門店

有限会社宮本旗店は、大正8年（1919年）3月に創業し、創業100年を超える老舗の染物商品専門店です。現在の社長である兼光さんの祖父が愛媛県の染物屋で丁稚奉公していたところ、八幡製鉄所で働くことになった兄弟から、製鉄所の発展で人口増加が見込まれる北九州での独立を勧められ、八幡東区枝光で「宮本染物店」として創業。その後昭和27年（1952年）に現在の有限会社宮本旗店に社名変更されました。現社長の兼光さんは3代目です。

職人の手で染め上げる手染やプリントでの染色、機械によるインクジェット染色など様々な染色法を使い、どんな素材でも染め上げることが出来ることが強みです。

旗店という社名から旗しか取り扱わないと思われがちですが、のぼりや横断幕、法被、手ぬぐい、タオル、Tシャツなど様々な布製・ビニール製の製品を制作できます。

異業種の参入、コロナ禍などの危機

創業当時は、八幡製鉄所関連の安全旗や組合旗の受注や製鉄所で働く人を支える場所として栄えた商店街の飲食店からの注文が多く、地域密着型の事業を展開していました。しかし、リーマンショックやコロナ禍、インターネットを介した安価な大量生産業者の台頭など、様々な外的要因による危機に直面します。

旗や幕は「予算が余ったら作る」と優先順位を低く見られがちで、直近のコロナ禍では、祭りやイベントの中止、飲食店の営業自粛により主要顧客からの注文が激減し、売り上げは大きく落ち込みます。そこで、社内の経費やコストを見直し無駄な支出を削減。コロナ禍前についていたホームページリニューアルが功を奏し、ホームページを見て注文するお客様も増えていたため、コロナ禍の3年間も黒字を維持することができました。

インターネットの普及によるネット印刷など異業種の参入も同社が抱える課題の一つです。染物店という業種があることが知られておらず、外出せずにスマホ1つで注文できる手軽さから競争は激化しています。ネットを介した大量生産業者との差別化を図るために、顧客の細かな要望を対面で丁寧にヒアリングし、あらゆる素材に対応しながら、機械染めはもちろん、ネット印刷には出来ない職人の手による染め物も可能という専門性を活かしながら品質で勝負しています。



合併前の八幡市の組合旗

100年に感謝

同社の経営理念は「100年に感謝」であり、「初心を忘れることなく 感謝の心でこれからも」という言葉が添えられています。祖父が創業し、父が継ぎ、3代目の兼光さんに至るまで、社員や顧客、取引先、地域の人など様々な人に支えられて今があります。これまで関わってきたすべての人に感謝をしながらこの先もずっと会社を繋いでいくという思いが込められています。そのために、ウェブやSNSを活用しつつも、初心に立ち返り、新たな出会いやコミュニケーションを通じて、商品を買ってくれる「人」とのつながりを大事にていきます。



創業当時の宮本染物店

有限会社一柳

取締役副社長

納富 輝子 氏

▶ 創業

1919年4月

▶ 会社所在地

福岡市中央区清川3-28-15

▶ 電話番号

092-522-6065

▶ 従業員数

190名（うちパート133名）

▶ 事業概要

洋菓子製造・販売
パティスリーイチリュウ
10店舗経営。

▶ ホームページ

社員は家族
人財を活かす会社づくり

納富 輝子さん

創業の想い「柳橋で一番になる！」

有限会社一柳の歴史は、創業者・納富平作氏が営んだ飴屋「納富光正堂」に始まります。戦後間もない1949年、二代目の納富誠氏が当時の歓楽街「柳橋で一番になる！」という想いから「菓舗一柳（いちりゅう）」と改名され、現在4代目の納富大輔氏で創業106年となり、洋菓子店「パティスリーイチリュウ」を福岡と佐賀で10店舗経営しています。

柳の木のように幹（経営理念）をしっかりと保ち、枝葉は時代の風に「しなやかに対応できるように」との願いを込めています。また、「一柳」は「一流」に通じ、最高をめざす決意もあります。

創業者の精神は「社員は家族、部下は子供、会社は家族みんなの幸せのためにあるべき」「素材を生かす菓子づくり、会社づくりは人財を活かすこと」。このDNAは今日まで受け継がれています。

どう危機を乗り越えてきたか？

(有)一柳は創業以来、戦後復興期、バブル崩壊、流通構造の変化、そしてパンデミック。数知れない危機を経験してきました。現在は、原材料の高騰や最低賃金の上昇、人材不足など、時代ごとに様々な試練に直面してきました。

しかし、同社には「打つ手は無限」という搖るぎない信条（心訓）があります。この言葉を毎朝の朝礼で全員が唱和し、「必ず何とかなるものである」という確信のもと、冷静に現状分析し、本質的な課題に向き合ってきました。その結果、「大難を小難に、小難を無難に、そして無難を有難う（ありがとう）、に変える」。このような思いで歩んできました。諦めずに挑み続ける姿勢こそが、当社が数々の危機を乗り越えてきた最大の原動力です。レジリエンス（復元力）の象徴である柳のようにしなやかさが大切で、折れない心ではなく、立ち直れる心も重要です。



創業者 納富平作氏（下段 真ん中）と当時の従業員

変わらないために変わり続ける

同社のコアな強みは、職人集団としての技術力と、その個性を活かすモノづくりの仕組みです。グラン・パティシエをはじめとする全国・世界レベルの技術を持つ職人が在籍し、その技術を後進育成にも活かしています。

革新の歩みとしては、飴屋から和菓子屋、そして洋菓子店へと業態転換を重ね、食材や流通の変化に柔軟に対応し、「変わらないために変わり続ける」姿勢を貫いています。

素材は安心・安全・地産地消を重視し、旬の果物や高品質なチョコレートなど厳選食材を使用。さらに、SNSやイベント、会員制度など顧客戦略を進化させ、ケーキでの福岡県下シェアNo.1を目指しています。

現在の事業展開と“次の100年”に向けたビジョン

現在、福岡都市圏を中心に10店舗を展開。「幸福シーンのお手伝いを喜びとする」という理念のもと、地域に根ざした店づくりをしています。お客様との接点強化のために、SNS発信、会員制度、ケーキ教室、バースデーコンテストなど様々な顧客維持活動を実施。店舗ごとに特色を持たせながら、既存顧客売上比率75%を目標とするリピーター戦略を推進中です。

(有)一柳のビジョンは、お客様にとって「なくてはならないケーキ屋」となることです。その実現のため「無農薬」「地産地消」を徹底し、自社農園での原料生産を拡大しています。すでに農業法人を立ち上げ、バニラビーンズなどの希少素材を自社栽培し、地域の農産物と組み合わせた独自の商品開発を進行中です。さらに、ブランドストーリーを象徴するロゴマークの変遷のもと、「幸福感」「あこがれ」「癒し」「安全性」「価値創造」「地域貢献」「人間力」「技術力」の8つの要素を軸に、次の「200年企業」に向けた歩みを続けます



シャルロットショコラ



パティスリーイチリュウ九大学研都市店

クロボーア製菓
株式会社

専務取締役

岡田 宗士 氏

▶ 創業

1920年

▶ 会社所在地

久留米市荒木町
白口字栗の内1290

▶ 電話番号

0942-27-2110

▶ 従業員数

正社員：60名
パート：55名

▶ 事業概要

黒棒を始め、黒砂糖を使用したお菓子を中心に製造・販売を行っております。

▶ ホームページ

大正9年創業からの
変わらぬ想い

岡田 宗士さん

創業から今日まで

同社は大正9年（1920年）創業です。当時から黒砂糖を使ったお菓子を作っていましたが、他にも飴玉や煎餅などを製造しており、大衆菓子の個人商店として、農作業をする方のおやつ等に利用されていました。その後1966年にクロボーア製菓（株）を設立し、父の岡田義広氏（現代表取締役）に受け継がれ、おいしいお菓子作りに日々邁進しています。現在は黒棒をはじめ、白棒・黒糖丸ぼうろなど、黒砂糖を使用したお菓子を中心に製造・販売を行っています。創業当時の黒棒は今のように中がふわっと柔らかいものではなく、卵を使用していない硬いパンのようなものでした。創業100年以上経った今でも「黒砂糖本来の美味しさ」を追求する軸足はそのままに、時代に応じた商品のブラッシュアップは常に試行錯誤を繰り返しながら行っています。その日の温度・湿度や原料素材の質の変化に応じて職人肌感覚での配合の微調整を行う等、「感性による物づくり」を合言葉に日々取り組んでいます。また、工場横に併設している直営店で作りたての美味しさを提供しています。

-23-

お菓子を通してお客様に感動と喜びを提供する

これは同社の理念です。主力商品である黒棒は、九州産小麦粉と新鮮な卵を使って香ばしく焼き上げた生地に、創業から変わらず「職人の1本1本丁寧な手作業での蜜付け」にこだわって仕上げています。それにより機械ではできないあの食感と風味が生まれています。メインになる素材は黒砂糖と小麦粉と卵だけ。シンプルが故に一つ一つの素材にこだわり、本物の味を大切にしています。黒砂糖本来の美味しさにこだわり続けた懐かしく変わらぬ味のロングセラー商品です。

実は黒砂糖はとても栄養価が高い食材です。黒砂糖にはカルシウムの他に、カリウム、鉄などのミネラル成分が含まれており、このミネラル成分が黒砂糖特有のふくよかな甘味を醸し出しています。しかし、黒砂糖は昔に比べると家庭で使用することも少なくなり、認知されにくくなりました。そこで若い世代にも黒砂糖の美味しさを知ってもらおうとオープンしたのが「黒棒茶寮D o c h」です。黒砂糖を使ったスイーツを主に展開しています。また2023年にはパン工房「Gesund」もオープンしました。Gesundはドイツ語で健康的という意味があり、無添加素材にこだわり、健康志向のお客様にも人気なパン屋です。会社敷地内（直営店・カフェ・パン店）は緑の森に包まれていて、カフェの窓から見える緑豊かな景色と、郷愁を誘う黒糖の新たな魅力にホッとさせられます。



黒棒

黒棒茶寮D o c h外観
四季折々の樹木に動物たちも遊びにやってくるとか

黒棒茶寮D o c hのスイーツ

これからも変わらぬ想い

同社の商品「福大黒」が2025年6月に北海道で開催された全国菓子大博覧会にて技術優秀賞を受賞しました。

昔から変わらない味、こだわりとオリジナリティによってお客様から選ばれていると岡田さんは言います。なくなったら困ると仰る常連のお客様もいます。そんなお客様の想いも私たちの喜びです。105年間蓄積されたお菓子作りのノウハウを生かして、黒棒への変わらない愛情と、新たなお菓子作りへの情熱を注いでいきます。

株式会社
緒方佛壇本店

会長 代表取締役

緒方 容栄氏 緒方 優氏

▶ 創業

1924年4月

▶ 会社所在地

八女市本町397-3

▶ 電話番号

0943-23-3367

▶ 従業員数

7名

▶ 事業概要

佛壇の製造、修理、販売

▶ ホームページ

温故知新
礼拝の変化と共に

左：緒方 優さん 右：緒方 容栄さん

職人たちに支えられ

株式会社緒方佛壇本店は、佛壇の木地職人だった緒方優さんの曾祖父が独立して立ち上げた会社です。佛壇は分業制で作られており、八女佛壇は「木地師・宮殿師・蒔絵師・彫刻師・金具師・塗師・箔押師」に分かれています。それぞれの工程に伝統工芸士が携わることで、精巧さと美しさを兼ね備えた佛壇を職人たちの手で作り上げます。また、八女佛壇の特徴として、木地造りが「解体できる組み立て式」である点が挙げられます。

これにより、古くなった佛壇も漆の塗り直しなどを行い、代々受け継いでいくことが可能で、伝統工芸士が少なくなってきた中、自社で育て、佛壇を製作できることは大きな強みとなっています。



各工程の製作物

伝統工芸士の技術力 匠の技

伝統工芸士とは「伝統工芸品の製造に従事し、実務経験が12年以上あり、高度な技術・知識を持つと認められた職人」に授与される称号です。部門ごとに伝統工芸士が存在し、伝統的な技法を継承し、高品質な佛壇を製作しています。右の写真は、緒方さんのところで修業をしている職人さんが作られた「蒔絵」です。一つ一つが細かく、一度失敗するとやり直しが利きません。漆は温度や湿度に敏感なため、環境を適切に保つことも難しさの一つです。作品が完成するまでに数ヶ月かかることがあります、難しさを乗り越えて初めて美しい作品ができ上がります。



蒔絵

培った技術を生かして

伝統的な専門職である佛壇業界は、高い参入障壁を持つ一方で、技術承継という深刻な課題に直面しています。さらに、現代のライフスタイルの変化によって佛壇離れが進み、市場が縮小しています。このような厳しい状況を打破するため、緒方佛壇本店では、職人の伝統技術を生かした「モダン佛壇」や「蒔絵アート佛壇」を販売する「ぎゃらりー雅」を立ち上げました。一家に一台が基本である佛壇は、販売数の大幅な増加が見込めず、生き残るための価格設定も容易ではありません。「安売りはしない」という方針を貫き、高品質な商品を適正な価格で提供することをめざしています。優さんは、現在を「危機」と捉え、佛壇一本に頼る経営からの脱却を図っています。昔ながらの佛壇を製造できる技術を維持しつつ、今後は佛壇以外の製品も手掛けることで、事業の多角化をめざしています。職人にとって最も大きな喜びは、丹精込めて作り上げた製品が、直接お客様の手に渡り、大切に使われることです。この伝統的な技術を守りながら現代に寄り添う新しい佛壇の形を追求していきます。



塗りの技術を活かした匙



モダン佛壇