

松田食品工業株式会社

「いなり」の味がある
ふたつは別腹割が
袋出しの「いなり」

代表取締役 松田 浅一さん

味付け油揚げ、大阪では味付けいなり揚げです。それが我が社の主力商品です。父が創業した豆腐店を手伝っていた時、当時はなかった味付けいなり揚げを製品化したことで商店から会社へと事業を拡大することができました。



食文化やお客様のニーズに沿って商品開発。いなりのトレンドを作っています

「いなりさん」は、土地によって味も違えば、形も違うんですね。関西だけでなく北海道から沖縄まで、地域にあわせた味付けいなりを作るうち、200種類にも増えました。味付けいなり揚げの製造は、関西トップシェア、全国でも2位を占めています。

海外の日本食ブーム、ヘルシー志向ブームで、いなり寿司や大豆由来の油揚げの人气が海外でも高くなっているんです。我が社も中国・大連は2000㎡もの巨大な生産工場を作り、アジアだけでなく欧米、オーストラリアの需要をまかっています。

商品開発にも力をいれています。コンビニのおにぎり売り場で販売されるジャンボサイズのおいなり、油揚げをシート状にして巻き寿司にしたものはスーパーやデパ地下で販売。抹茶や黒糖などの「フレーバーいなり」も提案。いなり揚げを軸に、新しい食文化を提供していきたいと思っています。

味付けいなりは、味、形など地域によって違うのでそれぞれの地域に応じたものをつくっていくうちに種類がどんどん増えました。いまではその数、200の種類!



関西は8×8cm、関東は8×12cmで半分にカットして使います。東京は下に折り込むような形なんです

生産部主任 大西 武志さん (入社24年目)

生産部リーダー 松崎 亮太さん (入社6年目)

生産部 柿本 昌希さん (入社6年目)

生産部 長岡 薫枝さん (入社6年目)

今は濃い目でコクのある味揚げもすっかりした食感が人気です

一日に富士山3.7個分のいなり揚げを生産しています

1日に製造するいなり揚げを縦に積み上げると、14000mに! 富士山の高さの3.7倍になります。1日に約200万個。1年間で約7億個のいなり揚げを生産しています

日本各地の「地元の味」にあわせて生産している
いなりの揚げの味付けはおよそ200種類。全国の懐かしい味を
創造することで、誰からも愛される商品を作ります

食のトレンドに応じて
いなりも変化してるんです

季節感を
もたせたり
工夫してます

いなりの
未来は明るい！

うどん用の揚げも
扱ってます

催事用なんかも
あるんですよ



生産部 課長
大倉 潤さん (入社20年目)

生産部 西弘明さん (入社22年目)

生産部
課長 竹田 樹生さん
(入社25年目)

生産部 中野 昌貴さん
(入社13年目)

生産部 リーダー
内藤 良介さん (入社17年目)

生産部 主任
福岡 正行さん (入社21年目)

我が社の 自慢 兄弟で力を合わせ グループ力で勝負！



松田 浅一社長とともに父を支えた兄弟は、三男が
経理担当の同社専務、五男が営業担当の同社常
務。四男がもち巾着やおはぎの製造・販売を行うグ
ループ会社の大松食品株式会社の社長、六男は京
豆腐、油揚げ、和惣菜の製造・販売を行う株式会
社京都庵の社長兼グループの海外事業責任者。
今でも兄弟はとても仲が良いそうで、その結束力
の強さがグループ全体の発展につながっているのは問
違いない。ちなみに、京都庵は、114kgのジャンボい
なりを作り、ギネスブックに登録されているそう！

あんこもあります

試食が大好きな
娘さんたち



営業部 小笹 佐和子さん
(入社8年目)

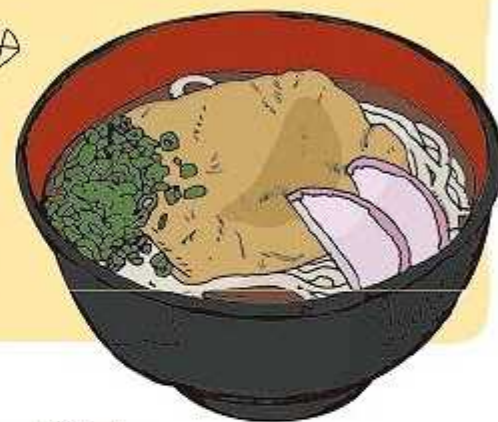
営業部
福田 由美さん (入社11年目)

営業部 南美由紀さん (入社11年目)

質の良い大豆と
水で作ってます

迫り満点の
大判サイズから、
身厚のものなど
さまざまな種類を
そろえています

大阪ならやっぱり
きつねうどんでしょ！



家業の豆腐店から総合食品メーカーへと成長 1日あたり富士山3.7個分のいなり揚げを製造

松田食品工業と言えば味付けいなり揚げが
看板商品だが、そこに至る興味深いストーリ
がある。同社のスタートは、街の中の普通の豆
腐店だった。浅一社長の父が昭和21年に創業
し、3店舗を出店するなど繁盛していたが、連帯
保証人になり莫大な借金を抱えてしまったこと
で一変。浅一社長や兄弟は若い頃から稼業を手
伝い、油揚げの行商にも出かけた。必死に働き、
設備投資にもお金をかけられるようになったある
時、大手食品会社に大量の油揚げを納入する
ため夜遅くまで作っていた。が、できあがった油
揚げに釜からあがった木の灰がこびりついてし
まった。今から作り直す時間はない。仕方なく
お湯につけてふきとると灰がきれいにとれたが、
油揚げは白くふやけている。こんな商品は売
れるわけないが正直に事情を話そうとそのまま
持っていったら、「油抜きしてくれたんや」と喜ば
れたそうだ。さらに「味付けもしてくれたら、も
っと便利やねんけど」という言葉を聞き「味付け
いなり揚げを作ったら売れる」と直感。そして、現
在の同社の礎となる味付けいなり揚げが生ま
出されたのだ。

その後、客のニーズに合わせて甘めや濃い味付
け、三角や四角などの形にカットしたり商品バ

ーションを展開。現在では、味付けいなり揚げ
だけで200種類も製造する。取引先は大手コン
ビニや百貨店、スーパー、量販店、外食店など
幅広い。同社が1日に製造するいなり寿司用「い
なり揚げ」は、約200万個。上に積みあげると、
富士山3.7個分の高さになるほどだ。

食品業界でも価格競争は厳しいが、値段を
下げるとどうしても品質を下げざるをえない。そ
れよりも「付加価値をつけ美味しいものを作れ
ば、必ず売れると信じている」と社長は話す。
そのひたむきでまじめな企業姿勢だからこそ、
ピンチをチャンスに変える幸運を手にすること
ができたのだ。

松田食品工業株式会社

<http://www.matsudamind.com/>
〒544-0005 大阪市生野区中川5-4-21
TEL 06-6758-5501 FAX 06-6758-6680

事業内容 / 大豆加工食品の製造・販売、寿司材料の
製造・販売、そのほか和風惣菜の製造・販売 (業務
用の味付けいなりあげが看板商品。ちらし寿司や巻
き寿司の具材、うどん揚げなど幅広い商品を製造)