

ノーベル製菓株式会社

ノーベル製菓で働く私たち、"ノーベルマン"は次の5つのポリシーに沿って行動しています。1・夢のある、皆様に愛される商品づくりを。2・口に含んで思わず笑みがこぼれる商品づくりを。3・人の温かみを感じる商品づくりを。4・菓子から広がる夢とロマンを大切に。5・創造力と感性そして個人の個性を大切に。その結果、他社にはないオリジナリティあふれる商品を次々と生み出すことができました。

時代とともに、甘さの質など求められるものも変わっていきます。「男梅キャンデー」は、すでに他社で発売していた梅キャンデーよりもすっぱくしたことで人気に。キャンデーもグミも甘いものという考えを覆し、中小だからできる小回りと対応力があるからだと自負しています。名前にもこだわり、強烈なインパクトをあたえるのが多いです。社員一丸となって、新しい美味しさを皆様に提供します。



リサーチ&ラボマネージャー
川口大輔さん

開発メンバー、
後部(川口)は、
人数が少なくて

個性あふれる味や名前で
新しい美味しさを提供。



商品発売後、
約2年間はTVCMなどは打たない。
しっかり世間に根づいてからインパクトを
飛躍させるために...
それがノーベルのスタイル。



これまでのノウハウを生かし、
同じジャンルでバリエーションを増やす
横展開を行っている。

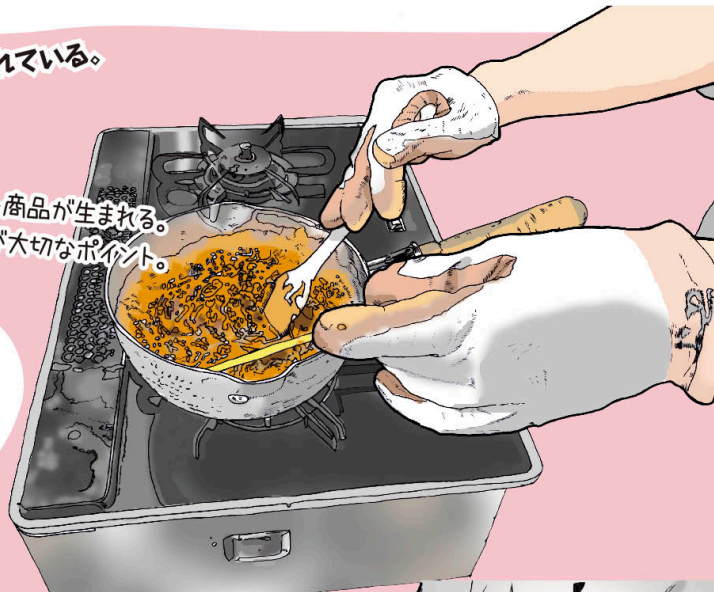


開発は20名。商品企画の部隊、
コンセプト部隊、商品企画とコンセプト両方をやる部隊と3チームに分かれている。



この試作室から新たなヒット商品が生まれる。
そのために自分の舌と感性が大切なポイント。

飴は冬場が主力。
「VC3000のど飴」、
「はちみつきんかんのど飴」
「のど黒飴」など、
数々の大ヒット商品を
世に送り出している。



市場に出して47、これは売れるだろうというダイヤの原石を見つけ、
プロモーションに入るまでヒット商品へと育てる。

価格が高くても売れるのは、
商品のクオリティ。
商品が良ければ、
お客様は満足してくださる。

VC3000のど飴は、1996年に発売。
実は、時代とともに味を微妙に調整し、変えている。

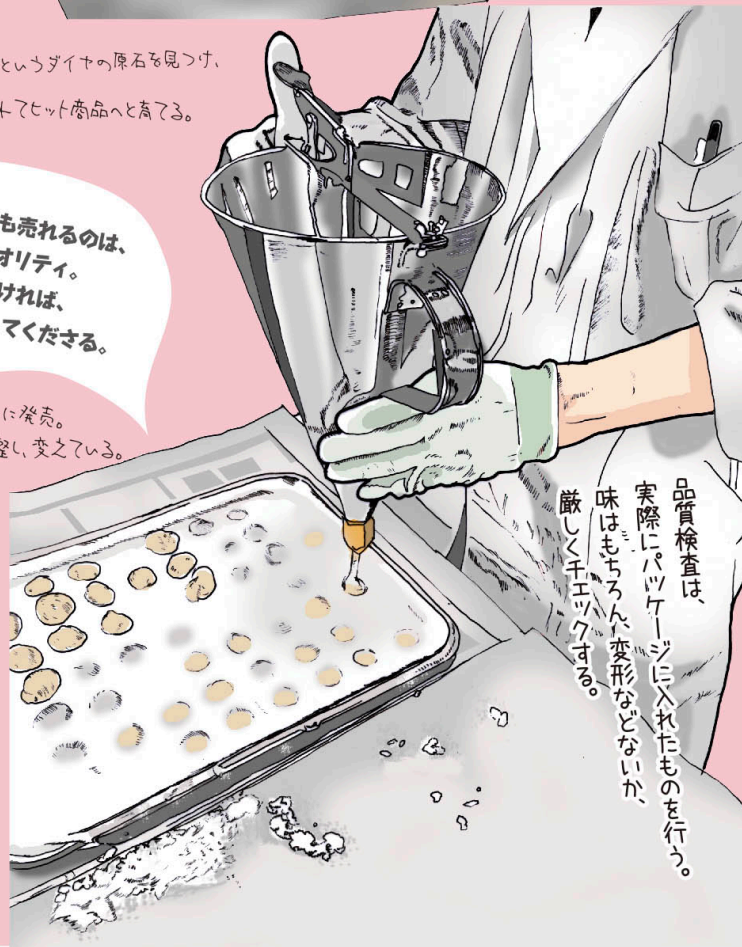
現在、スタッフは150名弱。

自前のラインも、製造ノウハウもある。
商品アイテムを広げようと考えたこともあったが、
失敗したこともたびたびあった。

我が社の
自慢

国内外への研修旅行
の機会があります！

毎年、見聞を広め親睦を図る目的で研修旅行を実施。
現地の食文化や習慣に触れることが社会人としての成長につながり、
また、全員揃っての食事や観光は、役員・社員間のコミュニケーション活性化にも一役買っています。



品質検査は、
実際にパッケージに入れたものを行う。
味は、もちろん変形などないが、
厳しくチェックする。

CMのフレーズでおなじみのキャンデー
次々とヒットを生み出し続ける。

「なめたらあかん、なめたらあかん、人生なめずに、これなめて」というフレーズのCM、「VC-3000のど飴」をはじめ、「はちみつきんかんのど飴」「のど黒飴」「男梅キャンデー」でもおなじみのキャンデーやグミ、ラムネを製造販売しているのがノーベル製菓だ。

ノーベル製菓は、1929(昭和4)年に砂糖や水飴を主原料とした菓子製造を開始。「星カブト印」というキャンデードロップを製造販売した。しかし、戦争の激化によって、やむなく飛行機部品の製作へと業態転換。戦後も、主原料の砂糖や水飴が統制商品で手に入らず、しばらくは休業状態だったが、1948(昭和23)年に配給用のキャラメルを製造。その後、主原料の入手が可能となり、本来のキャンデーの製造を再開した。

キャンデーからスタートした同社だが、現在ではキャンデーのほか、グミ、ラムネ、タブレットの4つの軸で、それぞれ多彩な商品を製造している。1つの商品が発売になるまでに大まかな流れとして、コンセプト立案とターゲット設定、社内審査、試作、工場での製造、品質検査というステップ。約1年かけて、ようやく商品化されることもある。過去には、ゼリー飲料や粉飲料などに挑戦したこともあったそうが、手を広げすぎると軸となる商品に重点を置くべきだと痛感。前述の4つのジャンルに絞って商品展開している。

キャンデーやグミは他の菓子製造企業でも作っているが、同社が目指されるのは、世の中にない新しい商品を作りだしてきたからだと言える。たとえば、梅干し味の酸っぱい「男梅キャンデー」は、キャンデー＝甘いという世の中の考えをいい意味で裏切ることで、大人気ロングセラー商品に。「男梅グミ」も大人層、中でも男性が多く買い求めている。塩分を入れるとグミは固まりづらいのだが、それを見事に商品化。他社がマネできない高い技術力がうかがえる。

社名のノーベルは、実はノーベル賞に由来する。ノーベル物理学賞を受賞した湯川秀樹氏と同社創業者が懇意だったことで、ノーベルの商標登録を出願。1959(昭和34)年に改名し、今の名前となった。その名にふさわしく、今後も新しい味、新しい美味しさを追及し、世の中にない商品を生み出し続ける。

ノーベル製菓株式会社

http://www.nobel.co.jp/
〒544-0004 大阪市生野区巽北4-10-2
TEL 06-6751-1171
事業内容/キャンデー、グミ、ラムネ、タブレットなどの菓子製造販売