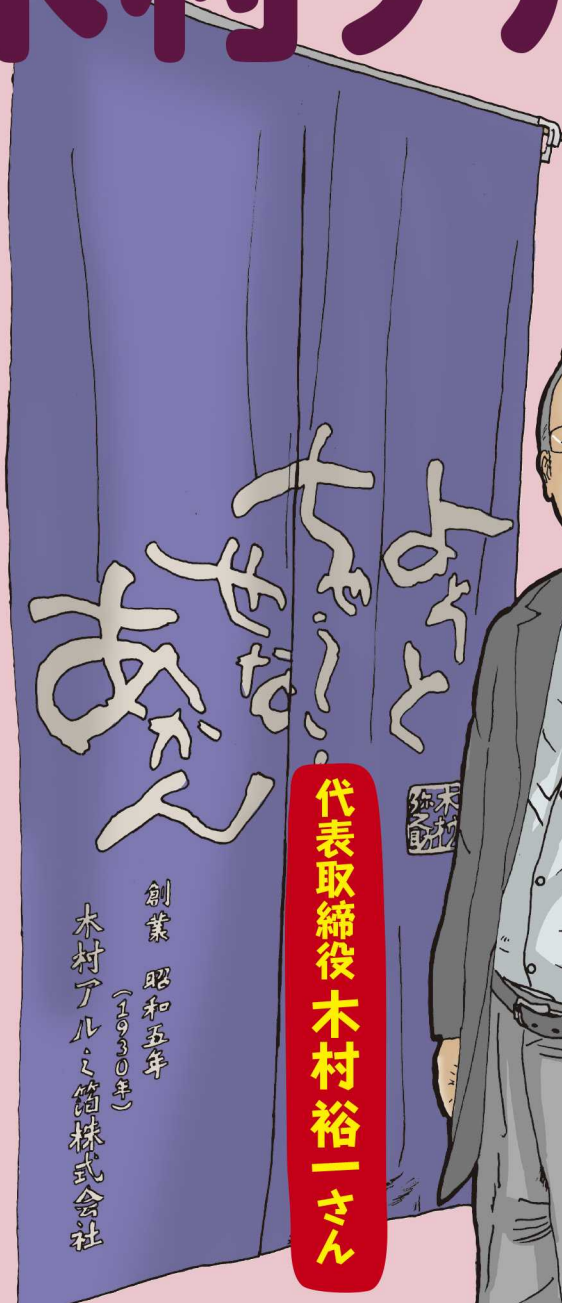


# 木村アルミ箔株式会社



創業 昭和五年  
 (1930年)  
 木村アルミ箔株式会社

代表取締役 木村裕一さん



洋菓子から機能性食品まで事業を拡大  
 女がべちゃべちゃンとこまきたから

昭和5年に創業者の木村弥之助が、  
 スイスからアルミ箔を輸入販売する問屋  
 業として創業。創業者のモットーは「よそ  
 とちゃうことせなあかん」で、問屋業にと  
 どまらず独自のビジネスを模索。そこで  
 裁断機を1台購入し、アルミ箔の小切れ  
 裁断を行い、裁断したものを近くのチョコ  
 レート屋や駄菓子屋に卸したんです。  
 フィンガーチョコや栗おこしの包み紙も、  
 うちのアルミを使ってんです。

製菓分野には多く使ってもらっ  
 ていたけれど、惣菜への展  
 開はまだまだ。惣菜、中  
 もお弁当カップを考えた時、  
 電子レンジの登場で、温  
 める時にアルミカップだとス  
 パークする。紙カップだと食  
 材の汁でべちゃべちゃになる。  
 透明度が高くツヤのあるフィ  
 ルムを使うと、コストが高いと  
 難題ばかり。それなら、和菓  
 子の包装をやろうと雲龍柄な  
 ど和柄を10数種類展開。その  
 デザインをお弁当の彩りに使え

ると大手チェーンに営業に行ったら  
 コストが合わない。その時に「レタ  
 スが高くて使えない」という悩み  
 を聞き、生まれたのが、レタス色  
 のフィルムケース。これは、大手  
 コンビニチェーンの指定包材  
 になり、惣菜業界でも当社  
 の製品が広がりました。こ  
 のように、カップやうつわ  
 という軸からぶれず、商  
 品のバリエーションを  
 増やし、事業を拡大し  
 てきたんです。

「よそとちゃうこと  
 せなあかん」は木  
 村家の家訓から企業理念に。会社  
 が向かうべき方向を難しい言葉でま  
 とめるより、わかりやすい言葉にしたほ  
 うが従業員の心に響くと思います。  
 そやから、あえて大阪弁のままに  
 したんです。これからも、その  
 精神を忘れず、常に創意  
 工夫にチャレンジしてい  
 きます。



商工会議所の中央支所で  
 「三十一おまつり」の  
 中出しで「せなあかん」を  
 企業理念をもつ「よそと  
 ちゃうことせなあかん」  
 会社に響かす、  
 ぶれず、



# 我が社の自慢

## 大阪ならではの地ロールの製造も!

本社2階には厨房があり、スポンジ台やロールケーキ生地を製造卸。その技術を生かし、大阪ならではのロールケーキを作っている。バタークリームのみながらのお菓子をイメージさせる「千日前ロール」、大阪市中央区の高津宮の氏子で協力した「氏子ロール」、コリアタウンの徳山食品の「マッコリロール」などを製造。海苔やおぼろ昆布のコンフィチュールも製造販売する。

たつみ  
聖社

生野区南巽

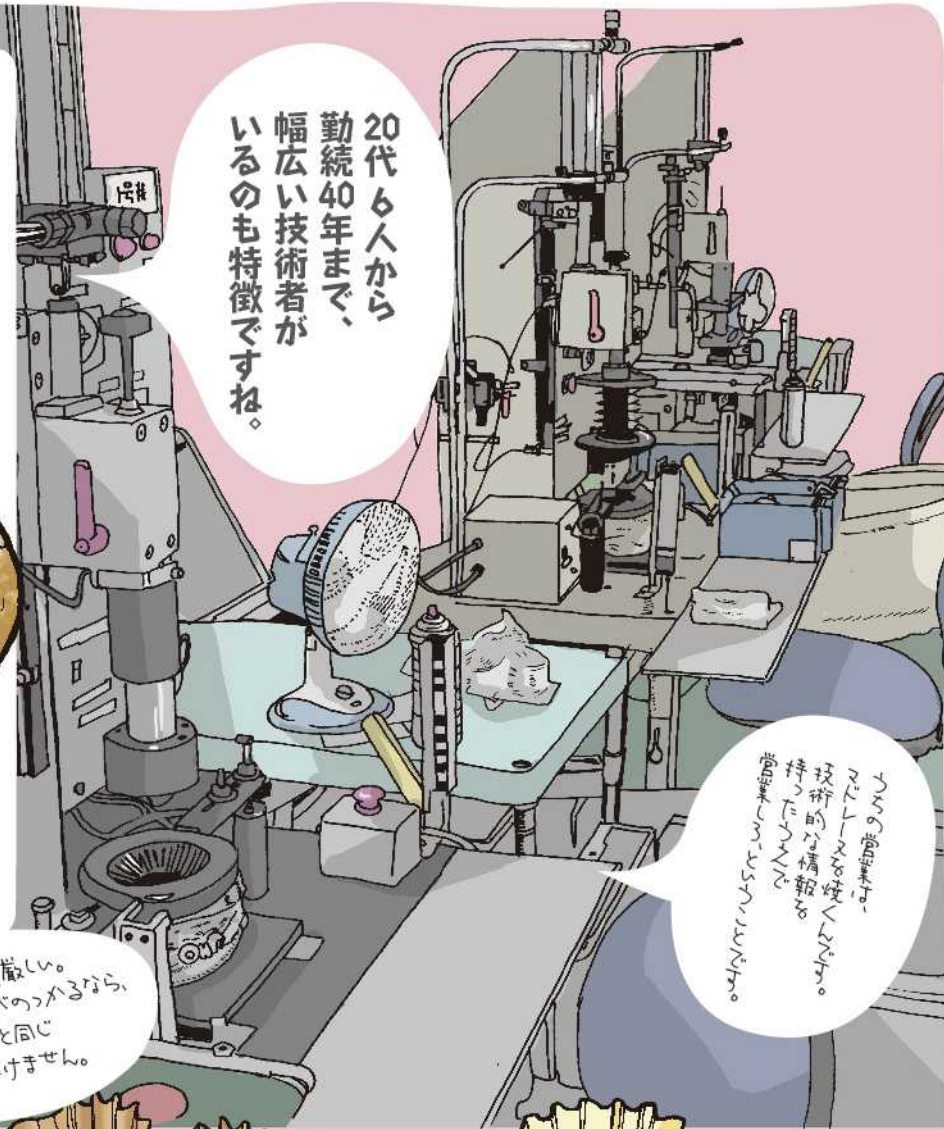


フィルムケースはゴミになるが、食品シートの器は食べられる。大手コンビニチェーンと取引しています。



FSSC22000の基準はとて厳しい。それでも、包材に食品がのっかるなら、やっぱり食品メーカーと同じ衛生レベルをいけません。

20代も人から勤続40年まで、幅広い技術者がいるのも特徴ですね。



技術者の経験とノウハウを、新しい商品開発に活かす。



食べれるうつつわシリーズ <野菜のうつつわ>

食べれるうつつわシリーズ <野菜のうつつわ>



## 日本初の「銀紙屋」次々と新しいうつわを開発

社名からも分かるように、同社はアルミ箔に関わる事業からスタート。昭和5年に銀紙専門問屋「木村商店」として創業。さらに同年にアルミ箔を小切り裁断した食品包装用のアルミカップを日本で初めて販売した。そこから、単純な裁断加工から、金型を使ったアルミ箔の食品カップを製造。さらに、アルミ箔に京都の染色技法をとり入れ印刷加工したカップ。平成に入ってから、フィルムを使ったカップを企画製造。色のバリエーション模様デザインなどを展開し、製菓だけにとどまらずお弁当などの惣菜分野にも進出。カップやうつわの市場を拡大させた。

事業が順調に拡大し、品質維持や生産体制を保つために会社のルールや仕組みが必要になる。そこで、ISO9001の品質マネジメントシステムを取得。さらに、食品メーカーで取得しているところが多いISO22000「食品安全マネジメントシステム」を、包材メーカーとして日本で初めて取得。今ではFSSC(食品安全/防御対策)の体制を整え、お弁当など惣菜で使用される食品事業を大きく成長させた。

コンビニ弁当用のフィルムカップは同社が開発した当時は一人勝ちだったが、現在、国内シェアは6割程度。それを補う新しい商品として、「食べれるうつわ」を開発。海苔や昆布など廃棄される食品資源を活用し、シートとして再生。2階の開発室には、乾燥機、粉碎機、フリーズドライ実験機、エバポレーターという分離・濃縮器など設備にも投資。うつわ、カップという商材は変えず、素材や用途に応じて新商品を展開してきた同社。常に「よそとちやうこそせなあかん」の精神で、新しい製品を世に送り出していく。

**木村アルミ箔株式会社**  
<http://www.kimura-alumi.co.jp/>  
 〒544-0015 大阪市生野区巽南3-13-8  
 TEL 06-6754-7263 FAX 06-6754-8240  
 事業内容/アルミ箔加工製品の製造・販売、フィルム加工製品の製造・販売、紙加工製品の製造・販売、海苔カップの製造・販売、食品(お菓子・お茶漬け)の製造・販売、機能性食品の製造・販売