

北前亭七代目 創作珍味本舗
福利物産株式会社

SINCE 1786

代表ご挨拶

MESSAGE



しなやかに柔軟に、商いを続けて
二百年以上の進化力が生き残る力

「一番強く賢いものでなく、変化に対応できるものが生き残る」とは、進化論のダーウィンの言葉です。

この言葉は、弊社社内の会議室の中央に掲げられており、企業理念ともいえます。福利物産が創業したのは、230年以上も昔のことですが、弊社は綿問屋から海産物問屋、そして食品メーカー…と創業以来、その姿形はまったく別のものに変化し続けているといっても過言ではありません。

自然界でも、しなやかに柔軟なもの、周囲に適応して変化するものが生き残りやすいように、地元で根ざした商いもその時代時代に応じた柔軟性がなければ生き残ることができない、と私たちは考えます。

人が喜ぶものを作り続けること。それは、その時代に生きて暮らす人々を「満たすもの」を作り続けることにほかなりません。

私たちはこれからも、時代に合った「おいしさ」を追い求め、進化し続けます。

当社の歴史

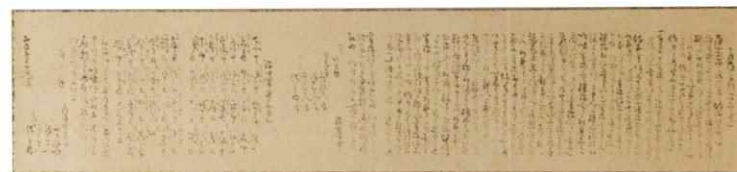
HISTORY

天明6(1786)年、綿を扱う問屋として産声を上げた福利物産。

それから230年余り、福利物産は海産物問屋、食品メーカーと事業内容を柔軟に変えながら、時代の荒波を乗り切ってきました。

各地の産物が集う港町・尾道。

その地の利を生かした商品作りを通して多くのお客様にご愛顧頂いております。

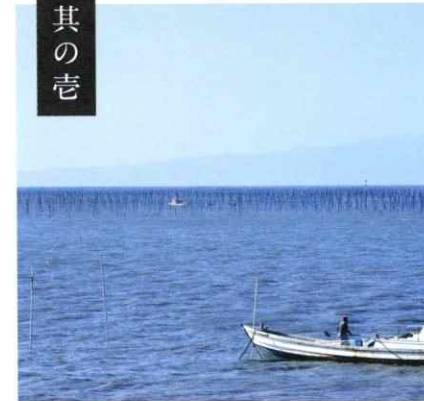


江戸時代中期・安政年間

生産環境

ENVIRONMENT

其の壱



素材の良さを見抜く匠の目利き。

ちりめん漁の最盛期である5月末から7月、浜で水揚げされ、煮干し加工されたちりめんと筆頭に、四季折々の食材、穴子、いりこ、昆布やひじきなどの海藻類なども、続々と福利に運ばれてきます。

その中でも、「触って匂いを嗅げば大抵のことはわかる」という素材を知り尽くした匠の目で選び抜かれた食材だけが、福利物産の商品に加工されます。

其の弐



吟味された素材と伝統の技が織りなす「おいしさ」。

ちりめんを使用している「伝統海塩」をはじめ、塩や醤油、山椒に至るまで福利のこだわりは「味」そのものにあります。

食材はもちろんのこと、すべての良質素材が織りなす味わい、それを紡ぎ出す職人の技、すべてが揃ってはじめて、福利物産のおいしさになるのです。

其の参



匠のさじ加減。

ちりめんを醤油や砂糖などで煮込む場合は、工場内の大釜で専門の職人が付きっきりで炊き上げます。ちりめんに染み込んだ色は元には戻せないため、自然と職人の手にも力が入ります。ちょっとした炊き具合で、味が決まる。職人は経験と勘で炊きながら、仕上がり具合を確認します。

あえて人の手で。

味付したちりめんと最後に具材と混ぜ合わせます。

機械化も可能な作業ですが、ここはあえて人の手にこだわり、長年の経験と手作業で均一にムラなく混ぜ合わされた味付ちりめんは、まるで手製で、やさしい独特の風味と歯ごたえが自慢です。

其の肆



企業情報

COMPANY



会社概要

- 事業内容
- 総合食品メーカー：味付ちりめん、佃煮、煮豆、惣菜等の企画・製造・販売
 - 直販店舗「北前亭」運営
 - 通信販売サイト「北前亭」運営
- 創業 江戸時代中期（230年以上も前の事になります）
- 会社設立 1930年4月
- 資本金 2,002万円
- 代表者 代表取締役社長 福島光宏
- 事業所 本社（広島県尾道市）
- グループ会社 （株）北前亭、福光食品（株）
- 主要取引先
- 【販売先】
- 日本アクセス、旭食品、築地魚市場、大水、うおいち、亀井通産、シジシー
ジャパン、伊勢丹
- 【仕入先】
- 三井物産、凸版印刷

北前亭七代目 創作珍味本舗
福利物産株式会社

〒722-0051 広島県尾道市東尾道14-20 TEL.0848-46-2323 FAX.0848-46-2514
<http://www.fukuri.co.jp>



福利物産 直営店 北前亭