

## 株式会社フタバ



## リアルすご技 ここがポイント

topics  
1

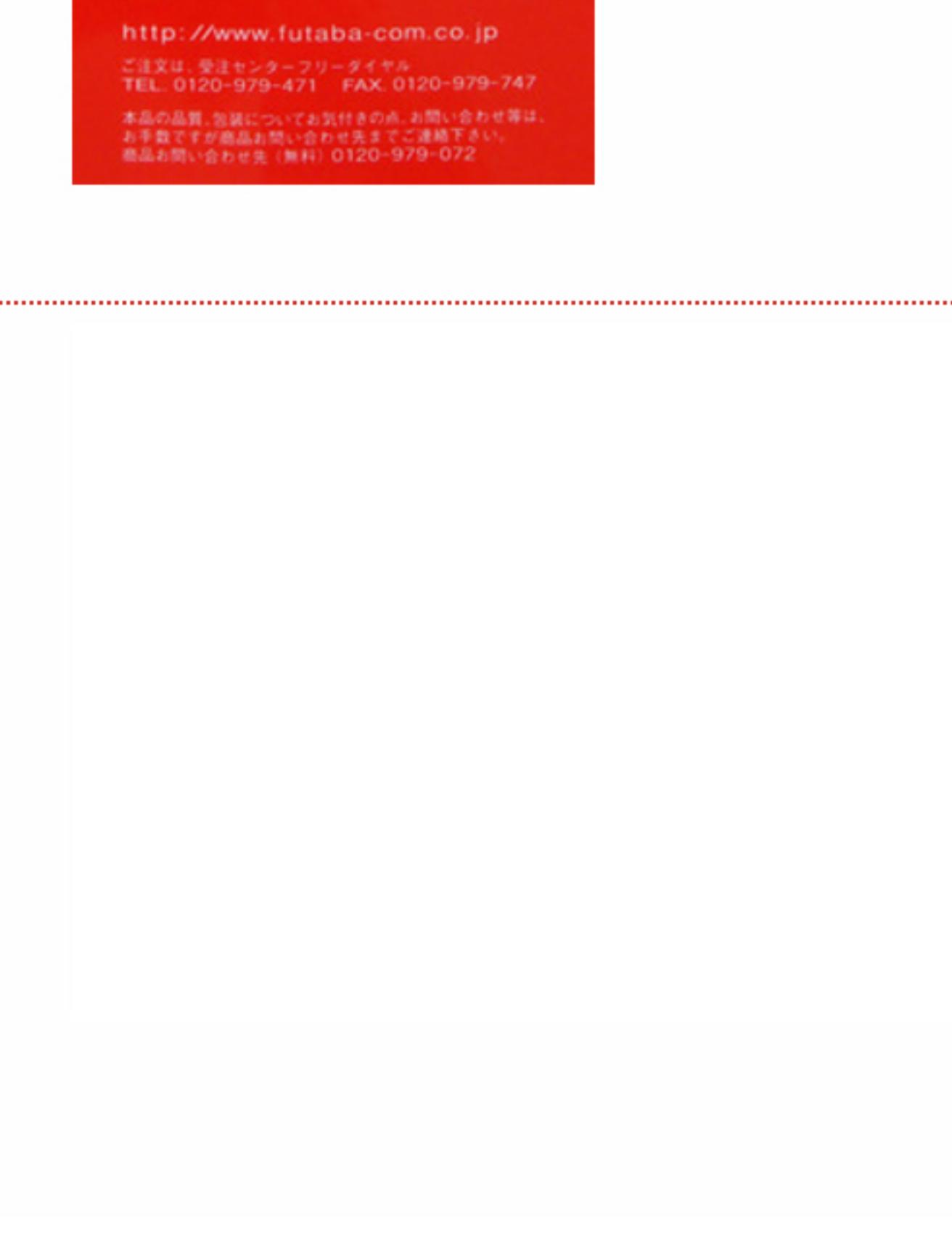
## 業務用だしの専業メーカー

フタバは日本料理に欠かせない「だし」の専業メーカーで、それも業務用だしに特化したメーカーです。日本中のプロの料理人の殆どがフタバのだしを使っていると言ってもよいほど多品種のだしを生産しています。大手のだしメーカーは一般消費者向けも手掛けている中でフタバは業務用だけ。プロのニーズに応えるにはその道しかありません。

topics  
2

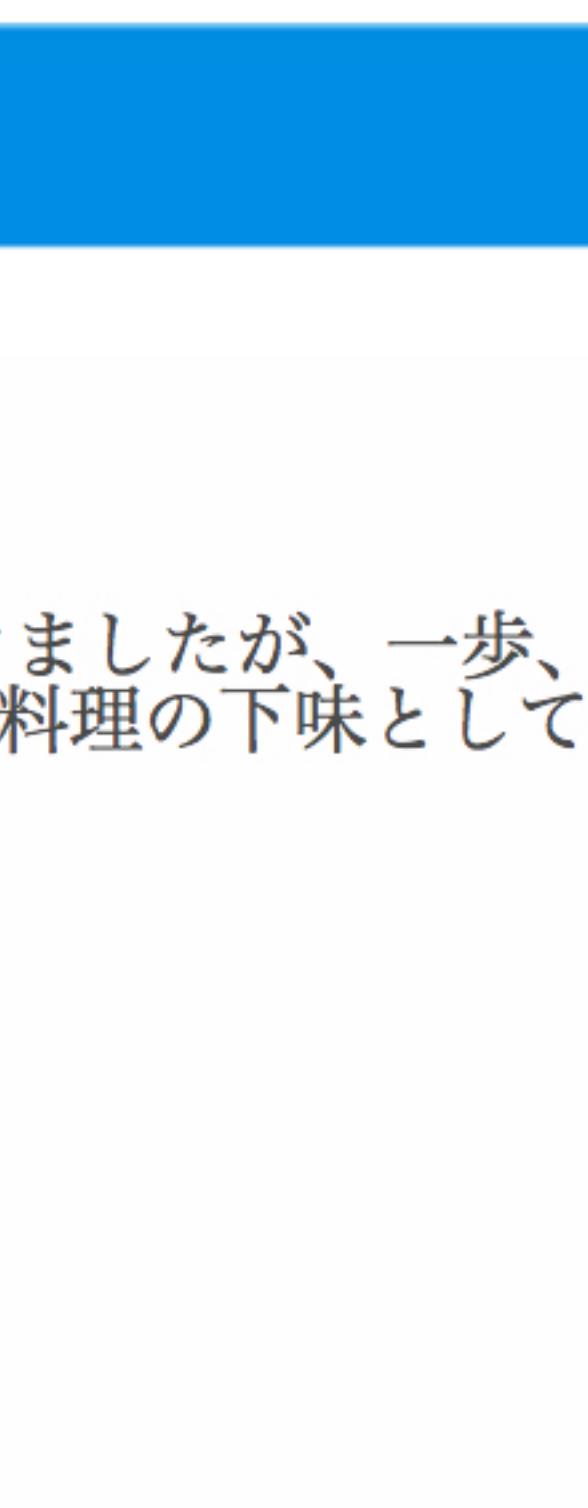
## 大手にはできない味とわざ

フタバが業務用だしにこだわるのは、プロの料理人から寄せられる厳しいレベルでの味と使いやすさ、そしてコストパフォーマンスを兼ね備えた品質です。フタバはそのような要望に応えるべく、製品開発に精進しております。

topics  
3

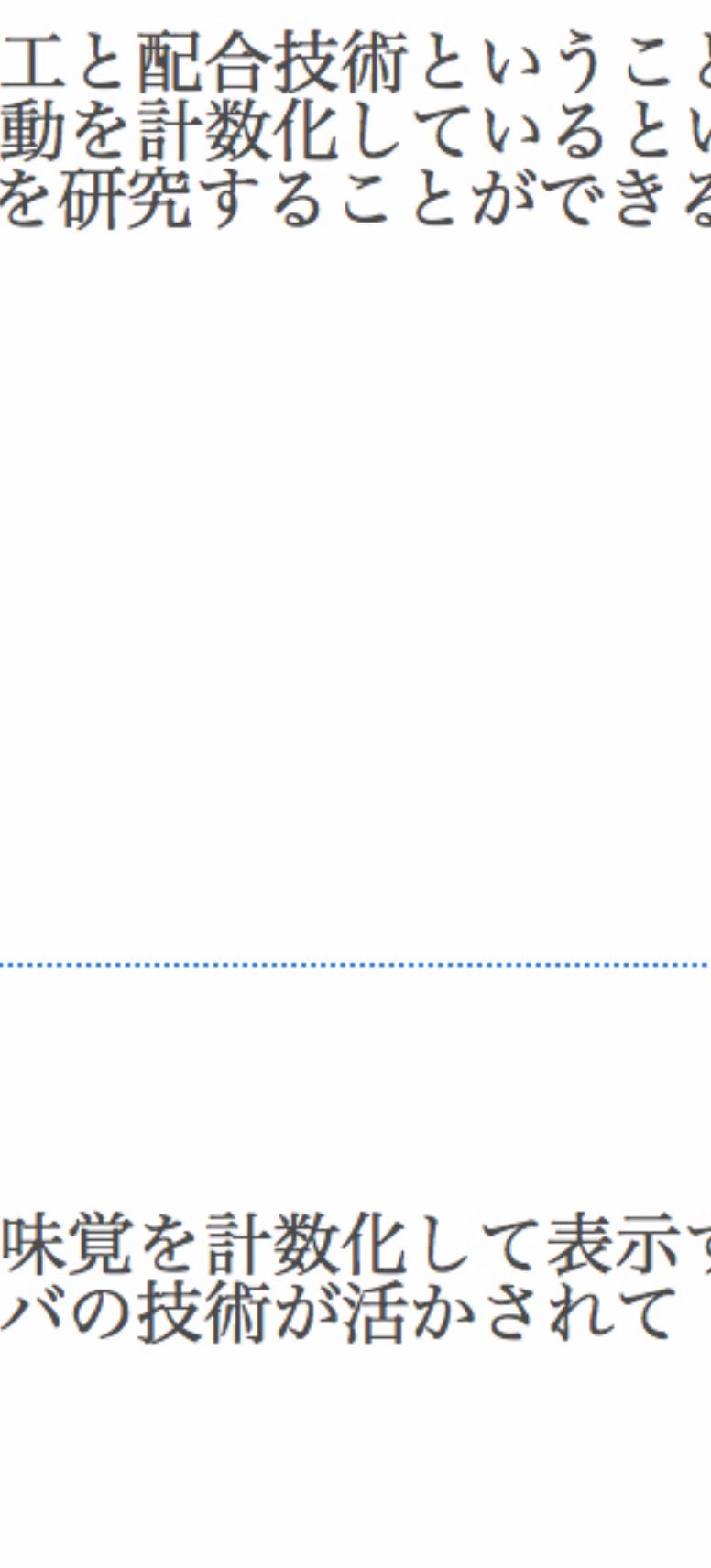
## 業務者に分かりやすく

フタバの製品パッケージは、一見、一般消費者向け商品のようなパッケージです。しかし、これは消費者を対象にしたものではなく、プロの料理人が間違わないよう、分かりやすいパッケージを開発した結果です。このようにフタバはプロの使い勝手も勘案した製品開発を怠りません。

topics  
4

## 安全安心の追求

近年、食品の安全安心が叫ばれていて、業務用だしも同じことが要求されています。フタバは業務用だしの専業メーカーでありながら、一般消費者が要求するような高度な安全性と信頼性を満足すべく、材料の選定から加工法、そして保管・流通・使用事にいたるすべての使用者に、その安全性と信頼性を担保しています。

topics  
5

## 季節変動を加味した製品

だしにも季節があります。野菜や果物、或いは魚介類に「旬・しゅん」があるように、だしの原材料にも季節による味覚の変動があるのです。しかし、だしが季節によって味が変わってしまったら、プロの料理人は困ってしまいます。むしろ、食材の旬の味を引き出すためにも、業務用だしの味が変わってはいけないので、そこでフタバは原材料の季節変動を勘案して調合し、一年を通じて味が変わらない業務用だしをつくり続けているのです。

## 多喜義彦が分析する企業の将来像

## 業務用した味総合メーカー

フタバは今までに業務用だしメーカーとして不動の地位を築きましたが、一歩、その原材料の枠を拡げれば、およそすべての料理に使われる汁物やスープ、料理の下味として使う食材の総合メーカーになることができるでしょう。



食料品製造業

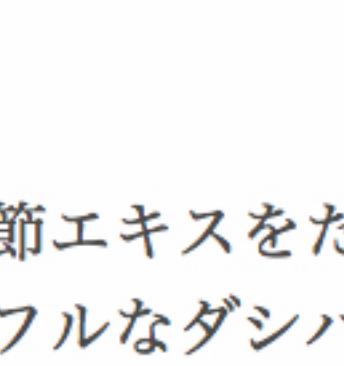


飲食業

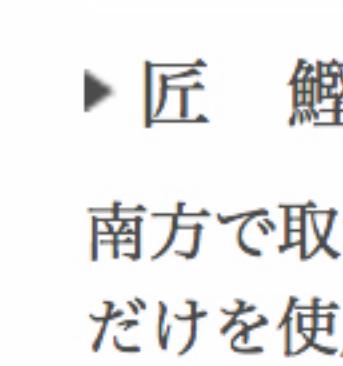
future eyes  
3

## した味研究所

業務用だしの技術は、別の視点から見ると原材料の加工と配合技術ということです。そしていつも同じ味を作り出すという技術は、原材料の季節変動を計数化しているということなのです。このような技術を以てすれば、料理に用いる下味を研究することができるようになります。



学術研究機関



コンサルティング、調査業

future eyes  
4

## 晴れの料理マニュアル

味覚が計数化され、その料理が好まれる季節や催事の時期と関連付ければ、例えば入学式や卒業式、結婚式などに提供する「ハレの日料理」の下味マニュアルをフタバが提供することも可能です。業務用だしのメーカーが情報という製品を提供する時代です。



情報処理、ソフトウェア業



コンサルティング、調査業

## ▶ 住所

新潟県三条市川通中町477番地

## ▶ 電話番号

0256-45-7272 Fax:0256-45-7165

## ▶ 設立

1966年

## ▶ 資本金

9,800万円

## ▶ 代表者

江口晃

## ▶ 従業員数

126名

## ▶ 関連会社

だしパック、削り節、液体、海藻、その他

## ▶ ロット数

## ▶ 主要設備

鰹節スライサー、金属検出機、窒素ガス充てん機、高圧蒸気殺菌機、遠赤外線焼軟機、ハンマークラッシャー、粉体用ミキサー、連続熱風乾燥機、磁力選別機、自動計量充填機、横ピローオ包機

## ▶ 特許・受賞歴

HACCP認定取得

## 事業・取扱商品



## ▶ 本がつを

鰹節を原料としてかつお節エキスをたっぷりと吸い込んだパワフルなダシパックです。風味豊かな鰹節の香りを大切に、そのままパックしました。

## ▶ 匠 鰹本節（花）

南方で取れた上質で脂肪分の少ない鰹だけを使用しています。ダシ取りに最適な厚さを研究し、やや厚めの0.07mmに削っています。鰹節の上品な香りと旨味が調和され、奥行きのあるダシが引けます。

## ▶ 匠 鰹本節厚削り

最高級の原料を調合することにより、鰹節本来のコクと旨味がしっかりとあるダシが引けます。酸味も弱く、本返しと合わせても強いダシ感と鰹節の上品な香りが残ります。



## ▶ 素材調味だし あさり

厳選したあさりを贅沢に使用。殻ごとじっくりと煮出した風味とむき身だけで煮出した旨味を合わせました。濃厚な旨味で幅広い料理に使える調味だしです。

## ▶ 本がつ

新潟県三条市川通中町477番地

TEL 0256-45-7272 Fax 0256-45-7165

E-mail: info@futaba-com.co.jp

HP: http://www.futaba-com.co.jp

お問い合わせ窓口: 東京支店 (東京都江東区) TEL 03-5689-0747

新潟支店 (新潟市西区) TEL 0256-45-7272

福岡支店 (福岡市博多区) TEL 092-723-0202

大阪支店 (大阪市北区) TEL 06-6371-0202

兵庫支店 (神戸市中央区) TEL 078-271-0202

北海道支店 (札幌市中央区) TEL 011-221-0202

沖縄支店 (那覇市) TEL 098-881-0202

福井支店 (福井市) TEL 078-221-0202

奈良支店 (奈良市) TEL 073-221-0202

三重支店 (伊勢市) TEL 059-221-0202

岐阜支店 (岐阜市) TEL 052-221-0202

愛知支店 (名古屋市) TEL 052-221-0202

静岡支店 (静岡市) TEL 054-221-0202

長崎支店 (長崎市) TEL 050-221-0202

山口支店 (山口市) TEL 083-221-0202

徳島支店 (徳島市) TEL 087-221-0202

高知支店 (高知市) TEL 087-221-0202

香川支店 (高松市) TEL 087-221-0202

徳島支店 (徳島市) TEL 087-221-0202

沖縄支店 (那覇市) TEL 098-881-0202

沖縄支店 (那覇市) TEL 098-881-0202</