

企業探訪

TOP INTERVIEW

有限会社まるせん米菓

代表取締役 町田 功 氏
栃木工場 工場長 町田 裕介 氏



「米と醤油のハーモニー」 日本人のDNAを刺激する せんべいを作り続ける

本 社：茨城県桜川市真壁町白井832-4
栃木工場：栃木県下野市下古山2958-1
関連会社：有限会社 煎餅屋仙七

創 業：2002年8月
従業員数：88名（2022年1月現在、関連会社含む）
事業概要：米菓製造、販売

インタビュー日：2022年1月21日
〔聞き手：筑波総研(株) 代表取締役社長 野口稔夫〕
〔文・写真：筑波総研(株) 主任研究員 富山かなえ〕
取引支店：(株)筑波銀行 真壁支店

戦前創業の煎餅屋「まるせん」 祖父とその兄弟が立ち上げ

当社のルーツは、1927年（昭和2年）に、私の祖父である町田仙七が、兄弟である定吉、源三とともに埼玉県比企郡川島村（現川島町）で、「まるせん」という屋号の煎餅屋を開業したことに始まります。

戦時中は煎餅屋の営業を一時的に中止しましたが、戦後、3人の兄弟は別々に米菓業を再開しました。なかでも人一倍研究熱心だったまるせんの初代仙七は、数々の米菓製造機械を考案し、独自のこだわり米菓を作り上げていきました。

この煎餅屋は、私の父、町田郁夫と叔父が二代目、私のいとこが三代目として、現在も埼玉県で営業を続けています。

初代が築き上げたものづくりの精神を 次の時代につなぐために修行へ

私は大学卒業後、リゾートホテルに就職し、沖縄県でマリンスタッフとして働いていました。28歳の時に名古屋へ転勤となり、営業職に就きましたが、どうしても性に合わず、会社を辞めて埼玉県の実家に戻りました。

しばらくの休養時間の中で、私は父たちの働く姿を見ながら、「やっぱり煎餅しかない。祖父から父が受け継いだ“ものづくりの精神”を私なりに後世に伝えたい」と心に決めました。その気持ちを父に伝えると、「本気でやる気があるなら、修行に行ってい」と言われ、29歳から41歳までの12年間、栃木県宇都宮市に本社を置く老舗米菓店・株式会社日新（現株式会社日新製菓）様、茨城県明野町（現筑西市）に拠点を構える1923年（大正12年）創業の関口醸造株式会社様、栃木県藤岡市に生産拠点を持つ株式会社金吾堂製菓様で修行させていただきました。

関口醸造での修業中に工場長に就任した私は、同社の煎餅の原料の見直しから始まり、生地作り、焼成方法、味付けの改良と大きく製法を見直した結果、大ヒット商品を生み出し、年間15億円を超える売上増加に貢献することができました。



これまでの歴史を振り返る町田社長



新工場内の様子



本社外観（写真提供：(有)まるせん米菓）



インタビューの様子

「関東に町田功あり」 老舗煎餅店との新製品開発

12年間の修行を終えて、「自分が思い描く米菓工場」の実現に向けて準備をしていたとき、お世話になっている機械屋の方から福岡県の大手米菓メーカー株式会社もち吉様に一緒に行こうと誘われ、私は勉強のつもりで付いていきました。

もち吉の社長は、「町田」という関東の腕利きの煎餅職人が就職希望で訪問してきたと勘違いしており、迎えてくれるつもりでいました。私が開業準備中であることを伝えると、「当社に新商品を提案して指導してほしい」と言われました。

そこで私は「ぬれせんべい」を提案しました。ぬれせんべいの発祥地は千葉県銚子市ですが、当時のぬれせんべいは技術不足などから、多くの方に“湿気たせんべい”というイメージを持たれている傾向がありました。そこで私は、タレを含んでも湿気ない“ぬれせんべい”の開発を申し出たのです。

苦しい経験乗り越え 新たな「ぬれせんべい」に挑戦

私のぬれせんべいへの挑戦は、修行中から始まっていました。修業先の社長から、ぬれせんべいの開発を指示され、なんとか開発して流通に乗せました。私は「きっと売れないだろう」と思っていました。予想に反して大ヒットしました。

すると競合他社も類似商品を販売するようになり、そこで大きな問題が発生しました。「でんぷんの老化（β化）」です。美味しいせんべいではでんぷんが「糊化（α化）」している状態ですが、時間とともに水分を含むと生地は老化して、味も食感も悪くなります。ぬれせんべいは元々水分（タレ）を多く含むことから、でんぷんの老化が通常の煎餅の何倍も早く進んでしまい、スーパーの店頭で並ぶ頃には、すでにでんぷんが老化した商品になってしまっていたのです。

品質の劣化したぬれせんべいは、クリーム品として次々と返品され、一年足らずで「ぬれせんべいブーム」は去りました。この苦い経験から、私は九州の地で、もう一度ぬれせんべいの製造に挑戦したいと思ったのです。



大ヒット商品「焼生せんべい久助」(左)「ぬれやき煎®」(右)

西日本での爆発的な大ヒットを記録 ぬれせんべいの長年の課題を当社が解決

1年半の開発期間を経て、日本初のぬれせんべい専用の製造ラインから、私の理想が詰まったぬれせんべいが全国のもち吉の直販店200店舗で販売開始されました。西日本は、サラダせんべいやあらが根強い人気だったにもかかわらず爆発的な人気を博し、欠品状態が続きました。

その結果、売上は15億円を超え、同社の大人気商品に昇り詰めました。しかし、製造ラインを増やして、増産体制を構築した途端、ここでもでんぷんの老化が発生してしまい、売上も落ち込んでしまいました。

同社から「何とか美味しさを維持できないか」と相談を受け、私も試行錯誤しましたが、当時はまだ解決することができませんでした。その後、私は長年を費やして、このでんぷんの老化問題を解決する技術を獲得しました。現在、もち吉で大人気の「ぬれ味干」シリーズは、当社がOEM生産しています。



理想のせんべい作りの地・真壁町に「まるせん米菓」を創業

関東と九州を行き来していた1年間の2002年8月、私は遂に、有限会社まるせん米菓を茨城県真壁郡真壁町（現桜川市真壁町）にて創業することができました。

真壁町は、筑波山の北側に位置し、鎌倉時代より続く真壁城の城下町として栄えた地です。筑波山の伏流水を使ったお酒を造る酒蔵がいくつもあり、水質の良い土地として知られています。また、美味しい米ができる地域であり、周辺に土地勘もあった私はこの土地を選びました。

当社の大ヒット商品「ぬれやき煎®」は、構想から8年の歳月をかけて完成させた一品です。しかし、完成当時は営業してもほとんどの方から「いや」という言葉が返ってきました。「休業時代、私が開発して世の中に流通させたあのぬれせんべいが、今、私の首を絞めている」。そう感じたこともしばしばありました。

田舎にたたずむ米菓工場が日本の米菓業界を動かす

祖父は、製造と販売の両面の技術がないと商品は流れないという大変さを身に染みて感じた経験から、「必ず、製造と販売をセットで行え」と言っていました。その言葉を受け、私は製造、兄が販売を極めることになったのです。

当社の商品を流通させるため、私は菓子・食品総合商社の株式会社高山（本社：東京都台東区）に勤める兄を頼り、同社と卸販売の専属契約を結びました。そして、当時、兄が担当していた生活協同組合（生協）で当社のせんべいを販売したところ全国から大きな反響があり、次々と一般での流通販売が広がりました。

すると、米菓業界に異変が起きました。これまで一度もぬれせんべいに目を向けてこなかった新潟県の大手メーカー数社が、当社の勢いに感化され、ぬれせんべいの製造を始めたのです。現在では、そのうちの1社が販売を継続していますが、当社のクオリティにはまだまだ及んでいないと思っています。

「五感に響くものづくり」 身体全体で感じるせんべいの魅力

当社は「五感に響くものづくり」を大切にしてきました。美味しさを身体全体で感じていただくためには、視覚、触覚、嗅覚、聴覚、味覚、その一つでも欠けてはいけません。

五感に響くものづくり

「視覚」

食欲をそそる色合いを
目で楽しみ、

「触覚」

しっかりと焼き上げた肌を
指先で感じ、

「嗅覚」

お醤油のなんとも言えない
香ばしさを感じる。

「聴覚」

そして心地よい食感（音）を
聴きながら、

「味覚」

米の香ばしい味わいとまるやかな
お醤油の味を舌で楽しむ。

お菓子などのヒット商品を思い浮かべると、カリカリ、ザクザクなど“美味しい音”が特徴的です。美味しい色、焼きあがった表面の肌ざわり、香ばしい醤油の香り、舌で感じる米と醤油のハーモニーが「もう一枚、あともう一枚」と連続して食べていただくこと（連食）に繋がると考えています。

つまり、1袋に10枚入っていたとして、1日1枚と1日2枚の消費量では、工場の稼働率に倍の差が付くことになるのです。



工場見学の醍醐味である出来立てを試食

醤油名匠が作り出す 「米を醤油で食わせる菓子」

当社では、厳選された国産米を使用しています。その年に収穫された山形県産や秋田県産などのお米を中心に、お米の水分量やクセを見極め、それぞれのせんべいに適したものを選び出しています。

せんべいは、「米を醤油で食わせる菓子」です。当社が醤油を選ぶ基準は、「焦がして旨い」かどうかで判断しています。現在、当社では、群馬県館林市に本社を構える1873年（明治6年）創業の老舗、正田醤油株式会社様の丸大豆醤油を使わせていただいています。

ぬれせんべいは、タレを生地の中に染み込ませるため、通常より多くの醤油を使います。当社の「ぬれやき煎®」は、製品重量の約3割が秘伝の醤油ダレであり、極端に言えば“醤油を食べている”と言えます。つまり不味い醤油では、当社が目指す理想の製品にならないのです。

私は、こだわりの製法で商品を作り出して来たことで、醤油を巧みに使いこなしている匠として、日本醤油協会・全国醤油工業協同組合連合会が実施している「醤油名匠顕彰制度」において、2006年に「第4回醤油名匠」を受賞しました。大変名誉あることで嬉しく思います。

「モチモチ」「ザックザク」 美味しさの秘密は秘伝の醤油ダレ

秘伝の醤油ダレは、自社工場で毎日製造しています。厳選した丸大豆醤油に三温糖などの甘味を加えた絶妙なバランスで仕上げますが、調合比率は、私とほんの一部の職人しか知りません。前日に翌日使用する分を製造し、一晩寝かせて味に丸みを出させ、次の日には使いきります。

そして、こんがり焼き上げた生地に秘伝の醤油ダレを染み込ませ、火の入れ方や生地の焦がし具合にもとことんこだわること、あの「モチモチ」「ザックザク」感が残る唯一無二の当社オリジナルぬれせんべいが出来上がります。この製法は、他社には絶対に真似できないと自負しています。

「困ったら、まるせん米菓に相談」 数々のヒット商品が続々誕生

当社は大変ありがたいことに、これまでの実績から全国各地で名声を獲得し続けることができている。また、近年では、当社の技術力を頼って、多くの企業様から新たな商品開発の相談や委託製造のご依頼をいただいています。

現在は、東京駅で最も人気の駅弁「牛肉どまん中」（有限会社 新杵屋、本社：山形県米沢市）を作る際に使っているタレを染み込ませた「牛肉どまん中 揚げ煎餅」をOEM生産しています。

コロナ禍で弁当が売れなくなり、新商品を開発したいと相談を受けたことが始まりでした。当社は、弁当の製造時に使用した牛肉のうまみがしみ込んだ甘じょっぱいタレを全て引き取り、工場で揚げせんに染み込ませています。

最近では、お弁当と一緒に土産として購入されるお客様も増えており、売上だけでなく食品ロスへの貢献に繋がっていると感じています。



「牛肉どまん中 揚げ煎餅」の魅力語る町田社長



新工場内部の様子

全国の高速道路のSAで 大量購入する消費者が続出

2014年4月に販売を開始した「揚げ半生カレーせん（現半熟カレーせん）」も、「ぬれやき煎®」や「焼生せんべい 久助」と同様に、絶大な人気を誇る当社自慢の一品です。大ヒットのきっかけは、筑波銀行が主催する「ビジネス交流商談会」で高速道路のサービスエリアを運営する企業と出会ったことです。

現在では、NEXCO東日本・西日本が管轄する全国のサービスエリアで当社の商品を販売しています。これまでサービスエリアでは、比較的高額な商品を販売することが一般的でしたが、当社の商品は200円台です。しかし、お客様がこれを大量購入することで、結果的に合計金額が高くなるという新たなビジネスモデルを見せられたと、担当者の方々から驚かれています。

サービスエリアは多くの方が利用し、その中にはバイヤーの方などもいます。当社の製品が山積みになっている様子を見たバイヤーの方などをきっかけに、全国のスーパーでも取引が始まり、当社の勢いはそれまで以上に加速していきました。

日本人のDNAを刺激する 米と醤油のハーモニー

需要急増を受け、当社は2020年1月に新工場を新設しました。各種工程を自動化したことで、これまでの生産能力の約2倍を確保しました。今後は、若い戦力を頼りにしながら、工場のIT化への対応のほか、当社の魅力を全国、そして、世界に発信していきたいと考えています。

実は以前、当社商品の購入者履歴について、コンビニのデータを見せていただく機会があったのですが、意外に若い方のご購入が多いことが分かりました。

それを見た時、私は、お米と醤油を使った米菓の風味を美味しいと感じる日本人の心がまだ残っていると確信しました。今後も「日本人のDNAを刺激するせんべい」を作り続け、「せんべいと言えば『まるせん』だよね」と言っていただけの企業へと成長していきたいです。



大人気商品「半熟カレーせん」

地元米を使った生地作りの夢を抱き 職人たちとともに邁進

創業当時から考えると、商品の多くが「別物」と言ってもいいほど、日々全てが進化しています。私は、これまで全国各地の米菓企業に技術指導を行った際の“気づき”を応用して、常に新技術の研究に力を注いできました。

私の夢の「最終形態」は、自社で生地工場を構えることです。地元・真壁のお米を使い、独自の手法で最高の生地を作り上げることができれば、間違いなく日本一、世界一のせんべいを世に出せると確信しています。

そのためにも、栃木工場の工場長を務める息子の裕介をはじめ、これまで当社の発展に尽力して来てくれた従業員とともに、素材と製法にこだわり、全工程において手を抜かず、祖父から受け継いできた頑固なものづくりの精神を持ってさらに高みを目指し、日本の米菓業界を牽引して参ります。



町田社長（中央左）、町田工場長（中央右）
筑波銀行真壁支店 雨貝支店長（右）、聞き手・野口稔夫