

# (祝) 株式会社かま栄 新社屋竣工

「より良い品質・よりおいしい商品・安全・安心をお客様に提供すべく手作り味自慢」をモットーに株式会社かま栄さん（北海道小樽市）の新社屋（本社工場・店舗）が完成し、11月28日グランドオープンされました。新工場では原料の搬入・商品出荷までの流れを一方通行とし、外部からの異物混入にも配慮されたサニタリー性抜群の設計となっており、衛生的な製造工場の生産風景や蒲鉾加工機械も見学通路からガラス越しに見ることが出来ます。



## 創業百三年

株式会社 かま栄  
佐藤光亮 代表取締役社長のお話

この度、新社屋（本社工場・店舗）が竣工し、新たな一歩を踏み出す運びとなりました。これも、ひとえに多くの方々のお力添えのお陰と心より感謝申し上げます。

弊社 株式会社かま栄は平成17年に創業百周年を迎え、現在では本社工場店舗を含めて千歳空港・札幌・旭川・帯広・小樽に合計14店舗を展開しております。先代の頃から変わらぬ私どもの経営方針は「より良い原料を使用し、手作り味自慢をモットーに、多品種少量生産で最高級の蒲鉾を製造する事。また、工場規模の拡大や他社との販売競争などによる品質低下を防ぐ為、自社販売で、卸売りは行わない」この経営方針を守り続けております。小樽は北海道の中でも有数の観光地であり、「見る工場」では蒲鉾が製造される様子を目の前で見学する事ができます。本社工場では、蒲鉾のほとんどを職人がひとつひとつ手作業で製造しております。その為、機械では真似出来ない味や食感を引き出す事が出来ます。

やはり食べ物は、おいしくて安全が基本だと思います。その為に原材料、製造方法には徹底的にこだわる。でも最終的には、「おいしい物を作るんだ」という気持ちだと思います。心が入っていないならば本当においしい物は作れないと私は思います。私自身も毎朝製品チェックを兼ねた蒲鉾の試食を欠かしません。これからも北海道の蒲鉾業界の活性化・小樽観光の活性化の為に貢献していきたいと思っております。

今後ともご指導・ご鞭撻を賜りますよう、宜しくお願い申し上げます。



かま栄さんの新工場の直ぐそばに観光名所「小樽運河」があります。



「パンドーム」「パンロール」「マヨサンド」



小樽の味

## かま栄

株式会社 かま栄

(本社) 〒047-0027 北海道小樽市堺町 3-7  
TEL0134-25-6181 FAX0134-23-2679

<http://www.kamaei.co.jp>