

第44回食品産業優良企業等表彰式で最高賞の「農林水産大臣賞」を受賞

ベル食品はこれからも北海道のソウルフードの普及とブランド向上に貢献します。



「成吉思汗たれ」「ラーメンスープ華味」「スープカレーの作り方」「ザンギ名人」など、北海道のソウルフードをご家庭で味わうためのたれ、つゆなどを製造販売する「北海道のソウルフードメーカー」ベル食品株式会社（本社：北海道札幌市西区、代表取締役社長：福山浩司、以下ベル食品）は、2023年3月15日（水）に学士会館（東京都千代田区神田錦町3-28）にて執り行われた一般財団法人食品産業センター（以下、食品産業センター）が主催する第44回食品産業優良企業等表彰式で、食品産業部門<農商工連携推進タイプ>の最高賞である農林水産大臣賞を受賞し、賞状が授与されました。

ベル食品はこの名誉ある賞にふさわしい会社であり続けるために、これからも「北海道のソウルフードメーカー」として北海道の食文化の普及とブランド向上に貢献してまいります。

第44回食品産業優良企業等表彰の趣旨

本表彰は、昭和54年（1979年）、食品産業の発展と国民食生活の向上に寄与することを目的に始まり、以来、食品製造業及び食品流通業において、顕著な功績をあげた企業、団体、個人及び高度の技術・技能の保持者を広く顕彰する。

※[食品産業センターの「プレスリリース \(PDF\)」](#)より引用

ベル食品が受賞した賞

食品産業部門 <農商工連携推進タイプ>：地域の農林水産物の生産者との連携等による功績

農林水産大臣賞

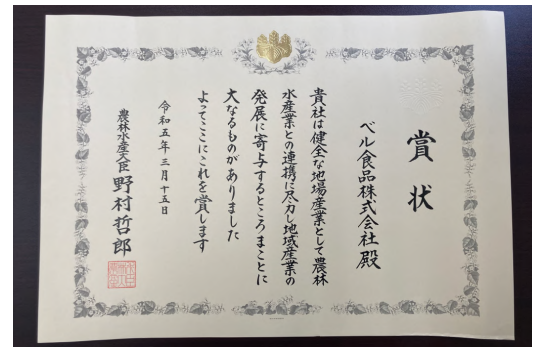
※今回、北海道の企業で受賞したのはベル食品のみ



ベル食品の功績（表彰式で配布された資料より）

● 功績の概要

- 当社は、地産地消を推進するため、可能な限り北海道産の原材料を使用するよう努めており、道産原材料の使用割合は、原材料全体（8,568トン）の4割程度を占めている。当社の商品数は1,459点あり、うち道産原材料を使用しているものが1,284点と全体の88%となっており、地元の食材や味にこだわった特徴ある商品づくりを進めることにより、北海道の「食」のブランド向上に貢献している。
- ジンギスカンは北海道を代表するソウルフードのひとつで、平成16年に北海道遺産に選定されているが、当社は1956年（昭和31年）に「成吉思汗のたれ」を開発・製造し、以降、ジンギスカンの普及拡大に向け、長年に亘って地道な努力を着実に重ねた結果、北海道の食文化として広がり、現在では、郷土料理として定着している。
- 当社は、食育活動にも力を入れており、毎年、札幌市内の約30カ所の幼稚園を訪問し、園児と保護者を対象に「ジンギスカンセミナー」を行っている。
- 代表取締役会長である福山恵太郎は、一般社団法人北海道食品産業協議会の活動に積極的に関わり、2019年（令和元年）5月に理事、2021年（令和3年）6月に副会長に就任し、食品産業の振興及び業界の発展に尽くしている。



● 功績の具体的内容

（農商工連携の推進）

- 国産農林水産物の利用や契約栽培の推進
 - 当社は地産地消を推進しており、てんさい糖や玉ねぎをはじめ、にんじん、じゃがいも、肉類（牛肉・豚肉・鶏肉）、牛乳、海産物（昆布、ホタテ）など、可能な限り北海道産の原材料を使用するとともに、味噌や醤油などの調味料も道内の食品製造業者から調達し、道産の原材料を活かした食品製造に心がけている。
 - 当社では、全商品1,459点のうち、北海道産の原材料を使用したものが1,284点と全体の88%を占めるなど、北海道のソウルフードメーカーとして地元の食材や味にこだわった特徴ある商品づくりを進めている。
- 生産者への技術的指導等、農林水産業への支援
 - 主に「おろししゃぶしゃぶのたれ 300ml」に使用する大根おろしは、おろししゃぶしゃぶの味わいに合うように、農産冷凍食材等を製造している株式会社グリーンズ北見（北海道北見市）と共同開発した。
 - 「りんごのほっぺやきにくたれ」に使用する北海道産アップルピューレを製品に合わせて多少粗目に仕上げたり、おろしのたれ（やきにくのたれ、かけだれ、ざるラーメン等）に使用する北海道産大根おろしは、食感を活かすように「おろししゃぶしゃぶのたれ」とは違う粗目のものとするなど、加工先と協力しながら、北海道産素材の美味しさそのものを消費者に伝えるため、出来るだけ加工度を抑えた「北海道産野菜、果実のペースト」、「北海道産畜産物、水産物、農産物のカット加工品」を多く使用している。
- 国産農林水産物を利用した新商品開発
 - 「北海道産」にこだわり、できるだけ北海道産の原材料を使用した新商品の開発に注力している。
- 販売方式や販売ルート工夫等による販売促進
土産品ルートと海外販売ルートにおいて工夫するとともに、ウィズコロナ対応の商品開発に取り組んでいる。



①土産品ルート

- 持ち運びしやすいよう、瓶ではなくペットボトル入りの「ジンギスカンのたれ」や、箱の中に個食用小袋タイプの「ぶた丼のたれ」、「スープカレーの素」、地域の有名店とタッグを組んだ「有名店のレトルトカレー」などを土

産専門品として特別に開発し、土産屋専門の販売問屋と組んで、新千歳空港の売店などで販売している。また、土産専門品を本州の量販店チェーンに提案し、北海道フェアなどで販売している。

②海外販売ルート

- 日本で製造したものを輸入販売することを目的として、ベトナムのホーチミン市とハノイ市に販売会社「ベルフーズベトナム」を設立した。進出先としてベトナムを選んだ理由は以下のとおりであり、家庭用商品を中心に販売が毎年右肩上がりでのび、2021年度の輸出額は約4,400万円に達している。

- 1) 親日国であり、製品への宗教的制約がない：当社製造の「たれ」や「ソース」、「スープ」類にはポークエキスを含む製品が多く、ハラール対応ではないので、進出先はイスラム教国でないことが必要。
- 2) 市場として魅力がある：タイやマレーシアよりも人口が多い(9,554万人)上に、平均年齢は30.4歳と若く、今後も人口が増えていくことが予想される。一方で、一人当たりGDPはタイ、マレーシアより低い(2,353ドル)ので、現地職員を雇用しやすい。
- 3) 競合相手が少ない：ベトナム進出の日系企業はタイやマレーシアよりも少なく(約940社)、かつ、業種として競合するのは韓国から進出している焼肉のたれメーカーだけ。



③ウィズコロナへの対応

- 家で食事をする、いわゆる巣ごもり需要に起因する家庭用需要が伸びており、家庭用商品を多く開発し、拡売する戦略を取っている。さらに、家族が同じ場所で違うレトルトカレーを食べるとの習慣が常態化してきたため、チキンレッグが丸ごと1本入ったような高価格帯のレトルトカレーの販売に力を入れている。

(地域農林水産業との連携、地域活動等)

○ 地域社会との連携状況

①ジンギスカンの普及拡大

- ジンギスカンは北海道を代表するソウルフードのひとつであり、2004年(平成16年)に北海道遺産(特定非営利活動法人北海道遺産協議会所管)に選定された。その発祥については諸説あるものの、ジンギスカンが北海道の郷土料理として広がりを見せるのは1950年代(昭和20年代後半)である。当社は1956年(昭和31年)に焼肉のたれとしては日本初となる「成吉思汗たれ」を発売した。発売当初は、家庭でジンギスカンを食べる習慣がなかったことから、たれ1箱に特製鍋をひとつ付けて売り込んだり、栄養士を講師に、問屋を招いた講習会を開催するなど、地道な努力を着実に重ねた結果、1960年代(昭和30年代後半)には、ジンギスカンは北海道の食文化として広がり、郷土料理として定着して今日に至っている。
- ジンギスカンと焼きそばを融合したB級グルメを通じて北海道の食材や食文化の普及を図るとともに、地域の外食産業の発展への貢献を目的に、2014年(平成26年)頃に「北海道ジンギスカン焼きそばの会」が発足した。当社としても、ジンギスカンの普及とともに、北海道産小麦100%の小麦粉を使用した麺や、野菜などではできるだけ北海道産を使うなど、地産地消にも貢献する趣旨に賛同し、「成吉思汗たれ」の協賛や北海道フェア等での支援を行うなどにより、北海道の食材や食文化の普及に努めている。



②食育活動

- 毎年、札幌市内約30カ所の幼稚園を訪問し、食育活動として「ジンギスカンセミナーを実施」。これは、保護者にはジンギスカンの歴史や羊肉の有用性について講義し、その間、園児は習ったジンギスカンダンスを披露し、最後に当社のたれで作ったジンギスカン焼きそばを食べるといったものであり、本州から来ている保護者も多く、ジンギスカンを知ってもらえる良い機会となっている。



③その他の地域活動

- 当社が所属している札幌西法人会が札幌市内7カ所の小学校で、六年生を対象に「租税教室」を開催しており、そうした租税教育活動に協力するとともに、毎週木曜日に会社近隣の道路や公園を掃除する地域清掃活動を実施するなど、地域の方々に愛される企業を目指している。
- 地域の農協、漁協、地方食品産業協議会等との協力状況
 - 代表取締役会長である福山恵太郎は、2019年（令和元年）5月に一般社団法人北海道食品産業協議会の理事、2021年（令和3年）6月に副会長に就任し、同協議会の活動を支えるとともに、食品産業の振興に尽力している。
- 地域の雇用先としての貢献
 - 従業員はできるだけ地元から採用する方針であり、求人の際はハローワークを通じて行っている。また、60歳定年後は70歳までの継続雇用を定めており、高齢者の働く機会を確保している。さらに、従業員の健康管理と職場定着のために、従業員が万が一病気等になった場合も、安心して入院治療し職場復帰してもらえるよう、病気入院保障保険に会社として加入している。

ベル食品株式会社について

ベル食品株式会社は「北海道のソウルフードメイカー」として、地元の食文化の可能性を追求し、ジンギスカン、スープカレーをはじめ、ラーメン、ザンギ、ラーメンサラダ、豚丼、レトルトカレーなど、豊かな自然に恵まれた北海道らしい香りのする製品の開発と提案、普及を図っております。また、全事業所においてISO22000を取得しており、高い安全性と技術力で製造するPB商品やOEM商品に定評があり、全国の企業より製造を受託しております。戦後間もない1947年（昭和22年）、北海道大学農学部出身の7人の青年が北海道の美味しいものを全国の皆さまに食べていただきたいという大いなる志を持って北海道札幌で創業しました。1956年（昭和31年）に発売した日本初の家庭用焼肉たれ「成吉思汗たれ」は、家庭用ジンギスカンのたれで北海道シェアNo.1*を誇っております。北海道の「食」のブランド向上に貢献などの功績が認められ、2023年に第44回食品産業優良企業等表彰の農林水産大臣賞を受賞。



社名：ベル食品株式会社

所在地：〒063-0803 北海道札幌市西区二十四軒3条7丁目3番35号

代表者：代表取締役社長 福山浩司

創業：1947年（昭和22年）

設立：1958年（昭和33年）3月1日

事業内容：食品の製造、販売

HP：<https://www.bellfoods.co.jp/>



*北海道内における「ジンギスカンのたれ」ジャンルのPOSデータより 2022年12月 自社調べ

<本件に関するお問い合わせ先>

ベル食品株式会社 〒063-0803 北海道札幌市西区二十四軒3条7丁目3番35号

TEL：011-613-0001 FAX：011-643-4397 Email：mitsui.toshiyuki@bellfoods.co.jp 担当：三井