

シリーズ 進化するブランド 178

(株)藤橋商店(兵庫県姫路市)

TEL: 0791-75-2651 FAX: 0791-75-0589 <https://fsm.jp/>



紅に近い鮮やかな卵黄色

ターで能力向上を図りたい」としている。同社初のブランド卵「夢そだち」は、農業畜産連携の循環型事業という同社の思いを具体化したもの。平成18年に農場事業を立ち上げ、地域の耕作放棄地や後継者のいない農家から借り受けるなど、現在は32町歩の圃場で飼料用米と食用米を生産。協力農家も200町歩に達し、有機堆肥を有効活用してもらうことで持続可能な農業を目指している。この取り組みは「夢そだち」から、兵庫県産の飼料用米を使った新ブランド「ひょうごの穂々笑実」(ほほえみ)などにも続いている。



「玉かけめし」はおかわり自由

る畜産・農林漁業を支え発展させる日本一の創造力みなぎる企業となる」で結ばれる。藤橋社長は飼料用米について「今後は1000町歩まで増やしていきたい」と話している。「たまごや」は「コロナ禍でも行列が世界遺産・姫路城の目の前にあるたまごかけご飯専門店「たまごや」で提供するの、自社グループで生産した米と卵がコラボした「玉かけめし」。米も卵も「おかわり大歓迎」(藤橋社長)で、コロナ禍でも昼食時には行列ができるという。

紅に近い卵黄色と濃厚な味わいの「夢王」たまごかけごはん祭りでもグランプリ受賞

(株)藤橋商店(兵庫県姫路市、藤橋拓志社長)の「夢王」が第2回、3回の「たまごかけごはん祭り」でグランプリを連続受賞した。「夢王」はカラーファン(CF)18という紅に近い鮮やかな黄身の色が最大の特徴になっている。



夢そだち



ひょうごの穂々笑実

新型コロナウイルスの感染が始まる前に、取引先から「卵黄色の濃い卵が欲しい」と依頼されたのをきっかけに開発に着手。コロナ禍に入っで飲食店の経営が苦しくなると今までのない特殊な卵が求められるようになり、濃厚な黄身の卵の本格的な

開発に乗り出した。

同社は飼料問屋として創業100年を超える老舗で、現在は育雛・育成から成鶏までの一貫した飼育管理をグループ会社で行っており、その歴史の中で培った技術と経験が「夢王」にも生かされている。「世間にはCFが高くても品質は今一つという卵もあるため、試験を繰り返した」(営業部の堀田紘佑部長)結果、飼料にはニンニクや唐辛子、桑枝葉粉末、パブリカ、緑茶、梅酢、地養素などを配合することで、生臭さのない濃厚な味わいを実現した。葉酸とビタミンも豊富に含まれており、雑味のない味わいになっている。グランプリ受賞を機に問い合わせが相次ぎ、現在はほぼ売り切れ状態という。販売は国内向けが約75%、香港向けが約25%で、堀田部長は「香港では色の濃い卵が好まれる傾向が



姫路城の目の前にある「たまごや」

あり、インスタグラムなどでも度々取り上げられている」と話す。しかし、今は特に輸出が伸びているものの卵が足りないため、今後は生産量を増やすことを予定している。藤橋社長も「夢王の輸出を今の10倍、20倍に増やし、日本の卵の素晴らしさを広めるためにも、新しいGPセン

農業畜産連携の循環型事業をさらに推進

【食の力で日本の未来を創る】

(株)藤橋商店代表取締役社長
藤橋拓志氏に聞く



グループ全体が一つの思いで

大正4年に飼料問屋として創業した(株)藤橋商店(兵庫県姫路市、藤橋拓志社長)は、グループ会社で飼料用米と食用米を生産するなど、各社が連携を取りながら農業畜産連携の循環型事業を展開している。

「夢王」などのブランド卵開発の経緯と循環型事業の展開などについて、藤橋社長に聞いた。(編集部)

まず会社の概要から。

藤橋 当社は1915年(大正4年)に飼料問屋の「藤橋豊一郎商店」として創業し、現在は(株)藤橋商店と、鶏卵生産と農業畜産連携の循環型事業を展開している。今年4月1日から(有)村上ポトリを「(有)藤橋家姫路夢前農園」に、(有)新宮ファームを「(有)藤橋家ひよこファーム」新宮農場と吉永農場に、(有)ウエダ養鶏を「(有)藤橋家姫路ポトリ」にするなど、グループ会社名に「藤橋家」

を付けて名称を変更した。これには、グループ全体が一つの家、一つの思いで進んでいこうという意味を込めている。

平成19年には「食の力で日本の未来を創る」という思いから農業事業を立ち上げ、飼料用米と鶏ふんの循環型事業を構築するとともに、地元農家とも連携して飼料用米の生産を拡大し、米や野菜に有機肥料を活用してもらっている。

現在の成鶏羽数は約35万羽で、他農場から計100万羽分を原卵を仕入れている。

「ブランド卵「夢王」の特徴は。藤橋 「夢王」はカラーファンが18という濃厚な卵黄色が最大の特徴で、生臭さがなく、生卵が苦手な人でも食べられたと聞いている。「ほかにはない卵をつくってほしい」という取引先からの要望を受けて開発し、飼料にはニンニクや唐辛子、桑枝葉粉末、パプリカ、緑茶、梅酢、地養素などを配合しているが、ニンニクを入れ過ぎると風味が残ってしまうのでその度に配合割合を変更するなど、発売まで試験を重ねた。

「夢王」の生産規模は5500羽ほどで、国内向けが75%、残りが香

港向けの輸出だが、今はほとんど売り切れ状態。香港のスーパーには「夢王」専用の棚もあるなど引き合いが強いので、今後は生産量を増やして輸出を強化したい。

「ひょうごの穂々笑実」は。

藤橋 藤橋家姫路夢前農園で32町歩ほどの農業をしており、その約半分で飼料用米を生産し、今年さらさらに200町歩の契約農家が飼料用米を生産している。鶏ふんは(株)ホソヤの攪拌式の発酵槽を用いた「4工程循環型処理法」で高濃度高酵素発酵鶏ふんにしており、これを飼料用米と

食用米に有効活用している。こうした畜産と農業の循環型の事業をという思いから「ひょうごの穂々笑実」が生まれた。

「ひょうごの穂々笑実」は飼料中に10%以上の飼料用米を配合し、そのうち兵庫県産米を50%以上とする。ことが条件になっており、兵庫県認証食品になっている。今年4月から香港への輸出も開始した。

「夢そだち」は。

藤橋 鶏は元々土の上を歩き回ってミミズや虫などの動物性タンパク質を食べていたのだが、今は植物性の



グループ会社の圃場



藤橋家の夢美人

飼料が主流になっているので、魚粉を給与して濃厚な卵をつくりたいという思いから、魚粉を6%配合した当社初の特殊卵が「夢そだち」だ。今はただでさえ飼料が高

く、魚粉はさらにコストはかかるが、「たまごや」でおいしいたまごかけご飯を出したいということで「夢そだち」を続けている。「夢そだち」は濃い黄身の色と深い味わいが特徴になっている。

「鶏種は。

藤橋 「夢王」と「夢そだち」はボリスブラウン、「ひょうごの穂々笑実」はジュリアとジュリアライトになっている。

全銘柄の鶏にモーツアルトの音色を聴かせている。

藤橋 父が商社マンだった関係で、私は小学5年生から中学1年生までの3年間をドイツで過ごした。ドイツではブドウ農園でブドウにモーツアルトを聴かせているそうなので、鶏にも聴かせれば効果があるのではないかと考えた。鶏は経済動物ではあるものの、少しでも愛情を注ぐことでリラックスして卵を生んでくれればと思っている。

ちなみに、私がドイツにいた当時、ブンデスリーガのFCケルンに奥寺康彦さんが所属していて、サッカーを教えてもらう機会があった。それ以来すっかりサッカー少年になって(笑)、中学では兵庫県で2位、高校

では3位になった。今も走るの大好きで、ウルトラマラソンにも参加している。今朝も10キロ走ってきた。たまご屋は元気でないと。

新GPセンターで10万卵/時体制に

新しいGPセンターは。

藤橋 鳥インフルエンザからのリスク分散という意味で、村上ポトリのGPセンターの稼働を停止し、姫路駅から3つ目の太市駅の目の前に新しいGPセンターをつくり、4月12日から稼働を開始した。



新たに稼働したGPセンター

新しいGPセンターには6万卵／時（株ナベル）を導入し、今まで村上ポトリーで使っていた4万卵／時を夏までに移設して計10万卵／時体制にする。自社の35万羽と契約農場の100万羽の卵を処理するため、長時間労働になることもあったので、働き方改革の意味でも能力向上を図りたい。能力向上には輸出を増やしたいという思いもある。

——食品安全への取り組みは。
藤橋 農業事業部では、食品安全、労働安全、環境保全の3つの観点から、GLOBAL GAPの認証取



「たまごや」の店内

得を目指している。GPセンターでは昨年、兵庫県HACCP認証を取得した。ISO22000も準備はできており、新GPセンターが稼働してから申請する。

あつは上るしかない

——たまごかけご飯専門店「たまごや」は。
藤橋 自社の事業を発信できるアンテナショップをつくりたいというところで、2009年3月にたまごかけ



寅巻き厚焼玉子

ご飯専門店「たまごや」をオープンした。本来は夢前町（ゆめさきちょう）の養鶏場の近くにこそうと思っていたのだが、世界遺産の姫路城の門前がたまたま空いていた。一等地なので書類審査を通過してもまだ9倍の倍率だったが、必ず当たるという予感があって（笑）、その通りになった。たまごやでは米と卵のコラボで「玉かけめし」を提供し、トッピングには瀬戸内産の穴子や、江戸時代から続く老舗店から仕入れた味噌、姫路名物のひねポン、たつの市の梅干しなどを揃えている。ひねポンは（株）ローチーフーズカンパニーに依頼して当社の廃鶏を使っている。コロナ禍でインバウンドは来られなくなったが、それでも23席多い時は160〜170人が来店して8回転するなど、閉店することなく続けられている。



昨年オープンした「マロイハワイ」

また、たまごやの近くにある持ち帰り専門店「たまごや厨房」では、厚焼玉子などを販売している。関西のだし巻き玉子は見た目がきれいな仕上がりだが、一般的だが、たまごや厨房では敢えてトラの肌のような焦げ目を付けた「寅巻き厚焼玉子」として販売している。

——新しい店舗も。
藤橋 昨年9月、姫路駅前フェスタビルにあるコロナ禍で当社のお客様だったレストランが空いてしまったので、そこに「マロイハワイ」というハワイアンレストランをオープンした。ここでは「夢王」や米を使った料理も提供している。オープンしたのはコロナの真っ只中だったが、今がこれだけ苦しいならあとは右肩上がりであるしかないだろうと思っ

ている。

私は27〜30歳の時にハワイの不動産開発の会社に勤めていて、「いつかはハワイ」と思っていた。たまごかけご飯の店もいつかはハワイに出したい。

——今後は。

藤橋 今は飼料用米を約230町歩、年1100トンほど使っているが、今後はこれを1000町歩まで増やして、耕畜連携の循環型事業を

より一層、進めていきたい。

また、「夢王」の輸出を20トン、30トンと増やしていった、日本のたまごの素晴らしさを香港だけでなく東南アジアにも広げていきたいと考えている。

——ありがとうございます。

経営理念

笑顔と喜びと活気に溢れ
優れたる多くの人々が集い
真に社会に貢献し
食の源である畜産農林漁業を支え発展させる
日本一の創造力みなぎる企業となる

藤橋家



HACCPの全体像を理解できる食品衛生指導者必携の書
GFSSI承認規格の要件とされる「Codex委員会のHACCPガイドライン」、「NACMCF（食品微生物基準全米諮問委員会）のHACCPガイドライン」等も収載！

HACCP検証と科学的証明
HACCPワークショップ上級コース（日本語版テキスト）

Dr. David E. Gombas Dr. Kenneth R. Stevenson 共著
Dr. Nobumasa Tanaka（日本HACCPトレーニング・センター）翻訳
●「Verification」と「Validation」はHACCP成功の重大な鍵
●内部監査、外部監査の範囲と要件の設定、品質監査との違い
●ISO22000の登場ですます重要度が増した「検証」のバイブル
FDA、USDA / FSISのHACCP：確定規則
NACMCF、CODEXHACCPガイドライン
AAFC前提条件プログラムのチェックリスト収録
A4判 218頁 定価11,000円（送料別途）



HACCP検証と科学的証明
HACCPワークショップ解説書

杉浦嘉明著
ワシントンDCで開催した第1回HACCP検証ワークショップの詳細な解説書
A5判 102頁 定価2,200円（送料別途）

発売 (株)鶏卵肉情報センター TEL 052(883)3570(代) FAX 052(883)3572
info@keiran-niku.co.jp

鶏卵肉情報

The Poultry Magazine "KEIRANNIKU JOHO"

2022

5/25

5/30

鶏卵肉情報 (毎月10日、25日発行) 第52巻第10号令和4年5月25日発行 昭和46年11月9日第3種郵便物認可通巻第1666号

転載 禁無断

発行人 杉浦嘉彦 編集人 門馬照久

発行所 株式会社鶏卵肉情報センター

名古屋瑞穂区下坂町1-24

定価650円+税



Alltech®

Acid-Pak 4-Way 2X® アシッドパック 4-Way 2X ウォーターソリュブル

プロバイオティクス強化飲水用有機酸

アシッドパック 4-Way 2X は、酸、電解質、酵素及び生菌の4つのアプローチにより、腸管の健康、栄養素の分解と吸収、及び適切な微生物叢バランスを支えます。

カギは4つの成分

- ① 有機酸 ② 電解質 ③ 酵素 ④ プレバイオティクス

免疫反応の60%以上が腸管内で発生します。健全な腸管環境は疾病リスクを低減し、最適なパフォーマンスに寄与します。アシッドパック 4-Way 2X は、腸管内の各部にアプローチします。



飲水の pH レベルと
バランスを最適化



酵素の働きを強め、
タンパク・デンプン・
繊維の消化を促進



飲水量・飼料摂取量
に作用



腸管内微生物叢を
サポート

インタビュー：(株)藤橋商店代表取締役社長 藤橋拓志氏に聞く

農業畜産連携の循環型事業を
さらに推進

食の力で日本の未来を創る

株式会社 鶏卵肉情報センター