

ふく料理宅配のパイオニア。 顧客からも大きな支持を得る中、フグ業界で初めて“HACCP” の認定を取得し、さらなる安全管理体制を確立



ふく料理の宅配を全国で初めて商品化

(有)ふく太郎本部は、北九州市門司区に本社、工場を構え、全国の家庭へのふく料理の宅配、また料理店や量販店向けに業務用フグ商材を製造、販売する会社である。

同社は、1983年に全国で初めて「ふく料理の宅配」を商品化したパイオニアで、現在では、フグの産直ギフトの出荷件数が年間6万件にも上るという、この分野の大手企業である。

また最近では、長年培ってきたふく料理の技術をベースに、料理店などの業務用顧客向けに、冷凍のフグ刺身などの食材をレシピ付きで提供する事業を始めている。料理店にとっては、-196℃の超低温で瞬間冷凍した、生と遜色ない鮮度のふく料理が専門の職人でなくても提供できる簡便さから、大きな支持を得ているという。

2012年に東京の銀座にふく料理店を開店し、ふく料理を様々な方法でお客さまに提供している。

フグ業界で初めて“HACCP”の認定を取得している徹底した安全管理

(有)ふく太郎本部の躍進を支え、基盤となっているのは、他に類を見ない“食の安全管理”への取組みである。

福岡県内では、フグ加工場にフグ処理師が最低1名いれば処理を行うことができるが、同社には19人に上る免許取得者がおり、またパート社員に至るまでフグ毒の判別技術の教育が行われ、工場内には、専門の知識を持たない者はいないまでに徹底した安全管理が行われている。

また(有)ふく太郎本部は、NASAの宇宙食で採用された食の安全管理手法である“HACCP”の認定を全国フグ業界で初めて取得した企業でもある。原料の受入れから商品ができあがるまでの各工程毎に、HACCPによる衛生管理の手法を用い、食の安全性にかかわる厳しい工程管理体制が同社の発展を支えていることは想像に難くない。

さらに同社は、QRコードを使用したロットトレースシステムを構築、原料の入荷から始まり各工程の情報がロットごとに管理され、万が一客先で不具合が生じたような場合でも、速やかに対応がとれる体制が確立されている。

毒を持つふくの料理をお客さまに提供する上で、最も重要なことは“食の安全”であろう。厳しいHACCPの認定を取得していることでもわかるように、(有)ふく太郎本部は、徹底して安全にこだわる経営を続け、業界では類を見ない高度な安全管理体制を確立している。

(※) HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Point
一般社団法人 大日本水産会認定



有限会社 ふく太郎本部

ふく業界初の HACCP^(※) 認定工場



代表取締役
古川 幸弘 氏

2007年、父であり創業者の順一より引き継ぎ代表取締役に就任。
「ふくの料理技術でお客様に喜んでいただく会社」を理念のもと、毒のあるふくを消費者に安心して提供するため、食品安全管理システムであるHACCPを業界初で取得。また従来になかった新しい商品・サービスにも積極的に取組み、ブランド化し、ニーズに対応しながら需要の創造を目指す。

企業概要

DATA

企業名	有限会社 ふく太郎本部
代表者	古川 幸弘
所在地	北九州市門司区白野江1-21-24
TEL	093-341-2951
FAX	093-341-1333
資本金	1,500万円
創業	1958年
従業員数	37名
事業内容	ふく料理の製造販売
URL	http://www.fukutarou.co.jp/