



中浦食品 株式会社

事業内容

観光土産品・贈答品の製造・卸・販売

創業 貞享3 (1686) 年

代表者 代表取締役 鶴鶴 順

社員数 167名 (男65名 女102名)

本社 島根県松江市東出雲町錦浜583-41

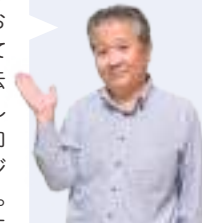
電話 0852-53-0844

採用エリア (勤務地)

松江市、出雲市、米子市、境港市、鳥取市

採用担当者からあなたへ

私たちのミッションは、食や観光を通して地域の素晴らしいところを多くの方にお届けし、関係しているすべての方が元気になるお手伝いをする事です。食を通して世界へ、そして目標に向かって意欲的にチャレンジしたい方を求めています。先輩社員が丁寧に指導します!



本部長 永島 政之さん

資料請求・お問い合わせ先

採用直通 TEL

0852-53-0844

採用直通 E-mail

honbu@nakaura-f.co.jp

公式サイトはこちら



店舗公式サイトはこちら



当社の仲買人が選んだ 鮮魚をさばいて提供、新商品開発も

鮮魚コーナーでお客様の要望に応じて魚をさばいたり、鍋セットなどのギフト商品を作ったりしています。9月以降は底引き網漁が解禁され、扱える魚種が一気に増加。入社後に覚えた魚さばきですが、性に合っているようで、今ではアナゴやアンコウなども手掛けます。冷凍や真空パックなどの技術も生かし、新たな商品開発に挑戦したいです。



大漁市場なかうら 鮮魚販売担当 主任 石津 智晃さん 入社10年目

癒しのひと時を生み出すお菓子を食卓へ

パッケージ変更も含めて年間20以上もの新商品開発や、FSSC22000認定の監査対応、商談資料作成などを担当。今年イチ押しの新商品は、紫芋とチョコレートを組み合わせた「オイモ・ド・ショコラ」ですね。コロナ禍中に提案して大ヒットした、ハート型容器入りの「なかよしどじょう掬いまんじゅう」を超える新商品を生み出すのが将来の目標です。



松江工場 管理課 係長 安食 ゆかりさん 入社10年目

販売員から新設MDへ 国内外で商品化戦略

シャミネ松江店内の販売スタッフでしたが、自ら希望して新設部署「MD本部」に異動しました。主に自社製品の海外戦略や当社が販売を担う県外メーカーとの価格交渉、ブランディングなどを担当し、国内外問わず駆けまわっています。さまざまな業務に挑戦できる部署でもあり、仕事のやりがいのある会社です。



MD本部 主任 堀尾 瑠花さん 入社9年目

ジェラートからギフトセットまで 季節感地元感のあるスイーツを開発

小学生の頃からお菓子づくりが好きで、よくクッキーやケーキを焼いていました。多彩な商品展開をする店舗が実家近くにオープンすると知って入社。ジェラートは既に100種以上のレシピがありますが、季節感地元感のある新作も次々と考えています。現在は生ドーナツを開発中。大変ですが、好きなスイーツに関わって楽しいです。



KAKA.IZUMO 店長 錦織 空心さん 入社2年目



1 銘菓「どじょう掬いまんじゅう」で知られる中浦食品。若手社員らのアイデアを生かし、洋菓子や海産物、調味料などでも数多くのヒット商品を展開する 2 定番の白あんに加え、イチゴや梨、牛乳など地域の特産品とコラボした味も多数登場 3 本社工場では一部製造工程を見学することができる 4 来春18代目を継承予定の鶴鶴副社長

なかうらしょくひん 中浦食品 株式会社

山陰の食の総合商社として 地元食材や食文化を発信

61 LEADING COMPANY

地元企業とタイアップし 多彩な事業や商品創出

山陰を代表する銘菓の一つ、「どじょう掬いまんじゅう」。ひよっこのお面と、青い水玉模様の手ぬぐいをモチーフにした人気商品を作っているのが、創業330余年の老舗メーカー「中浦食品株式会社」だ。扱うアイテムは菓子だけでなく、海産物や調味料など1000を超える。鶴鶴副社長(35)は「山陰にはいい食材や食文化があふれている。山陰の食の総合商社として国内外に発信していきたい」と意気込む。

1686年創業。酒造業から水産加工や菓子製造などに事業を拡大してきた会社が一躍脚光を浴びるようになったきっかけが、観光ブームに沸く高度経済成長期に開発した「どじょう掬いまんじゅう」の大ヒットだった。松江で開催された全国菓子博覧会やユニークなテレビCMなどを機に、ご当地土産として一気に知名度がアップした。1992年には境港市に海産物直売店「大漁市場なかうら」をオープン。市場直送の鮮魚やカニ、水産加工品が人気を集め、多くの観光客でにぎわった。

しかしコロナ禍で売り上げは激減。そんな中オープンしたのが、焼き芋とジェラートを核に据えたスイーツ

複合店舗「KAKA.IZUMO」だ。「当社の主力商品は土産やギフト品。地元の人にも楽しんでもらえるショップを狙いました」と鶴鶴副社長。濃厚な味わいの壺焼き芋や、日替わりの多彩なフレーバーが人気を博し、開店から2年弱で既に多くの固定ファンが付いている。定番の「どじょう掬いまんじゅう」も、鳥

取産二十世紀梨や安来産イチゴなどと地元産品とコラボした新味を次々と展開。ラーメン店や居酒屋とタイアップした事業も進んでいる。山陰を訪れる観光客を待つだけでなく、都市部進出にも積極的だ。大阪・梅田で2024年夏開業予定の商業施設内に、山陰の他企業と共同経営の形で直売店の出店が既に決まっているほか、東京にも営業拠点を設けつつある。アメリカや香港、ヨーロッパなど海外へもスイーツをメインに売り込んでいる。売り上げ拡大はもちろん、鮮度のいい情報を生でキャッチして新商品開発につなげる狙いもある。

自身も飲食が好きで、学生時代は居酒屋でアルバイトをしていたという鶴鶴副社長。「人が生きていく上で食は不可欠。いろんなつながりを生かしてより魅力を高めていきたい」。来春18代目を継承予定の若き大将の顔はやる気に満ちている。