



木村社長が取材を受け、弊社の製品への取り組みと、『食べられるうつわ』を紹介していただきました!

食べられる器 環境に優しく



木村アルミ箔社長 木村裕一さん 67 大阪市中央区

1930年にアルミ箔の輸入販売会社として設立。「よそと、ちやうことせなあかん」。創業者で、祖父の木村弥之助氏から受け継いだモットーだ。

素材を売るだけでなく、加工に挑戦。アルミのシートを

裁断してチョコレートなどを入れるアルミ箔のカップを日本で初めて売り出した。

戦後、総菜にも用途を広げ、主力商品に成長した。しかし、電子レンジが普及すると、「一

緒に加熱できず限界がある」との壁に当たった。87年に3

代目の社長に就任し、89年には電子レンジでも使える樹脂フィアルムの食品カップを開発した。「コストが高い」と言われて苦戦。レタスが

高い時期にレタス色のカップを作ると、大手コンビニが採用し、ほかのコンビニや総菜業界も追随して販路を広げた。当初は独り勝ちで、後発メーカーが出て高い占有率を誇る。

次の一手は「食べられる器」。ノリや昆布などの製品化の途中で廃棄される部分を乾燥や粉碎、フリーズドライなどの工程を通して商品に生まれ変わらせた。「環境問題を考慮して、いつか合成樹脂の製品は規制対象になる」とみる。今後、ニンジンや大根、タマネギなどの産地と連携し、ほかにはない商品開発を目指している。

関西 Biz パーソン

のいままてん!

