

高級食材を破格値で販売



世界10か国約50品目を輸入販売



提案を強化する新商品
「黒砂糖」アイスソース
「バジルソース」

トマトコーポレーション

生協売り上げ1年で5倍に 「スイートチリソース」好調

企業



長引く景気の低迷で消費者の低価格志向が一段と強まる中、低価格・高品質の商品を輸入販売し、2ヶ年成長を続けるトマトコーポレーション(大阪府)。同社を一躍有名にした「100円缶」に代表されるように、どの商品も安売りにだけでなく、日本人仕様の味・品質にアレンジし、「こんなに安いのか?」と消費者に感動を与えているのが、成功の秘訣。昨年から主販路のデパート・スーパー・100円ショップに加え、「設立当初からの目標だった(岡本誠司社長)」という生協への納入も開始。次は、大手生協への納入を目標に定め、営業を強化する。

「100円缶」で上昇気流に
同社は、佛教大学卒業後、機械工員メーカに約6年半勤務し、その後、飲食店・中国への語学留学、翻訳会社、貿易会社とキャリアを積んだ岡本社長が、台湾へ日本の食品を輸出しようとして1998年1月に設立した。「設立4・5年は会社として機能しなかった(岡本社長)」と苦戦する中、名古屋の菓子問屋から「100円の商品なら捌きやすい」とアドバースを受け、マレーシアからピケットを輸入し、低価格に寄せた。

入。大きな利益に繋がらなかったものの売れ行きが良く、輸入販売の手ごたえを感じ取った。そして次に、都内の100円ショップで「100円缶」の仕様が売れているが、カニ缶はない」と聞き、開発を決意。タイで工場を探して輸入販売(2003年)したところ、発売2ヶ月で45万個を売り上げる爆発的なヒットを記録。低迷する会社を一気に上昇気流に乗せた。

この快挙はテレビや雑誌、新聞に頻繁に取り上げられ、販路が拡張。商材を調味料、アンチヨビ、オイルサーディンと徐々に広げ、毎年2ヶ年の成長にこぎつけた。

商品選びは消費者目線で

商品選びのコンセプトは「消費者が主役」。「売りたいものを売るのはなく、日常業務の中で消費者が何を求めているかを掴み、世界中のネットワークを生かして驚くような安さで提供することを心掛けている(岡)。

「オイスターソース」は、牡蠣の旨みを凝縮した贅沢なソース。野菜炒めや焼きそば、煮物など様々な料理に使える。「黒砂糖」は、南国の太陽をたっぷり浴びて育ったサトウキビ100%。粉状なので煮物や菓子作りにも便利。また、このほど新発売したかち割りタイプ(200g)はお茶うけや子どものおやつに最適。

生協を第3の柱に

販路は全国のデパート・スーパー・100円ショップが大半を占める。生協取り組みは、2010年2月にコープさっぽろへ「スイートチリソース」と「オイスターソース」を納入して始まり、その後、東北サンネット、青森県庁生協・大塚いずみ市民生協、とくしま生協、生協ひろしま、コープやまぐち、コープみやぎき、コープおきなわへと拡大。納入商品も「黒砂糖」・「岩塩」(1kg・ドイユ)、「粒入り」・「マスト」(90g・フランス)、「3ツトスイートチリソース」(320g・タイ)、「パスタ&ピザソース」(270g・タイ)と

着実に増えている。10年10月に全体の約0・3%だった生協売り上げは、11年10月までの1年間で5倍の約1・5%に伸ばした。

大型生協の導入を目指す

今後は「オイスターソース」(220g・タイ)、「黒砂糖(かち割り)」(200ml・タイ)、「バジル&チリ、醤油&ベツパ」(バジルの3種類)、「パストデコ・ヒマラヤのピンク岩塩」(200g・ドイユ)、「パストデコ・バジルソース」(90g・フランス)など新商品の提案を強化。同時に、コープネット、ユーコープ、コープさっぽろへの納入を目指す。

「設立以来、安全・安心をコンセプトとする生協への納入を一つの目標にしてきた。次のステップとして、大手生協への納入を目指していきたい(岡)と意欲を見せている。事業全般では、「月平均100万個の販売・年商10億円」を目標に、商品開発・販売に取り組んでいく。

会社概要 ▽本社・大阪市西区千代崎2-12-6 設立・1998年 資本金・1000万円 代表取締役・岡本誠司 売上高・6億8000万円 従業員・11名 電話・06-6585-1400