

原田製油有限公司(二豊フーズ株式会社)



- ・設立 1953年7月
- ・従業員数 38人
- ・業種 食品製造業
- ・事業内容 納豆製造、食用油脂、国内外大豆販売、業務食材等の販売
- ・住所 大分県大分市大字中戸次 5674-1
- ・TEL 097-597-2115
- ・ホームページ <https://www.nihofoods.com/>

1. 企業紹介、PR

昭和 24 年に原田農産加工所として創業し菜種搾油製粉事業を開始、昭和 56 年に国の中小企業事業転換臨時措置法に基づく認証を受けて大豆加工食品の納豆、もやし等の製造販売業務もスタートし創業から 75 年を迎えました。

現在は大分のふるさと納豆として看板商品である「くろめ納豆」を中心に原料大豆はもちろん九州や地元・大分にこだわった「しいたけ納豆」や「ネギみそ納豆」、「おおいた大葉納豆ジェノベーゼ風」等々大手メーカーにはない多種多様な商品展開で大分から全国に、最近では海外輸出にも力を入れています。

HARADA OIL + NIHO FOODS

1949 — 1982 — 2019 →



- 昭和 24年 4月 原田農産加工所を創業。菜種搾油製粉事業開始。
- 28年 7月 原田製油有限会社を設立。(資本金100万円)
- 48年 12月 日本農林規格認定工場となり、吉原製油の食油委託、充ビン加工業務を開始。
- 56年 4月 国の中小企業事業転換臨時措置法に基づく認定を受けて、大豆加工食品の納豆、もやしなどの製造販売業務を開始する。
- 57年 3月 販売会社 二豊フーズ(株)を設立。(資本金1,000万円)
- 平成 2年 10月 大分もやし協業組合を設立。
- 10年 5月 OCIA認定 (有機無農薬作物の国際認定機関)
- 12年 12月 日本農林規格 (有機JAS) 認定
- 15年 11月 リーファースによるトレーサビリティ認定
- 16年 7月 J-オイルミルズの特約店になる。
- 23年 6月 東北支援納豆「けっぱれ東北」販売。
- 31年 4月 創業70周年
- 令和 4年 6月 JFS-B規格 (食品安全マネジメント認証) 取得
- 11月 第26回全国納豆鑑評会 W受賞「おおいた大葉納豆」

2. 経営トップの考え方

大分と言えば温泉や観光、主要産業も鉄鋼や石油化学等の重化学工業が有名で食に関しては「とり天」や「からあげ」に椎茸、かぼす、麦焼酎が思い浮かぶのではないかと思います。

そのような中で業界としてはまだ約 40 年と歴史も浅く老舗の納豆屋や大手メーカーと比べても知名度もブランドもまだまだ発展途上ではありますが年に一度開催される全国納豆鑑評会で多くの受賞歴もあり、大分からでも全国で通用する製造技術には自信を持っています。また地場のローカルだからこそ出来る発想や行動力で「大分で納豆?!」のイメージを 10 年後には「大分の納豆ってこんなに美味しい・・・」に変えたいと考えています。

その為には次世代を担う若い力が必要であり、まずは地元で愛される緑パッケージの牛乳や南蛮文化薫る銘菓等のように地域に愛され、必要とされる納豆を共に創っていきましょう。



3. 企業の強みと今後の展開(今後の目標、目標に向けた取組、業界や市場の状況など)

大手メーカーと比べて遜色ないバラエティ豊かな商品ラインアップは自社商品で20アイテム、OEMを含めると30アイテムと企画・提案力に強みを持っています。とりわけ同業他社にないオリジナリティ溢れるタレが付属するフレーバー系の商品に注目されがちですが日本一の納豆を決める鑑評会(添付タレ無しで納豆そのものの「外観(見た目)」「香り」「味・食感」の3つの項目を評価)で延べ12度の受賞に裏付けられた製造技術があってこそその九州内外の有力小売業のPBならびに留型商品の開発に繋がっています。

業界としては人口減少の影響がないとは言えないもののメディアの露出や健康志向の継続的な高まりで今後は国内需要だけでなく海外市場でのヘルスケア機能食品やスーパーフードとしての立ち位置としても堅調な推移が見込まれます。今後100年企業を目指す中で納豆鑑評会での日本一の称号でもある最優秀賞の獲得に加え九州という立地を活かしたアジアを中心とする海外での売上構成比を国内と半々までに持っていきたいと考えています。



4. 社風について

2023年に事業承継により代表取締役が70代から40代に若返った事もあり、福利厚生や社風も昭和から令和にアップデートしている最中です。

また代表者自身が子育て世代という事で家事や育児にも理解があり、従業員との距離も近くオン・オフの切替・メリハリをしっかりと行い普段から声をかけやすい雰囲気があります。

従業員の構成比は男女半々で10代後半の新卒から70代のベテラン(再雇用含む)まで幅広い世代が活躍しており、多様性や個性を尊重した上で歓送迎会や忘年会等の飲み会も参加自由です。

また社内コミュニケーションの活性化を図る上で家族参加OKのBBQやボーリング大会等の社内レクも定期的に行っています。



5. 求めている人材について

- ・誠実・・・感謝の心を常に忘れず謙虚で何事にも最後まで粘り強く取り組む事が出来る
- ・自主・・・自ら考え何事にも前向きにかつ主体的な行動が出来る
- ・創造・・・出来ない理由より、どうしたら出来るかを自分なりに考える事が出来る

上記3つを「日々全力」で取り組める人。

6. 就職活動を迎える学生へ / アドバイス

悩むよりもまずは行動を。悩んで悶々と時間を浪費するよりも長い人生、多少の失敗は重ねたとしても返しのつく失敗であれば、その経験を糧にして成功に繋げる事が出来れば結果オーライです。むしろ挑戦をしなければ失敗する事もあります。やらない後悔よりもやってみて後悔を。若さを武器に失敗を恐れる事なく、今しか出来ない様々な事にトライして固定観念に捕らわれない自由な発想で自分の殻を突き破ってほしいと思います。

7. 学生の主な質問について

Q1.会社が大事にしていることはなんですか？

A1.『安全三原則』

食品安全・・・私たちは、安全でおいしく新鮮な食品をお客様に提供致します。

職場安全・・・私たちは、事故や怪我の無い安全な職場作りに努めます。

交通安全・・・私たちは、安全運転をする事で人や地球に優しい活動に取り組みます。

上記を基に「お客様が食べて良かった、社員が働いて良かった、地元であって良かった」これらの3つの良かったと思える会社として地域に根差した100年企業を目指します。

Q2.事業所はどこにありますか？

A2.大分市中戸次にあり転勤はありません。近場の人は自転車、バイクで通勤していますが基本的には自家用車での通勤です(無料駐車場あり)。

Q3.異動はありますか？

A3.適材適所を前提に本人の希望を踏まえ部署によっては異動もあります。

Q4.営業職のノルマはありますか？

A4.ペナルティ等があるわけではありませんが営利企業としてビジネスをする上で売上目標があり、その目標達成に向けて仕事をしています。

Q5.女性の従業員はいますか？

A5.営業に関しては男性4名のみですが会社全体では5：5で同業他社メーカーと同じように今後は積極的に採用していきます。

Special Natto made in Oita
九州・大分県のこだわりの納豆

地産地消を目指す納豆づくり

原料にこだわり、厳選された九州産大豆を主に使用しています。九州各地の豊かな食材を使った新しい納豆を開発したり、近年はSDGsを意識し、環境に配慮して生産されたアメリカ産大豆も使用しています。毎日でも食べる納豆だからこそ、家庭の食卓からSDGsを考えるきっかけに。

品質管理を重視した生産システムで安全・安心の納豆をお届けします

厳選された洗練された材料を使用し、徹底した品質管理によって、均一・安定・高品質の製品をお届けいたします。

私たちは、安全でおいしく新鮮な食品をお客様に提供致します。

安全三原則
食品
安全
職場
交通

私たちは、事故や怪我の無い安全な職場作りに努めます。

私たちは、安全運転をする事で、人や地球に優しい活動に取り組みます。

How to make

大豆選別 → 選別/水洗い → 浸漬 → DAY 2 高圧 → DAY 3 発酵/熟成/第一冷蔵 → DAY 4 第二冷蔵/梱包/出荷

最新の自動生産ライン
生産ラインでは、納豆の完成から製罐室へ運ぶためのケース入れまで、一連の流れ作業で行います。

検査・測定
量目不足や金属混入などの製品は検出され、一旦は不良品としてだけが生産ラインに降りず、メタ検査/検査室で検査実施されます。

厳格な温度管理
トラクター・ミキサーは閉鎖式で、冷蔵庫から暖み込みまで直達ルートで、厳しく温度管理され、出荷されます。

8. 参考になるリンク

(企業の動向や発表、業界や企業環境を取り巻くニュースなど)

○会社公式 Instagram

<https://www.instagram.com/nihofoods710/?hl=ja>

○全国納豆協同組合連合会 納豆 PR センター

<https://www.natto.or.jp/index.php>



納豆鑑評会とは、製造技術と品質の向上を目指して毎年開催されているコンクールです。全国納豆協同組合連合会が主催し、日本各地から出品されます。「見た目」「香り」「味・食感」の3つの項目を審査員が評価し、優秀な納豆には賞が送られます。

※パッケージ画像は受賞当時のものです。すでに販売終了したものがごまいますのでご注意ください。

 国産納豆九州 第6回 '01年 優秀賞 中粒・大粒部門 九州農政局長賞	 ふるさとカップ納豆 第7回 '02年 優秀賞 中粒・大粒部門 厚生労働省医薬局 食品保健部長賞	 国産小粒納豆 第15回 '10年 優秀賞 小粒・極小粒部門 農林水産省 総合食料局長賞	 九州小粒納豆 第16回 '11年 特別賞 小粒・極小粒部門 食文化研究家 永山久実賞	
 九州国産納豆 第18回 '13年 優良賞 大粒・中粒部門 全国納豆協同組合 連合会会長賞	 国産 あんかけとろみ納豆 第19回 '14年 優秀賞 小粒・極小粒部門 全国農業協同組合 連合会会長賞	 国産くろめ納豆 21回 '16年 優秀賞 大粒・中粒部門 全国農業協同組合 連合会会長賞	 ねばり一番 第23回 '18年 特別賞 アメリカ大豆部門 アメリ カ大豆サステナビリティ アンバサダーアワード	 おおいだ大葉納豆 ジェノベーゼ風 第26回 '22年 特別賞 アメリカ大豆部門 SSGA U.S. Award & アメリカ大豆サステナ ビリティアンバサダーアワード W受賞

<OB/OG 情報> (情報は人事経由で卒業生との連絡手段に)

・採用実績のある県内高等教育機関
大分大学、日本文理大学、別府大学 等

・OB 訪問対応の連絡先

会社 HP のお問い合わせフォーム

<https://www.nihofoods.com/contact/>

または会社公式インスタの DM にて

<https://www.instagram.com/nihofoods710/?hl=ja>



実際に働く人の声

営業/入社 9 年目

・入社を決めた理由は？

大学時代に飲食店でアルバイトをしていた際お客様から「これ、美味しいね」と直接、声をかけていただく経験をしました。その瞬間、自分の携わる食品が誰かの喜びや笑顔につながる仕事がしたいと思うようになりました。

さらに大分で生まれ育った私は、地元の大分を拠点にした食品関連の企業で働き、地元の魅力を広める仕事がしたいという気持ちが強くなり、地元企業である二豊フーズ(原田製油)で働く事を決めました。

・印象に残っているエピソードは？

納豆の営業をしていて印象に残っているのは、お客様から直接「この納豆、本当に美味しい！」「いつも家族で食べています」と感謝の言葉をいただいた瞬間です。特に取引をさせていただいている店舗で弊社の納豆が地域のお客様に広まり、売り場の納豆が完売したと聞いた時はとても嬉しかったです。

また県外のお客様から「旅行先で食べた納豆が忘れられなくて取り寄せました」というお手紙をいただく事もあり、弊社の商品が誰かの食卓で喜ばれている事を実感すると、この仕事のやりがいを改めて感じます。

・これから挑戦していきたいことは？

国内市場での拡大はもちろんですが、今後は海外市場にも積極的にアプローチしていきたいと考えています。日本の伝統的な食品である納豆を世界中の人々に知ってもらい取り扱いが増えるように努めていきます。



<先輩からの推薦>

・推薦の理由

理由	詳細
<input checked="" type="checkbox"/> 成長が見込める	国内消費も堅調だが今後は海外に注力。
<input checked="" type="checkbox"/> 安定している	創業 75 年。食品業界は不景気に強い。
<input type="checkbox"/> 専門性が高い	
<input type="checkbox"/> 個人が尊重される	
<input checked="" type="checkbox"/> 挑戦できる	Made in 大分の納豆を全国から世界へ。
<input type="checkbox"/> 組織風土が良い	
<input checked="" type="checkbox"/> 自由にできる	自由な発想で商品開発ならびに広報関連の企画・立案も。

学生へ就職するうえでもっと知って欲しいこと(詳細情報)

会社訪問、会社見学、インターンシップと随時募集しているので少しでも気になる事があれば何でも気軽に問い合わせを。悩む前にまず行動！



ダイバーシティへの取組について

・女性社員の割合

男女比 5 : 5

・女性管理職の割合

22%

・男女別新卒定着率(3年後)

実績なし

・産休・育休後の女性の復帰率

実績なし

・男性の育休取得率

実績なし

・育児や介護に関する働き方に関する制度

産休育休制度有