

新 ほっかいどう 企業 ファイル

▷44

「どんなタレでもつくり
ます」を旗印に掲げ、道産
素材を使っただしやたれな
どを製造する。ラーメン店
やレストランなど、相手先
ブランドによる生産(OE
M)が主体で、手がけた調
味料は3千種を超える。
釣り用品卸のアイビック
(札幌)のグループ会社と
して創業。道内産の根コン
ブやカニなどのだしをベ
ースにした商品を主力に、容
器の形や包装デザインも一
括して提案する。2018
年には、総菜やレトルトカ
レーを製造する総菜開発
(札幌)を子会社化し、食
品のOEMも手がけてい

アイビック食品

- ▷本社所在地 札幌市東区苗穂町13の1の15
- ▷創業 2002年
- ▷事業内容 調味料、総菜製造業
- ▷売上高 22億円 (2023年5月期)
- ▷従業員数 80人



山国敏撮影

紹介する牧野
克彦社長(館
山国敏撮影)

「人口減に伴
い国内需要が縮小する中
でも、生き残りをかけて挑
戦を続けたい」と力を込める。
中国やタイ、インドなど海
外にも本腰を入れる考え
だ。

海外展開にも力

にも力を入れる。22年には
アウトドア向けのレトルト
食品や調味料の独自ブラン
ド「DELBEBE(デルベ)」
を立ち上げた。グループ会
社にアイビックや、アウト
ドア施設企画運営のキャン
パーズアンドアングラズ
(札幌)がある強みを生か
し、キャンプ用品として人
気の飯ごう「メスティン」
の規格に沿った商品作りな
どで、他社との差異化を図
る。

る。

調味料3000種超手がけ

デジタルを活用

21年、デジタル技術を活
用して商品開発を支援する
施設「北海道みらいキッチン
N G O K A N (ゴカン)五
感」を本社内に開設した。

商品を利用した料理をキッ
チンで作れるほか、宣伝用
写真を撮影するスタジオも
完備している。例えば、プ
ロジェクションマッピング
でキャンペーン場などを施設内
に映し、香りが発生する装
置で臨場感を加えると、商

品が使われる状況を再現し
て味わいやパッケージを検
討できる。施設は全て顧客
に無料で開放している。
ゴカンの開設後は、商品
開発中の顧客や見学者ら延
べ約5千人が来訪。牧野克
彦社長は「一緒に売れる商
品作りをしま
しょう、との
思いで支援を
している」と
話す。

デジタルに
インタビュー



(山口真理絵)