

北海道でたれ・スープなどの製造販売を手掛ける札幌市のアイビック食品。国内でも珍しい釣貝・アワビドア用品卸グループの食品会社で、そのルーツを生かして2023年9月30日、北海道市にキャンパ・フィッシング・食が融合した体験型アウトドアショップ「キャンパスアンドアングラズ北広島」をオープンした。昨年4月23日には同施設にアイビック食品が主体のレストラン棟「アルトラーチェ」を開業するなど、自社製造商品を自社施設で販売するB to C事業が注目を集めている。同社の牧野克彦社長は「アイビック食品はスピードが売れ手。差別化でオンリーワンとなり、お客さまから選ばれる企業へ」と語る。就任5年目となる牧野社長に、これまでの取組みや今後の戦略・未来ビジョンなどについて聞いた。



牧野克彦社長

(角野建哉)

北海道の注目企業

アイビック食品

スピードで差別化図る

ツク果林事業部としてスタートし、02年にアイビック食品を設立した。「どんなタレでもつくり出す」をスローガンに、ラーメンのたれや昆布だし、井・鍋のたれ、冷凍カレーソースなど洋中から農水産まで3000種類以上の開発実績を持ち、市販用、業務用を問

アイビック食品は、釣貝・アワビドア用品卸グループのキャンパ・フィッシング・食が融合した体験型アウトドアショップ「キャンパスアンドアングラズ北広島」をオープンした。昨年4月23日には同施設にアイビック食品が主体のレストラン棟「アルトラーチェ」を開業するなど、自社製造商品を自社施設で販売するB to C事業が注目を集めている。同社の牧野克彦社長は「アイビック食品はスピードが売れ手。差別化でオンリーワンとなり、お客さまから選ばれる企業へ」と語る。就任5年目となる牧野社長に、これまでの取組みや今後の戦略・未来ビジョンなどについて聞いた。

選ばれるオンリーワンへ

きなダメージを受けていた。逆風の中、ホームベジリニエールや北海道の銘店の味を未来に残すプロジェクト「食の北海道遺産」、食のDNA拠点「GOKAN 北海道みらいキッチン」設立、TASAN SERVICE C.Eとの業務提携など積極的な取組みで攻めの姿勢を貫いた。牧野社長は「コロナに苦しみながらもさまざまなチャレンジを続けたから、ダメージの大きな業界が相手でも急回復できた。ひとりで語れない5年間だった」と振り返る。

今年、同社が力を入れているのは「北海道の素材を使って調味料から惣菜まで、幅広い物づくりをし、ながら高付加価値、高級ブランドの商品を販売していく」こと。その中で世

の中の環境を調査しつつ、「ターゲット層を高付加価値、今後成長していく地域産業に商いを寄せていく」がテーマ。牧野社長は利春氏から事業を受け継いだ際、「経営者の使命たるものは事業の継続に尽きる」と教わり、企業の存続、経営の継続が経営者の使命で、可能な限り繁栄・発展していくことを前提に、生き残り策を日々練っている。

モットーは「不易流行で、目指すのは一地域の業界ナンバーワン」。牧野社長は「ナンバーワンがすぐかかわらないなら、差別化でオンリーワンへ。人々のおいしいをもつて豊かに、新しい食文化をつくるリーディングカンパニーになることでお客さまから選ばれる企業になる」と力を込める。