

“北海道のソウルフードメイカー”の 挑戦と成長

2025.6.17 社会体験ワークショップ

北海道のソウルフードメイカー



技術本部 開発部 東京分室 佐藤 駿





目次 Agenda

1. 自己紹介
2. ベル食品とは？
3. ベル食品の挑戦の歴史
4. 札幌本社での挑戦
5. 東京分室での挑戦
6. ここまでの成果
7. これからの挑戦

自己紹介

- 名 前:佐藤 駿(さとう しゅん)
- 所 属:技術本部開発部東京分室(≡開発職)
- 年 齢:29歳(1995年11月生まれ)
- 出身地:北海道札幌市(札幌ドームの辺り)
- 出身校:帯広畜産大学大学院 畜産科学専攻
食品科学コース修了
- 社 歴:2020年4月 入社
技術本部開発部製品開発課 配属
2023年4月 現所属へ異動 ⇒入社6年目



ベル食品とは？ ①

- 社 名:ベル食品株式会社
- 所 在 地:〒063-0803 北海道札幌市西区二十四軒3条7丁目3番35号
- 創業/設立:昭和22年 / 昭和33年3月1日
- 資 本 金:4億8,525万円
- 代 表 者:代表取締役社長 福山 浩司
- 事業内容:食品の製造、販売
- 主要製品:ジンギスカンのたれ、ラーメンスープ、焼肉のたれ、スープカレー、味付メンマ、冷しラーメンスープ、ラーメンサラダのたれ、麺つゆ、各種業務用、一食用スープ、レトルト製品、プリン、スプレッド他の製造販売



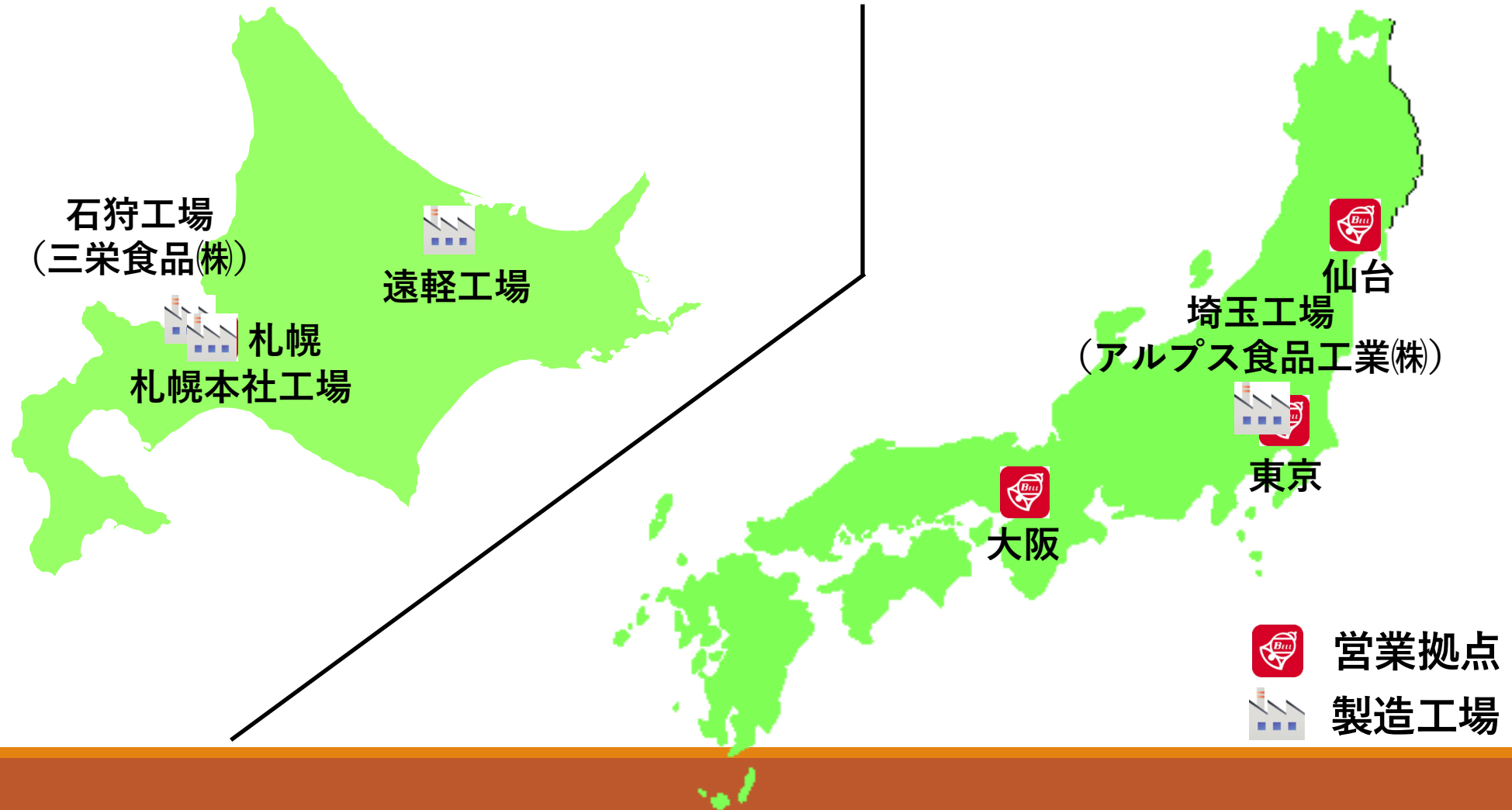
ベル食品の商品カテゴリー



ベル食品とは？ ②

- 総売上高：68億3,981万円（2025年3月期）
- 従業員数：266名（2025年4月1日時点）
【役員8名・正社員155名・準社員/パートタイマー56名・技能実習生47名】
- 事業所/工場：東京支店、東北営業所、大阪営業所、配送センター
本社工場、遠軽工場
- 関連会社：三栄食品株式会社、アルプス食品工業株式会社/埼玉工場
- 海外拠点：BELL FOODS VIET NAM CO., LTD.
(Ho Chi Minh City、HANOI BRANCH)、
BELL FOODS (CAMBODIA) CO., LTD.

ベル食品の営業拠点と製造工場



ベル食品の商品カテゴリー





ベル食品の海外の営業拠点



営業拠点

ベル食品の挑戦の歴史 ①

1947年 ベル食品の前身 北共化学(株)創業



創業当時の本社

第二次世界大戦直後、**北海道大学農学部**
出身の青年たち7人が、北海道の美味しいものを全国の皆さまに食べていただくという志を持って集まり、豊平区にて創業。

ベル食品の挑戦の歴史 ②

1954年

ラーメンスープ華味を発売



1956年

成吉思汗たれを発売



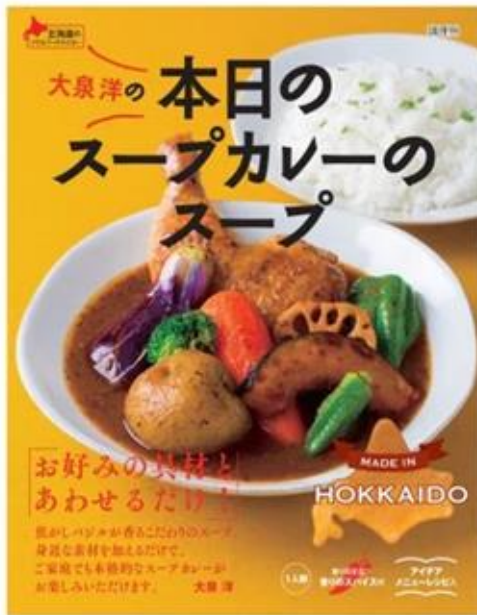
ベル食品の挑戦の歴史 ③

1958年 成吉思汗たれが売れ始める



オリジナルのジンギスカン鍋を仕入れてくれた精肉店に景品で渡して、精肉店がお客様に貸し出す「ジンギスカン鍋貸し出し作戦」が好評。1961年には爆発的に売れ始める。羊肉とともに売上は毎年倍増。

ベル食品の挑戦の歴史 ④



スープカレーの挑戦は大泉洋さんからSTVの「カレー博」で大泉洋さんが自分の好きなカレーを出品する際にベル食品に製造依頼。

初めは普通のカレーを作っていたが、3年目の2003年にスープカレーにチャレンジ。大泉さんが毎日のようにベル食品に通って完成。本人歌唱「本日のスープ」のCD発売とも重なりヒット。焦がしバジルを定番化。

札幌本社での挑戦



札幌本社
勤務
(3年間)

東京分室
勤務
(2年経過)

今後の
展望

札幌本社での挑戦

①製品開発のスキルアップ

開発職のキャリアデザイン

△ 入社して半年～数年間工場内で製造職として経験を積む

○ すぐ開発部にて開発職として研修スタート

⇒理由は大きく分けて2つある



札幌本社での挑戦

①製品開発のスキルアップ

理由1. すべての原料を識別・把握する必要がある

- 当社では約1,000種類の原料を取り扱う
原料の味・香り・物性（液体または粉末、固形分や濁りの有無）を
いち早く覚える必要がある



札幌本社での挑戦

①製品開発のスキルアップ

理由1. すべての原料を識別・把握する必要がある

●原料の官能評価を実施

1個1個を味見して、見た目の特徴もふまえて、ノートにまとめる

⇒半年間かけてようやく完了！
習得までに時間がかかる



札幌本社での挑戦

①製品開発のスキルアップ

理由2. 決められた時間内で求められている味に仕上げる必要がある

- 原料毎の力価を把握する
(どれくらい足せば・減らせば効果があるのか 等)
- 営業や先方へのヒアリング
(要点を捉えてわかりやすく正確に問い合わせる 等)
- 保存性の確保
(原則常温保管→腐らないように調整)

⇒開発部にすぐ配属、
いち早く一人きりで対応できるようになる



札幌本社での挑戦

②本社工場が持つ生産能力を知る

☆当社製品はバラエティ豊かなラインナップ

●製品の形態

瓶、ペットボトル、スタンドパック、バックインボックス、小袋 etc.



札幌本社での挑戦

②本社工場が持つ生産能力を知る

☆当社製品はバラエティ豊かなラインナップ

●たれ・スープの物性

みそラーメンスープ、シーザードレッシング、焼肉のたれ、濃縮めんつゆ etc.



札幌本社での挑戦

②本社工場が持つ生産能力を知る

☆当社製品はバラエティ豊かなラインナップ

●固形分

すりごま、大豆ミート、たけのこ、粗挽き黒胡椒、きざみ玉ねぎ etc.



札幌本社での挑戦

②本社工場が持つ生産能力を知る

◆製造上のリスク:

例1. みそラーメンスープ

→「みそをたくさん使えば使うほど濃厚なスープが作れる！」

⇒粘性が固すぎると仕込み釜から充填機を繋ぐ

管の中に詰まってしまい充填できない可能性がある



札幌本社での挑戦

②本社工場が持つ生産能力を知る

◆製造上のリスク:

例2. ドレッシング

→「野菜や加工肉などの具材がゴロゴロ入っていると美味しそう！」

⇒サイズが大きすぎると異物を取り除くための
フィルターに詰まってしまうかもしれない

※機械の性能を理解しないと開発ができない！

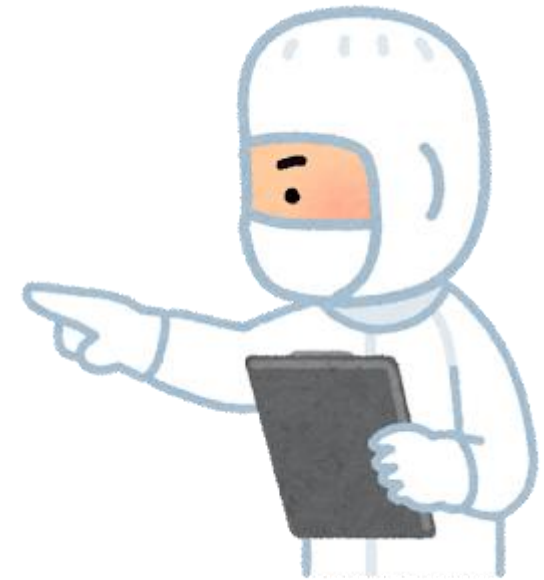


札幌本社での挑戦

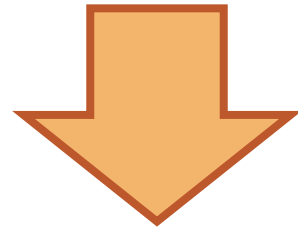
②本社工場が持つ生産能力を知る

☆開発部として原料の特徴を理解した上で工場へ行く

- ◆「開発部員は自分が担当した製品の初回製造に立ち会う」
→原料投入の順番やできあがったたれの物性等、
テーブルワーク品と相違ないか確認
- ◆実際の製造を通じて、機械に関する知識を身に付けていく！
※工場で製造できないたれを机上で試作しても意味がない



東京分室での挑戦



札幌本社
勤務
(3年間)

東京分室
勤務
(2年経過)

今後の
展望

東京分室での挑戦

①北海道の魅力を見つける

◎本州に初めて住んでみて驚いたこと

(1)「ベル食品といえばジンギスカンたれ」が伝わらない

(2)北海道物産展のにぎわいが尋常じゃない

(3)「北海道産〇〇」ではなく、
「北海道製造の〇〇」でもキャッチコピーになる



東京分室での挑戦

②アウトプット力を磨く

◎札幌本社での3年間で原材料や製造の知識を蓄えた
→他者へ知識を伝える場面が多い

(1)得意先

スピーディな試作提案を行うために
営業同行・商談同席が多い
→製造の可否を速やかにかつ正確に回答

(2)社内

本州の営業担当は本社工場が遠いため、
製造立ち会いの経験が少ない
→製造面の相談・問い合わせに都度対応



ここまでの成果

例：プレゼン提案のフォローアップ

◎販路拡大のため、新規製麺メーカーが開催するコンペへ参加
テーマ：「北海道のご当地ラーメンスープ」

→北海道生まれ・北海道育ちなこともあり、プレゼン同行者に任命

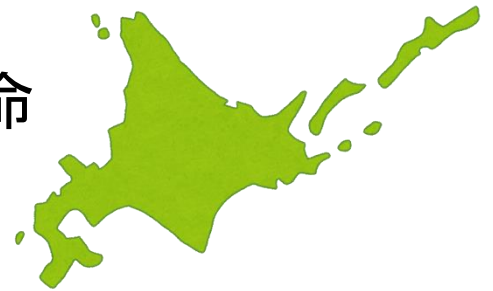
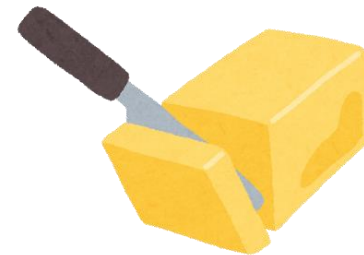
①道内の人気店や道産原料の数々を提案
→味はもちろんストーリー性も評価



出典：らーめん信玄，東京ドームHP掲載



出典：西山製麺株式会社



ここまでの成果

例：プレゼン提案のフォローアップ

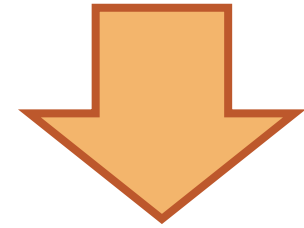
◎販路拡大のため、新規製麺メーカーが開催するコンペへ参加
テーマ：「北海道のご当地ラーメンスープ」

②工場での再現性の可否をその場で回答
→よりスピーディな試作提案を実現



⇒定期開催しているコンペにメーカーからお声がけいただけるように
(現在鋭意提案中！)

これからの挑戦



札幌本社
勤務
(3年間)

東京分室
勤務
(2年経過)

今後の
展望

これからの挑戦 「北海道と 本州 との架け橋となる」

◎数年後：札幌の製品開発課へ戻る予定
→北海道の味を道内に限らず、
全国へと届けられる商品を開発！



これからの挑戦 「北海道と 本州 との架け橋となる」

◎例：万能根昆布だし

「北海道産日高産の根昆布を独自製法で溶かし込んだ液体だし」

→関西エリアで人気

「つゆ：昆布をメインに使っただし、淡い色合い」

→根昆布だしが好みにマッチング！

⇒もっと日本各地の知識・経験をたくさん蓄えられるように！

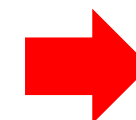


これからの挑戦 「北海道と**海外**との架け橋となる」

- ①インバウンドの観光客へ向けて、
北海道の味を故郷へ持ち返ってもらう！



- ②ベトナム・カンボジアを筆頭に
海外のニーズに合わせた商品を
当社の技術で作り上げる！



ご清聴ありがとうございました🔔🔔🔔

