

## ビジネスフォーカス：マルエス イカの本足打法脱却へ イカに頼らない 新たな柱模索

菓子 インタビュー 2021.04.23 12219号 09面



田中稔朗代表取締役

【関西】1947年に創業し、「いか天大王」をはじめとした“イカフライ市場”でトップシェアを誇るマルエス。イカフライばかりに頼ってしまう「イカの本足打法」では原材料確保や、嗜好（しこう）の変化に対応できないとして、フライ品に加えて、2000年にレトルトと炊き込み加工、さらに近年では洋菓子の製造も開始。新たな柱を模索続ける田中稔朗代表取締役話を聞いた。（篠原里枝）

### ●「いか天大王」は家飲みで高支持

当社は売上げの約半分がフライ品で、さらにイカを使った商品がうち35%以上を占めている。

「いか天大王」は当社の代表商品で、20年9月～12月の出荷数は前年比17.5%増と伸長し、年間出荷数も過去最高の260万袋を記録。日経POSのイカ珍味部門で売上げナンバーワンとなった。

同品は、するめの胴部分のみを肉厚に伸ばし、薄い衣でフライしたソフトあたりめフライ。しっかりとしたするめのうまみと歯応えがぜいたくな本格イカフライで、揚げ油はキャノーラ油100%にこだわる。

コロナ禍での家飲みで支持を集めた一方でCVSや業務用、インバウンド需要の高いチャネルでは大きな打撃を受けた。

当社では12年前から自社ECサイトを開設している。コロナ禍で順調に推移しており、3月からはアマゾンや楽天にも販売チャネルを広げた。

### ●水産資源確保や嗜好変化に対応

イカフライは海外でも非常に人気が高い。19年にタイ工場を稼働した。フィリピン、米国に現地法人を持つ。世界中で愛される商品だが、「イカの本足打法」のままではいけない。原材料となるイカをはじめとした水産資源は、この先も潤沢



炊き込んで作り上げる「大豆ジャーキー」



「まめの木」とのシナジーを發揮したラングドシャクッキー

に確保し続けられるとは限らない。

そのため、将来を売上げの半分を占める同品に頼り切ることはできない。

そこで当社は次なる柱の確立を模索してきた。18年にグループ入りした洋菓子製造「まめの木」とのシナジーを発揮し、マルエスでラングドシャクッキーの製造も開始。洋菓子製造にも参入した。また、近年注目の大豆ミート製品は19年に「大豆ジャーキー」を発売した。炊き込んで作り上げるため、しっかり味が染み込み、かめばかむほどうまみが楽しめる。健康的な食材として人気の高いナッツ類にも再注力し、イカフライのみならず幅広く需要に応えていく。