

# ソース創造 - 120余年の歴史



イカリソース株式会社 上林 賢一  
代表取締役 社長執行役員

## 時代に合わせて

### さまざまな愛される味に

イカリソースは1896年（明治29年）の創業以来、120年以上もの間お客様に愛され、支持をいただけてきました。

日本において洋食文化が広がった明治時代に大阪の阿波座にあった「山城屋」がウスターソースを発売したのが現在のイカリソースの前身となります。昭和時代に入って、ところ

みがあり甘口のとんかつソースが発売され、昭和61年にはサラダ需要の高まりからドレッシング類を発売しました。令和になると健康志向の高まりに因應べく超減塩のソースを発売するなど、時代に合わせて安全で安心な商品を提供し続けてきました。

イカリソース株式会社は、令和になると健康志向の高まりに因應べく超減塩のソースを発売するなど、時代に合わせて安全で安心な商品を提供し続けてきました。

イカリソース株式会社の主力商品であるウスター・中濃・とんかつソースは野菜・果実を10種類以上使用しており、食品添加物を加えていません。また、アレルゲン28品目を使用しておらず、まさに「SIMPLE PR

EMiUM」と言える商品です。これらのソース類は、野菜・果実以外にもお酢を使用しており、かつノンオイルの健康的な調味料です。

そのイカリソース株式会社のソースを生産しているのは、西宮市の甲子園球場から近い鳴尾浜にある西宮工場です。同工場は1981年（昭和56年）4月に竣工し、長年にわたるソース、ドレッシングを中心とする調味料の製造を担ってきま

た。西宮工場には商品を開発し開発する企画開発部、製品の品質を検査する品質保証部、商品を全国のお客様にお届けする物流部、そしてイカリソース製品の約95%を生産している生産部門があります。生産部門には、スーパーなどでお馴染みのウスターソースやとんかつソースなどを生産するライン、ドレッシング製品や業務用の大型ボトルを生産するライン、お好みソースや焼そばソースなどのチューブ製品を生産するライン、業務用の20Lなど大型容器を生産するラインの4つの生産ラインがあります。西宮工場ではこれらの生産ラインで1日約12000ケースの製品が作られています。

今年でこの西宮工場も43年となり、鳴尾浜の地域では歴史のある工場となりましたが時代に即した安全管理のもと日々生産を行っています。2017年3月には「食品安全システム認証」であるFSSC22000を認証取得しました。これからも、イカリソース株式会社従業員一同全国の皆様にお客様の立場に立って誠実に商品をお届けして参ります。