

藤安醸造 株式会社

鹿児島県鹿児島市谷山港2丁目1番10号

設 立 1870年

資 本 金 2,800万円

従 業 員 数 55名

藤安醸造 株式会社
企業 HP



事業内容

藤安醸造株式会社は、明治3年(1870年)創業の伝統ある醸造メーカーで、鹿児島の食文化を支えてきた老舗企業です。味噌・醤油・食酢・ソースなど、多彩な調味料の製造・販売を手がけており、家庭用から飲食店、ホテルまで、幅広いお客様に向けて商品を提供しています。



●学生サポーター的魅力ポイント●

創業150年以上！
昔から愛され続けるふるさとの味。

長い歴史の中で地域の人々に支えられ、信頼を積み重ねてきた企業です。鹿児島の甘口醤油・味噌文化に根ざした商品展開で、「地元の味」を守り続けています。「地元といえばこの味!」と言われるほど、世代を超えて親しまれているそうです。地域の人々の思い出や日常に寄り添い、ふるさとのぬくもりを感じさせてくれる企業です。社員一人ひとりが自社製品を誇りに思い、「いいものを届けたい」という共通の想いでつながっています。職場の雰囲気はとてもアットホームで、お互いを支え合う温かい人間関係が魅力です。



入社5年目
櫻井 修羅さん

主な業務内容

量販店を担当する営業として活躍しています。食品バイヤーとの商談や、店舗とのやり取りを通じて、売場づくりや企画提案を行っているそうです。

仕事のやりがい

販売促進課へ異動してからは、お客様と直接関わる機会も増え、「美味しい」という声や実際の使い方を聞けることが大きなやりがいになっていると話していました。

職場の雰囲気

先輩や上司に相談しやすい明るく楽しい雰囲気の中で、わからないことも気軽に学べる環境があるそうです。

仕事をする上で大切にしていること

仕事をする上で大切にしているのは、会社の理念でもある「ファンづくり」です。また、今後は担当先をさらに広げ、県内外へ鹿児島の味をもっと届けていきたいと話していました。





総務部長
田中 健二さん



顧客の要望に柔軟に対応

藤安醸造は、大手と比べ小回りが利く点が強みとのこと。お客様から「この製品はどう使えばよいか」といった相談を受ける機会も多いそうです。

総務部の主な仕事内容

社員採用時の手続きや、会社説明会での説明を担当しているそうです。また社員からの相談を受け、働きやすい職場環境づくりにも取り組んでいます。

仕事をする上で大切にしていること

総務部は、人と関わる機会が多い職場です。周りの人への気配りを心がけることで、皆さんが楽しく働くことができ、「今日も一日うまくできた」と思える状態に整えることが仕事のやりがいだと話していました。

どのような人に入社してほしいか

醤油や味噌といった自社製品のファンになってほしいというのはもちろんで、藤安醸造のファン、当社の醤油や味噌を使っているお店のファン、それから鹿児島県のファンを増やしたいと思っているそうです。そんな「ファンづくり」を一緒にしてもらえる学生が理想だと話します。

学生へのコメント



鹿児島の豊かな食文化とともに歩み続けてきた、私たちのものづくり。「おいしさ」と「安心」を届けるため、一つひとつの工程に想いを込めています。変わらない味を守りながら、新しい価値を生み出す。私たちが大切にしているのは、伝統と挑戦の両立です。食を通じて人を笑顔にしたいという想いを持つ皆さん。ぜひ私たちと一緒に、鹿児島から日本、そして世界へ「おいしさ」を届けていきましょう。

藤安醸造 総務課長 西迫 奨悟さん

取材後の感想



大牟礼 華さん

150年以上鹿児島県内外の人たちに愛され続けている商品・会社であることを改めて実感しました。また、より多くのお客様にこの商品を使ってもらえるように、日頃から自社製品を使用して料理をしているということを知り、お客様と接すること以外でも商品への深い責任感を感じました。



徳永 樹さん

藤安醸造株式会社を訪問し、150年以上愛され続ける味に深く感銘を受けました。調味料という日々の食卓に欠かせない製品を、一つひとつ丁寧に手がける姿勢からは、ものづくりへの誇りと責任が感じられました。社員の方々が自社の商品に自信を持ち、お客様との信頼関係を大切にしている姿が非常に印象的でした。



橋口 歩未さん

1870年から受け継がれている味を県内外に広げ、鹿児島の味を愛してもらいたいという自社製品や鹿児島への愛が取材をしている中でとても伝わってきました。工場を見学する中で、たくさんの人が関わってこの味が受け継がれていることが感じられました。お客様に寄り添い、鹿児島の食文化を守りたいという姿勢がとてもかっこいいと思いました。



小嶋 美愉さん

1870年の創業以来、料理に欠かせない調味料をお客様のニーズに合わせ、商品の製造から販売までの工程を一貫して行い、鹿児島の食文化を守り支えたいという強い思いが印象的でした。自社の商品を愛し続け、全国のお客様へ届けたい、お客様への感謝の気持ちを忘れない会社だと感じました。