

「万能タレ」で食卓を豊かに みんなを笑顔に

福ちゃん 金山 福美 さん



平成30年に岐阜市日野でオープンした調味料製造・販売店「福ちゃん」は、万能調味料「ばかみたいにうまいたれ」、通称「ばかたれ」を製造。醤油と味噌の2種類の味が看板商品です。高品質と確かな美味しさで多くのリピーターを獲得。今年12月には山県市に新しく工場を設立し、新事業を立上げるなど活動の幅を広げています。そんな勢いのある事業所、福ちゃん代表の金山福美さんにお話を伺いました。

「ばかたれ」の誕生

昭和64年、愛知県で焼肉店を開業した金山さんは、持ち前の明るい性格と親しみやすさで、地元の方を中心に人気の店を切り盛りしていました。そんなお店を支えていたのが「自家製のタレ」でした。

醤油と味噌がベースのこの「タレ」は、お客様からの「市販のタレはお肉によって味が濃すぎても合わない」という声や、お客様には子供連れの家族が多いため、健康面から「無添加」のものを使いたいといった金山さんの想いを込めて開発されたものです。「お肉や野菜とタレが絶妙にあう」と、多くのお客様から大好評でしたが、平成11年、結婚を機に10年間営業を続けたお店を閉めることになりました。

その後、岐阜県に移り住み3人の子宝に恵まれました。料理好きの金山さんは子育てで知り合ったママ友たちに炒め物や煮物などの料理を振る舞っていたところ、その美味しさが噂になる程でした。実は調味料にはかつての焼肉店の自家製タレを使っており、その話をママ友たちにしたところ「是非売ってほしい」といった声が多数寄せられました。そして平成29年、子育てが一段落したところで、本格的な商品化に取り組みはじめました。元々あったタレをベースとし、子供を想う母親をターゲットに、従来通り着色料は一切使わず無添加に、材料には下呂・小坂の小坂エゴマや山県市のにんにく等、自身で足を運び厳選した県産品を取り入れ、岐阜の良さを伝えられる商品を目指しました。更に、

多くの方に使ってもらえるように、焼肉に限らず様々な料理で活用できる味に調整し、万能タレ「ばかたれ」を完成させました。

「ばかたれ」・福ちゃんの歩み

平成30年、多くの方の声援を受け万能タレの製造販売会社「福ちゃん」を立ち上げました。ところが順風満帆と思われていた矢先、旦那様が突然事故に遭い亡くなられてしまいました。お客様が増え始めこれからというタイミングでした。

「オープンしたばかりで毎日忙しく、そんなときに心の支えである夫を失ってしまい、何も考えることができませんでした」

悲しみに暮れる日々を過ごす中、発注を受けている商品の納品準備や店舗の運営、また3人の子供を含めた自身の生活費の工面など現実的な問題に直面します。

そんな金山さんを支えたのは、創業前から応援してくれていたママ友たちでした。毎日、事務所に顔を出し商品のラベル貼りなどの作業の手伝いや励ましの言葉を掛け続けてくれました。「精神的にも、仕事面でも本当に助かりました。あの時みんなが支えてくれたおかげで、少しずつ前を向くことができました」

金山さんは、自分が多くの人に支えられていることに改めて感謝し「ばかたれを通じて食卓を豊かにすること」を目標に再起しました。

しかし、事業に注力するもの思うように売上は伸びず、苦しい状況が続きました。そこで金山さんは事業の見直しを図るため、岐阜商工

福ちゃん料理用万能たれ「ばかたれ」



会議所を含め、支援機関へ相談に行きました。すると、取引先が道の駅のみと限られていること、また特設PR活動を行っておらず商品の認知力がまだまだ低いことの2つの大きな指摘を受けました。そこで金山さんは、まず商品の認知度を上げることに着手。手に取ってもらえるようボトルラベルを分かりやすいものに刷新しました。また卸先である道の駅で実演販売を実施し、商品への反応を確認しました。その後、取引先を増やすためビジネス商談会へ積極的に参加。すると大手スーパーから「ぜひ販売させてほしい」との依頼が急増。最初は2社だった取引先は20社以上に増え、経営は大きく改善し急成長を遂げました。商品購入者の中には一度に複数本買われる方やリピーターも増えました。「経営が改善したのは、自分一人の力ではありません。多くの人たちのお力添えがあったからです」

金山さんは、当時の感謝の気持ちを今も忘れることはありません。

「ばかたれ」はコロナ禍に負けない

順調に売り上げを伸ばしてきた福ちゃんでしたが、コロナ禍とともに売上は減少していきました。そんな中、生き残り策として新しい取組

み「おうちごはんのお供」をスタートさせました。内容は、外出自粛により家族で食卓を囲む機会が増えたことに伴い、家族みんなで楽しく食事ができるように、主婦層に向けてばかたれを使った「レシピ」を紹介したものです。その方法は、ボトルラベルに新しくQRコードを掲載し、読取るとレシピが閲覧できるというものです。公開されているレシピは、焼物や煮物から、餃子やラーメン(スープ)など、幅広いジャンルのメニューなのが特徴です。

「ばかたれは万能タレなので、様々な種類の料理を作ることができます。利用した方々からはメニューを考える手間が省けると大変喜ばれました」

金山さんはそんな声を励みに、自信を持って次々メニューを考えます。現在、公開されているレシピの数は、約50種類にも上ります。

「ばかたれ」の新たな取り組み

アフターコロナに向け、金山さんは新たなチャレンジを幾つも始めました。

今年1月には、関市の高校生と一緒に新商品の開発・販売を行いました。調味用万能タレに、高校生の意見を交えて「洞戸キウイ」を使用した「ほらだれ」を製作。高校生との取り組みは「自

分では思いつかないことに気づかされ、とても刺激になりました」と、金山さんは笑顔で語ります。開発商品は大変好評で完売となりました。また12月には、山県市に新工場を開設。生産量は開設前と比べて2倍に増加しました。工場開設とあわせて、ばかたれを使って味付けしたキムチやキンパなどの惣菜事業も開始。惣菜を入れたお弁当のテイクアウトも始め、メニューの種類も増やしていく予定です。

さらに今、「岐阜県の豊富な食材を活かして、全国に岐阜の良さをPRしたい」という想いを胸に、ふるさと納税の出品準備を進めています。今後は岐阜県の返礼品として「全国にばかたれを周知していきたい」との意欲で取り組んでいます。

「ばかたれ」を全国へ

「多くの方に支えられてようやくここまでできましたが、まだまだこれからです。今後も地元の方の食材を使って新商品を開発予定です。全国に向けて、『ばかたれ』のおいしさを発信し、岐阜県をより盛り上げていけるよう頑張ります！」

そう力強く語り、そして「まだまだ成長途中」だと繰り返す、金山さんの挑戦はこれからも続きます。



福ちゃん
所在地 岐阜県山県市大桑2350-3
TEL 090-1787-6021

