

サンポー食品株式会社

創業100周年



変わらない味を  
これからも。

流れゆく時代の中で、愛され、販売され続けている「焼豚ラーメン」。製造・販売を行っているサンポー食品は、2021年1月で創業100年を迎えました。その歴史や守り抜いてきたこだわりを伺いました。

100年の歴史の中で  
変化し越えてきたもの。

とんこつ味のカップラーメンといえば「焼豚ラーメン」という人も少なくないのではないのでしょうか？その「焼豚ラーメン」を製造するサンポー食品は、大正10年、米穀卸大石商店として基山町に生まれました。その後、旭製粉製麺所へと時代と共に変化し、1959年、即席ラーメンが開始された頃に即席麺の開発・販売に取り組みます。とんこつラーメン発祥の地である久留米のラーメンのおいしさを多くの人に知ってもらいたいと棒状ラーメン「三宝（み

たから）ラーメン」を発売。その

時に「焼豚ラーメン」の基礎となる味を確立させます。商品に読み仮名を振っていないかった為、お客様から「サンポーさん」と呼ばれるようになり、それがそのまま社名になったそうです。その後、約20年にわたる開発の末「焼豚ラーメン」が完成しました。

現在5代目となる大石社長は「100周年を迎えるにあたり、まず第一は、今まで支えて下さったお客様への感謝です。そして今まで頑張ってきたくれた従業員のOB、諸先輩方への感謝。我々は、それを引き継いで未来に向けて発展させていかななくてはいけない」と思っています。

す」と話します。

競争の激しいインスタントラーメン業界。年間で発売される新商品の数は1000を超えると言われています。しかし、1年後残る商品はほとんどありません。「1年を待たず消えてしまう。それくらい改廃が激しい業界で、長年「焼豚ラーメン」が残っているのは本当にありがたい」と大石社長。

守るべきものは守り、生き残るためには新しいものを求める消費者のニーズにも応えていく。不景気の時、業界全体が低迷し、業績不振が続いた時期があったそうです。しかし、それを乗り越え、今年創業100年を迎えるに至ります。

愛される味を  
守り続ける努力。

「焼豚ラーメン」のこだわりは、やはりそのスープにあると言います。普通、原料が少ない方が効率よく作れるスープですが、「焼豚ラーメン」は使用する原料数が多く、ポークエキスだけでも複数使用されています。おいしいとんこつスープを目指し、効率よりも味を追求。久留米が発祥の地と言われるとんこつラーメン。地元が作るラーメンとして「いい臭さ」を失いたくない。九州ならではの「豚骨スープ」を追求し配合されています。

ラードを配合した油で麺を揚げて

いるのは、とんこつスープとの相性もよくコクがでるとい理由から。また、焼豚ラーメンの重要な食材でもある「紅しょうが」は、スープにも麺にも良くなじみ、おいしさを引き立たせます。生に近い状態のものを入れるのは管理や仕入れが難しく他社商品ではあまり見かけません。大きくて薄い「焼豚」は、薄くスライスするには高度な技術が必要です。そのように、味付けや形状など細部にまでこだわり、引き継いでいるからこそ現在も変わらない味があります。それは長年にわたる取引企業さんとの付き合いも然りです。「もう全部こだわってますね」と製造本部長の古川さんも口をそろえます。

長い年月の中では、原料の取り扱いがなくなったり、取引先の事情で仕入れられなくなったりということも起こります。1つの原料が変わるだけでも、味が変わる。新しい原料で自信をもってお客様に提供できる味にするには大変な苦労があると言います。「焼豚ラーメン」が作られて40年以上、その変わらない味を守る努力は今なお積み重ねられています。

今も、これからも  
第一は安心・安全。

サンポー食品のこだわり。「おいしいのはもちろんだけど、やっぱり一番は、安心・安全です」と大石社

長は話します。工場には、作業着を身につけてエアシャワーを通らないと入ることはできません。工程管理のためにX線検査機を導入したり、理化学検査を実施したりとさまざまな工夫がなされています。2020年には、第三者機関による食品安全マネジメントシステム(FSSC22000)の認証を取得。「食品安全に関する国際規格」で、内容は食品安全に関わるルール作りや生産、工程管理、建屋、マネジメントなど広範囲に及びます。そして、この認証を取得していることで、諸外国に自信を持って提案できると言います。安心・安全・信頼への姿勢は第一です。

また、地域への貢献も行っています。過去には、福岡県産小麦を使った棒状ラーメンで「フードアクション日本アワード」を2つ受賞。また、コロナ禍では基山町に感染症対策への寄付金の進呈や、基山町とのコラボレーション企画で菊芋天うどんを作るなど、地域貢献にも参加しています。

現在、関東地方への販売を始めて8年。2017年には東京にオフィスも構え、営業を強化しています。関東でも少しずつですが年々広がってきているそうです。

今後のサンポー食品を大石社長は語ります。「これまでのものも守りつつ、消費者の方に、サンポーはどんなのを出すんだろう？とワクワク

サンポー食品の歴史

九州の味と真心を届けて

100th Since 1921

Twitter Facebook

2021年 サンポー食品株式会社 創業100周年

1919年 会社設立70周年

1965年 サンポー食品株式会社へ社名変更

1959年 棒状ラーメン「三宝ラーメン」製造開始

1949年 株式会社旭製粉製麺所を設立

1921年 米穀卸大石商店を創業(基山町)

即席袋めん製造開始。この頃工場を増設する

当時の社用車。主力商品である「三宝ラーメン」の名が書かれていた

当時有していた工場外観



①1978年に生まれた「焼豚ラーメン」。とんこつの香りと、あっさりだけどしかりとした味わいのスープと大きな焼豚、紅しょうがが特徴。今年2月に「黒こしょう推し」も新発売！  
②③ご当地シリーズは全部で4種。写真は、「高菜ラーメン」と「久留米ラーメン」  
④～⑧棒状ラーメンご当地シリーズ④鹿児島しょうゆラーメン⑤中洲屋台ピリ辛とんこつラーメン⑥熊本とんこつラーメン⑦博多とんこつラーメン⑧久留米とんこつラーメン



甘木鉄道「立野駅」近く、工場群の中に位置するサンポー食品



世界の食品安全を守る規格・FSSC22000も取得され管理している工場



サンポー食品株式会社  
☎0120-002-160 三養基郡基山町長野230  
(平日の9:00~17:00 ※土・日・祝日および会社の休業日を除く)