

## 「余すところなく使い切る、売り切る」をモットーに青果物加工分野を切り拓く

フルックスグループ 奈良県大和郡山市

フルックスグループは創業事業である青果仲卸事業に加え、青果直販事業、カット野菜、惣菜キット、夕食宅配弁当、レディミール商品、おせち等の幅広い商品の加工事業にも進出。グループの全事業を通じて、青果物を「余すところなく使い切る、売り切る」というモットーのもと、端材を含む全ての青果物の有効活用に取り組み、残さず売りさばくことによって、青果物をムダにしない社会的価値のある企業づくりを目指している。

グループ名の「フルックス (FRUX)」は、ラテン語で「大地の恵み」を意味する言葉 (英語「FRUIT」の語源) で、黒田社長の父である創業者黒田一郎氏の青果物にかける“想い”が込められている。

### 会社概要



会社名：フルックスグループ  
(株式会社フルックスほか)  
所在地：奈良県大和郡山市池沢町 230  
電話：0743-59-6776  
FAX：0743-56-8400  
創業：1964 (昭和 39) 年 7 月  
代表者：代表取締役社長 黒田 久一  
資本金：1 億 5 百万円  
従業員：819 名 (うちパート 686 名)  
事業内容：青果販売事業、青果加工事業、調理事業  
URL：<http://www.frux.jp>



池沢工場 (左) およびフルックスグループのロゴ (右)



### グループ力を活かして中食・外食に参入

フルックスグループは、1964 年 (昭和 39 年) 大阪市東部中央卸売市場の「果実仲卸業」として、数坪の小さな店舗から創業。55 周年を迎える今年、売上 122 億円、従業員 819 人 (パート含む) のグループ企業に成長している。

同グループは、青果販売事業の「株式会社奈良三晃」、青果加工事業の「株式会社三晃」、調理事業の「株式会社味の和和路」と、これら 3 社の持株・管理会社「株式会社フルックス」の 4 社で構成されている。「卵は一つの籠に盛るな」という格言にならない、リスクヘッジと環境変化への対応力を高めるため関連事業を分散させてグループ企業にした。株式会社フルックスのもと、3 社は社会に貢献できる企業を目指して組織横断的に連携を図り、相乗効果を引き出している。

1980 年代半ばに中食・外食に参入した同グループは、食のあらゆる顧客ニーズに対応することで業績を伸ばしてきた。「カット野菜」「惣菜キット」を主力商品として、現在、西日本を中心に約 70 社、約 2,500 店舗と取引しており、グループ全体で 1 日 100 トン以上の野菜を取り扱う。

同グループは、大阪・奈良の 2 府県で事業展開していたが、中食・外食向け事業の拡大には、青果市場の近くに加工・販売等を手掛ける工場の敷地を確保する必要があると考え、2007 年 1 月、奈良県大和郡山市に全事業所・工場を集約させた。

2017 年 11 月には、大和郡山市馬司町の旧本社工場跡地にフランチャイズとして「業務スーパー 奈良中央卸売市場前店」を開店し、青果直販事業も拡大させている。また、直営店舗である『はないちばん』(大和郡山市馬司町) は、旬で新鮮な食材を使った手作り料理の店で、現在、新たなコ

コンセプトで改装計画を進めており、2018年7月にリニューアルオープン予定。

## “惣菜のわかる八百屋”を目指し、人材育成に注力

同グループは、社長を含め全従業員が誇りをもって“八百屋”を名乗っており、食のあらゆるチャネルでメニュー提案ができる“惣菜のわかる八百屋”を目指している。そのため、人材育成に力を入れ、約20年前から年間10人程度の従業員を海外視察に派遣。国内でもセミナー聴講に加え商業施設の見学等、現場を見て多くを学ぶことで、環境変化への対応力を養わせることを目指しており、視察や研修のレポートは、社内掲示板（グループウェア）を通して他の従業員にも情報共有されている。

さらに創業当時から毎期の決算書だけでなく、毎月の試算表も全て従業員に開示。加えて、毎月「経営計画発表会」を実施し、自社を取り巻く経済環境やグループとしての経営基本方針、今後の課題等を示すことで、従業員の事業への参画意欲を喚起している。

また、総菜管理士の資格取得時に奨励金を支給することで従業員の学びを支援。そうして身につけたプロの知識はお客様へのアドバイスの際に役立っている。



床などに吉野材を使用しリラックスできる社員食堂

## 多くのご縁を生む『惣菜のわかる八百屋塾』

2007年2月からスタートした『惣菜のわかる八百屋塾』は、有益な情報の発信と出会いの場の創設を目的としており、本年5月で68回目を迎える。外部の有識者を講師に招き、最新の食品業

界情報から農業関連の情報まで、バラエティー豊かな内容をわかりやすく講義するもので、食品業界からだけでなく一般の参加者も多い。講師と参加者が、そして参加者同士がコミュニケーションを取りやすいよう構成されており、多くのご縁を生む学びの場として大変好評を得ている。



毎回100名前後の参加がある「惣菜のわかる八百屋塾」

## “ローカルで光る”企業へと挑戦し続ける

同グループの事業拡大の背景には、社長の「やってみて、あかんかったらやめたらいい」という信念がある。社長は大学時代に単身バックパッカーで世界23か国を巡り歩いた経験を持つ。グループ経営においても「道（方法）がある以上はまず挑戦し、到達しなければ（成果が上がらなければ）やり直す。むしろ“やらないこと”がリスクであり、成長の道を閉ざす」と考える。

同グループは5年単位で商品・サービス内容を見直し、ブランド力を強化するとともに、従業員の福利厚生を含めた設備の充実を図ってきた。

現在は、新たに参入した冷凍事業の拡張とともに、<sup>まつかさ</sup>馬司工場の増築により工場内R&D（研究開発）施設の拡充計画を進めており、日本一の惣菜系カット野菜工場の実現を目指している。

社長は「私は大阪出身ですが、奈良が大好きです。今後も奈良から撤退するつもりはありません」と、奈良に深い愛着を抱く。青果物を総合的に扱う事業を通じ、食と農の架け橋となる“ローカルで光る”企業を目指してフルックスグループの挑戦は今後も続く。（八木陽子、島田清彦）