



良質な商品を提供するための手間暇を惜しまない 真面目な企業姿勢で消費者との信頼を育む

一袋一袋に良心を込めて、味覚と風味の伝統を受け継ぐ



江戸時代の寛政7年（1795年）、初代源四郎が西茶町に「福村屋」という粉屋を開いたのが創業といふ。尚範社長は香りがかったからだ。

尚範社長は香りを逃さず湿気を通さないボリエチレン袋詰めとすることを発案。当時としては珍しく画期的な試みで、これが功を奏す。

五代目となる南目尚範社長は高校卒業後に入社し、若くして父と共に経営にあたつたが、43歳のときに父が亡くなり、その跡を継いだ。現在は80歳になるが、まだまだ現役。豊かな経験に基づいた実直な経営手腕で周囲の信頼を集めます。

その盛業の礎となつたのは南目尚範

江戸時代の寛政7年（1795年）、初代源四郎が西茶町に「福村屋」という粉屋を開いたのが創業といふ。尚範社長は香りがかったからだ。尚範社長は香りを逃さず湿気を通さないボリエチレン袋詰めとすることを発案。当時としては珍しく画期的な試みで、これが功を奏す。

五代目となる南目尚範社長は高校卒業後に入社し、若くして父と共に経営にあたつたが、43歳のときに父が亡くなり、その跡を継いだ。現在は80歳になるが、まだまだ現役。豊かな経験に基づいた実直な経営手腕で周囲の信頼を集めます。

その盛業の礎となつたのは南目尚範

有限会社 南目製粉

代表取締役 南目 尚範



我が社のこだわり

島根県産検査米、国産青大豆など原材料にこだわり、低温倉庫で徹底的に品質を管理。味と香りをより引き立てる独自製法で商品をつくっています。

おいしさ
を追求する。
また新しい
原料でつくる
と味や香りに
微妙な違いが出てくるため、必ず南目社
長も含めた全員で製品ごとに自社内で
試食し、納得し合えば初めて市場に出
すという品質へのこだわりは、数十年
も続く南目製粉の伝統であるとい
う。こうした企業姿勢、品質管理
の努力が消費者からの信頼を育ん
できたのだ。

今年2月から南目製粉の商品ラインナップに新顔が加わった。白玉だんごの粉ときびだんごの粉、きな粉を3～4人分のおやつ一回の量でセットした「紅白だんごつ粉」である。古くから笹まきなどの行事やハレの日・白いだんごときびだんごを「紅白だんご」としてつくる風習がある。それに着想を得て、すべての人との出会いに感謝し出し、県のキャラクター「しまねっこ」やピンクのハートをあしらったパッケージとし、若い女性に手に取つてもらいやすい商品としたのが特徴だ。企画した常務取締役の原真理子さんは「だんごづ

くりを通して親子のコミュニケーションが深まれば」と話す。だんごづくりの体験を通して親子の絆を強くするのはもちろん、子どもたちへの食育教育にもつなげていきたいと思いを語る。

現在はオンラインショップのみでの販売だが、各土産品店や出雲大社門前など健康食が見直されている昨今、今後の動きが楽しみな商品である。

（取材・文／矢島浩三）

新商品「紅白だんごつ粉」

南目製粉の各製品の品質を決めるのは、原料と製法にあると南目社長はいいう。主力商品のひとつ「青豆粉」は厳選された北海道産青大豆を使用。普通の大豆の3倍という価格ではあるが、葉緑素がたっぷりと含まれていて栄養豊富、優良なタンパク質も多く美味。「白玉だんごの粉」は島根県産の検査された安全安心なもち米を使用。これらを収穫時に一括して買付け、自社の低温倉庫で品質を徹底管理する。製法についても洗米してから粉碎し乾燥させるという独自の方法

には生産能力を1・5倍とする八幡工場を建設し、製造工程のいっそうの機械化を進めていった。

美味しさの理由は原料と 製法

南目製粉の各製品の品質を決めるのは、原料と製法にあると南目社長はいいう。主力商品のひとつ「青豆粉」は厳選された北海道産青大豆を使用。普通の大



有限会社南目製粉
〒690-0025
島根県松江市八幡町 953-17
TEL: 0852-37-1306
URL: http://www.namme-k.com



社長の積極経営だった。

昭和30年代初期での南目製粉の販路

は松江市内、平田、出雲の一部など県東部に限られていた。当時の粉物は量り売りか紙袋売りかがほとんどで、製品が長持ちしなかつたからだ。

尚範社長は香りを逃さず湿気を通さないボリエチレン袋詰めとすることを発案。当時としては珍しく画期的な試みで、これが功を奏す。

遠方でも品質を保つまま販売できるようになり、昭和32年には石見地方へ、同36年には鳥取県進出を果たした。

この販路拡大を大きく後押ししたのが、テレビでのコマーシャル放映だった。

おそらく山陰両県に住んでいる人のほとんどが知っているCMソングにより、商品の認知度は格段にアップしたという。

「あのコマーシャルを放送し始めたのは昭和34年か35年頃。まだテレビ放送が開始されてから間もないころです。日々がアメリア漫画のボバイの番組提供で流しました。短大の先生によると、だんごを自宅で作つて食べる習慣が残つてゐるこの地域は、全国でも特別のようですね。伝統的な食文化が残つた理由のひとつが、あのCMソングかもしれません」と南目社長はにこやかに笑う。

その一方で積極的な設備拡充にも努め、昭和41年に津田工場、さらに同50年