

株式会社鍵庄

●鍵庄がめざすもの（経営理念）

「笑和」

～私たちは、「良い物作り」を通じて「人・社会・環境」と調和するため、共に有意義で笑顔になる繋がりを広げます～

●笑和をめざすために（基本方針）

- ・安全性・品質・技術・対応力など様々なお役に立つ力を磨きます
- ・主体性と能力を持った個人どうしが援助しあう、『真の和』を大切にする風土を作ります
- ・継続させていくものと変化させるものを常に考え『時代に合う価値』を提供し続けます



社 名：株式会社鍵庄
住 所：明石市貴崎3-21-28
役 職：代表取締役社長
氏 名：入江 雅仁
所 属：西神戸支部
同友会入会：2008年9月

一番摘み
明石のり 鍵庄



■事業内容及び企業の沿革

- ・海苔加工販売
- ・各種食品の受託粉砕
- ・海苔粉末および抽出物ポルフィランの販売

1977年に現代表取締役会長である入江恵子が創業し、1984年には有限会社に改組。2003年に株式会社へと改組しました。海苔の加工賃収入主体の創業から、オリジナルブランドの「一番摘み明石のり」の小売・卸売りで売り上げを伸長。現社長の入江雅仁入社（2000年／2022年社長就任）に前後して海苔の技術開発に乗り出し、海苔および海苔粉末の基礎研究および各種粉砕加工技術を磨いた。現在は本社工場のほか、3つの直営店舗と2019年竣工の魚住工場（粉砕加工拠点）で事業活動を行っている。

■経営理念の成文化について

いつ頃・どのようなきっかけ（勉強方法や経緯）で作成しましたか

粉体加工事業の伸長とともに、従来の「天然素材の良さを追求し…」という経営理念では少し事業と理念のギャップを感じるようになりました。そこで2016年に「笑和」という新しい理念を作成しました（経営指針書は2020年に作成）。事業承継も視野に入りつつあった頃で、当時社長であった会長が一人で作るのではなく、私を含めた役員で意見を交わして半年かかって作成しました。

経営理念について・こめた思いなど

現会長の思いである笑顔と私の好きな調和で作った造語です。海苔をはじめ食品というものが人（作り手・買

い手）と環境と社会（地域や関連業界や団体）の繋がりでできている以上、どこかに負担がかかるのではなく、調和（＝無理なくつり合っている）していることが大事であり、有意義な繋がりがそれを作っていく、そうすれば自然とお互いに笑顔になる関係になる。そんな社会の一端を担い、広げたいと思っています。

■今後について

経営指針書を作成した時にはすでにほとんどの会社規模になっていて、強圧的に浸透させるのは難しいと思っていました。ですから最初はほぼ自分で作成しましたが、1冊重ねるごとに社員の書くページを増やし、半期の振り返り会も行っていく中でアレルギー反応を起こさないよう注意深く経営指針書を浸透させていきたいと思っています。

事業そのものに物凄い夢があるわけではありませんが、会社の在り方については少しだけあります。それは、こだわりのある仕事をしていく中で、縁あって鍵庄に関わった社員がなにかしらここで働くことが幸せだと感じ、皆がここでキャリアを終えていくような会社になっていくことです。私はそこに少しずつ近づいていく過程で、社員の嬉しそうな顔を見るのを楽しんでいこうと思っています。

