

COMPANY PROFILE



 株式会社 福田商店

ごあいさつ



人類は150万年前頃から火を使い始めたといわれています。自ら火を起こすようになり、暗い夜を照らし暖をとり、火を通した食べ物を口にするようになりました。それ以降、人類は火から様々な恩恵を受け、生活に無くてはならないものになりました。そして人類は木よりも長期保存が可能な炭を作り出し、生活の中に取り入れるようになりました。

日本人が炭を作り出したのは約30万年程前といわれており、現在でも多くの飲食店やBBQなどで使用され、身近な存在となっています。炭で焼いた方が食べ物が美味しくなる事や、炭を食べることで体内がきれいになる事など、昔の人は経験から炭の良さを知っていたそうです。

残念なことに、最近では炭ではなくガスや電気を使用する店舗や住宅が多くなり、少しずつそちらが主流になってきています。確かに火を起こすことは手間がかかりますし、自分で火を起こしたり、火を直接見る機会は少しずつ無くなっているかもしれません。

はじめは炭に火が付くまでに時間がかかりますが、少しずつ赤くなっていき火力が徐々に強くなっていきます。そしてある程度力強く燃焼した後、少しずつ火力が落ち穏やかな火に変わっていきます。

まるで人生のようだと思いませんか？

「炭」を通じて、皆様の大事な方々とのお時間がより良いものになるようにお手伝いしてまいりたいと考えております。

今後も「炭」をキーワードに、炭の良さを多くの方に知っていただく機会を作っていく所存です。

株式会社 福田 商店
代表取締役 福田 貴久

会社概要

商号	株式会社 福田商店
創業	1950年1月
設立	1975年7月
本社	〒212-0012 神奈川県川崎市幸区中幸町2丁目42番地 Tel. 044-511-7251 Fax. 044-511-7932
代表者	代表取締役 福田 貴久
配送センター	〒143-0006 東京都大田区平和島5丁目6番25号 Tel. 03-5753-5815 Fax. 03-5753-5816
海外提携拠点	中国／マレーシア／ラオス／ベトナム／インドネシア
取扱品目	<input type="checkbox"/> 天然炭 ・国産（紀州備長炭／豊後備長炭／上土佐備長炭／岩手切炭） ・中国産 ・マレーシア産 ・ラオス産 ・ベトナム産 <input type="checkbox"/> オガ炭 ・国産4角 ・中国産4角/丸 ・マレーシア産4角/6角 ・OEMブランド <input type="checkbox"/> その他 ・シーシャ用ココナッツ炭 ・BBQ／キャンプ用黒炭 <input type="checkbox"/> 燃焼関連器具 ・焼網 ・七輪 ・家庭用調理器具 など <input type="checkbox"/> アロマ商品
取引銀行	三井住友銀行 川崎支店 ／商工中金 川崎支店／横浜銀行 御幸支店
輸出実績	アメリカ（ハワイ/グアム含）・カナダ・メキシコ・オーストラリア ニュージーランド・UAE・イスラエル・レバノン・オランダ・ベルギー
主要お取引先（ 敬称略）	安楽亭・エーピーカンパニー・大戸屋・かに道楽・木曾路・牛角 グローバルダイニング・コロワイドMD・SFP・Jグループ・JA全農MF ダイヤモンドダイニング・日本レストラン・フジオフードシステム ブロンコビリー・ワタミ など

私たちのミッション

私たちのミッションは、「炭のある暮らしを提案しつづける」こと。

炭を使っていたただけのお客様はもちろん、「生産者」「地域社会」「地球環境」のことを常に考えながら、わくわくするような炭のある暮らしを提案していきたいと思っています。

品質にこだわった商品を安定供給すること

各産地で品質にこだわった工場の商品のみを取り扱っています。

飲食店にとって、商品の安定仕入が一番重要です。

炭は料理の味や出来上がりに大きな影響を及ぼしますので、まさに炭火は調味料といえるでしょうか。

自然由来の炭ですが、極力品質などのばらつきを抑え、価格・品質・量の安定を図ることが非常に重要だと考えています。

私たちは、品質にこだわりとプライドを持った工場の商品をご用意しています。

日本国内に豊富な在庫を持ち、東京都大田区の配送センターより全国へ配送を行っています。

持続可能な生産・流通体制をつくること

生産者とのパートナーシップにより持続可能な生産体制の構築に努めています。

各産地のパートナーが行っている植林活動のために、合法的に原木を伐採することが可能になっています。貴重な原木を使っていますので、持続可能な生産体制の構築は非常に重要だと考えています。

環境への意識が高い生産者と様々なアイデアを出し合い、より環境にやさしく持続可能な生産体制を構築できるように努めています。

また、生産だけではなくお客様に届くまでの流通面においても、極力環境に負担をかけない方法を選択しながら、事業を進めていく所存です。

炭のファンを増やすこと

炭をもっと知ってもらい、好きになってもらうためのアイテムづくりやPR活動を行っています。

炭は必要な分だけを伐採して生産されていて、この事が森の活性化につながり、森を元気にして川や海の生態系も豊かにしています。

再生可能なエネルギーであり、保存できるエネルギーとして防災の面でも注目されています。

しかしながら、日常的に使用されることは少なくなり、こういった森の恩恵を受けていることや森林を活性化させることの重要性ははまだまだ認知されていないと感じています。

炭を気軽に使えるアイテムをもっと増やしたり、炭に触れる機会をもっと作ることで、炭のファンを増やすことが私たちの楽しみの1つです。

私たちと生産者パートナーは、持続可能な生産体制の構築のために、植林を行いながら、生産活動を行っております。

炭を作るために、適切に木を伐採することは森や山を守ることになり、自然環境により活動になります。



植林活動や持続可能な生産体制の構築には、当然ながらコストと手間がかかります。今コストを掛けてでも良い循環を生み出して自然環境を守ること、子どもや孫の代まで美しい自然環境を守ることが出来ると信じています。

飲食店 × 炭

少しでも炭の良さを知っていただき、少しでも多くの飲食店の皆様に炭を使っていただきたい。美味しい料理を提供するために炭を使いたいと思ったださる料理人のために、こだわりとプライドを持った生産者の商品を届けたい。

炭火文化の火が絶えることなく、子供や孫の代まで文化的遺産として残っていくことを願いながら、炭火焼の良さや美味しさを伝えてまいります。

天然炭

創業以来、国産は紀州備長炭（和歌山県産）・豊後備長炭（大分県産）・上土佐備長炭（高知県産）を取り扱っております。

減少する国産備長炭を補填するために、マレーシア・ベトナム・ラオス・中国のこだわりを持った生産者の商品を取り扱っております。

お客様のご要望・ご予算に応じて、ご提案いたします。
これからも持続可能な生産・販売体制の構築を目指してまいります。



おが炭

日本でもっとも早くおが炭を取り扱い始めました。
国産品質にこだわったメーカーの商品のみを取り扱っております。

また、拡大するおが炭需要に応えるべく、中国・マレーシアの商品も取り扱っております。

色々な原産地・特性・形状の商品がありますので、お客様のご要望・ご予算に応じて、ご提案いたします。
原材料を確保して、持続可能な生産・販売体制の構築を目指します。



関連道具

焼網・焼台・しちりん・火熾しなど、関連道具類も多種取り扱っております。



シーシャ × 炭

シーシャにとって、炭の重要性はとても高いものです。
炭からの熱をそのまま吸うため、良質な炭を使ってもらいたい。

原材料はすべて自然由来のもの。シンプルだからこそ難しい。
生産者とアイデアを出しながら、より良い品質の商品を市場に供給して
いくことで、日本のシーシャ文化拡大のサポートに寄与したいと思っています。

「KINGCO」

廃棄されるココナツ殻を炭にしたものを原材料として、天然由来の成分のみで生産した商品です。

備長炭の生産ノウハウを持つパートナーが、その知見を生かして生産しています。

炭で加熱された煙を吸うため、炭の品質は非常に重要であると理解しています。

シーシャを愛する皆様にチルなひと時を過ごしていただけるように、安定した火力・優れた火持ち・少ない灰分を目指して、日々より良い商品の生産に注力しています。



アウトドア×炭

アウトドアを楽しむ人が増え、炭火文化のすそ野が広がることを嬉しく思う反面、炭の廃棄の仕方などの問題も増えているようにも感じています。

炭のプロとして、炭の販売だけにとどまらず、炭の基礎知識・炭の選び方・着火方法・使い終わった後の処理の仕方など、広く情報を共有してまいりたいと思っています。

「BLACK CHARCOAL」 「岩手切炭」

国内で丁寧に生産されたものや、海外で植林された原木を使用した商品など、アウトドアで安心してご使用頂けるものをご提案しています。



「かながわの薪」 「スウェーデントーチ」

神奈川県西部にて間伐された広葉樹の薪をご紹介します。

私たちの地元 神奈川県の森林面積は、県土の40%近く（2018年時点）を占めます。

県西部の森林は、県民にとっての重要な水源であり、水源エリアの森林が多彩で元気で活力があることが重要です。

地元 神奈川県の間伐材を資源として利用することで、神奈川の森林・山の再生や環境保全の一助になればと考えております。



ライフスタイル × 炭

炭や炭火のある暮らしを提案するにあたり、もっと気軽に身近に炭や炭火を楽しめるアイテムが必要だと感じています。

現在のライフスタイルに合い、サスティナブルで面倒を楽しめるアイテムを提案していきます。

炭と季節の香り「ori ori」

「国産くぬぎ炭+瓦玉+季節の精油をセットにしたインテリア商品」、四季折々の香りをお届けする ori ori。

炭のある暮らしの提案をミッションにしている弊社として、新しい炭の使い方を提案することで、もっともっと炭を身近に感じてもらいたいと考えて、このような商品開発を行いました。

精油を瓦玉に垂らして香りを楽しむことができます。
くぬぎ炭の持つ温かさと香りで、癒しの空間を演出します。



家庭用調理器具「chibi chibi」

「酒と肴、同時調理で家飲みを最高に楽しく」をコンセプトにしたコンパクトな炭火調理器具です。

台には火口が2つあり、1つは炭火による直火、もう1つは炭火で温められた湯で茹でる・煮る・温めることが可能な構造で、「おうちごはん」や「家飲みみ」の楽しさをグッと広げるアイテムです。

ステンレスは神奈川県川崎市のメーカーとのコラボレーション、土台と専用ケースの原材料は神奈川県の間伐材を使用し、オール神奈川の商品になっています。



食用炭「チャコールプラス」

「体内の様々な有害物質を吸着、炭の力でエイジングケアをサポート」する食用炭です。

国産の竹炭と、ヤシ殻活性炭をブレンドした顆粒炭で、無味無臭なため飲み物や食べ物に混ぜることができます。



火育/木育

日本の美しい森や自然を次の代まで守りたい、そのためには子供たちに木や森のことをもっと知ってもらい、日々の生活にどれだけ密接な関わりがあるのかを学んでほしいと願っています。

自然由来の炭を扱う企業として、自然を美しい姿のまま次の世代にパスできるように、地道に活動していきたいと考えています。

出前授業

川崎市内の小学校や保育園からのご依頼で、不定期に出前授業を行っています。

「木を伐採することは悪いことか」、「水はどこから来るのか」など、身近な話から炭や木に親しみを持ってもらうような内容の授業を行っています。



火育・木育イベント

保育園などからのご依頼や、地元団体様とのコラボによって、火育・木育授業やイベントを開催しています。

身近に木や森が少ない子供たちが、木に触れたり木の香りを嗅いだり、火のありがたさや危険性を五感すべてで感じる機会を提供できたらと願い、実施しています。



遠足プロデュース

川崎市内の小学校や保育園から、座学だけではなく実際の里山を体験したいというご依頼で、川崎市内の里山への遠足をプロデュースしています。

NPO団体様とのコラボによって、里山の散策や植樹を行ったり、木の実を使ったアイテムづくりや、間伐材を燃料としてお餅やマシュマロ焼き体験などを実施しています（内容は応相談）。



炭屋のアロマ

炭は貴重な森林資源を活用させていただいています。
昨今SDGsが叫ばれるようになり、未利用資源の活用や価値創造が注目されるようになりました。私たちは炭だけではなく、もっといろいろな形で森林資源を有効利用したいと考え、行きついたものが「精油（エッセンシャルオイル）」です。

未利用資源を活用した精油が日本各地で生み出されるようになりましたが、私たちがなりの活動でその流れを加速させ、1人でも多くの方に香りの持つ力を知っていただきたいと思うようになりました。

「神奈川」「川崎」にこだわった商品で、美しい日本の自然を子供たちの代へ渡すことができるように信じて活動しております。

「ori ori」

炭と精油をセットにしたインテリア商品で、
「国産くぬぎ炭+瓦玉+季節の精油」をセットにしています。

季節の精油は、四季折々の風景をイメージしてオリジナルの香りを作成しています。

▼香りイメージ▼

2022年

秋の香り：ジャーマンカモミール/ベルガモット/ベチバー
冬の香り：ユズ/ハウショウ/イランイラン

2023年

春の香り：トンカビーンズ/ユーカリ/グレープフルーツ
夏の香り：ローズマリー/レモン/ミント



「No.Z」

大学生とのインターンシップにて誕生した新しいアロマブランドです。
現在はスプレーやハンドクリームをラインナップしており、今後もアイテムを増やしていく予定です。

- ・香りの持つ力を多くの方に知っていただくためのブランド
 - ・香りに興味を持つきっかけとなるブランド
 - ・香りを通して、自然を考えるきっかけになるブランド
- このような想いを込めて、商品展開してまいります。





〒212-0012

神奈川県川崎市幸区中幸町2-42

TEL:044-511-7251

FAX:044-511-7932

