

「七十七ビジネス大賞」「七十七ニュービジネス助成金」受賞企業紹介

第8回 「七十七ビジネス大賞」受賞企業（平成17年度）



株式会社カネキ吉田商店
代表取締役 吉田 信吾 氏

住所 : 本吉郡南三陸町志津川大森町5 4番地
設立年 : 昭和57年（創業：昭和37年）
業種 : 水産加工及び卸売（めかぶ、うに、鮓）
資本金 : 37百万円
従業員 : 85名
電話 : 0226-46-3747
URL : <http://www.kaneki-yoshida.co.jp>

かぎりない素材追及と自然のままの型を製造コンセプトに、
厳選した海の恵みの提供により消費者の健康づくりへ貢献

事業の概要

創業以来取り扱っている鮓・うにに加え、近年は三陸産を主体とするめかぶ製品を主力商品として育成。市場や問屋を通じて関東を中心に全国の量販店等に販売。めかぶ製品の売上げでは業界シェア第2位を確保。品質を追及したこだわりの水産加工品を消費者に提供している。



本社工場



鮓養殖場



ウニ工場



冷凍倉庫

受賞の理由

めかぶは国民の健康志向の高まりから注目を浴びているが、当社は、めかぶ製品の通年安定供給体制を他社に先駆けて構築し、プームの火付け役となった先達者である。現在の消費量6割に及ぶフレッシュタイプの湯通しめかぶを昭和56年に開発した。営業マン不在の販売体制にもかかわらず、その販路を着々と広げ、めかぶ製品の年間出荷パック数は5000万ピースを超えるに至っている。

製造社員自らが健康管理のために毎日食しているほど安全・安心な製法は、「誠意と真心を込めた食造り」という経営理念の忠実な実践といえる。製造コンセプトは「かぎりない素材追及」と「自然のままの型」である。単純な商品だからこそできる限り自然で採れた時に近い状態で消費者に届けたいという信念のもと、一貫して無添加・無着色の仕上げにこだわり、また色持ちのよさも加わり消費者から支持されている。



工場内風景

三陸産や現地工場を選定したうえで輸入する中国産などの原料は、鮮度や仕入れ時期も厳選している。肉の厚さや風味、色合いなどの特長を生かした製品は、手作業で丁寧につくりあげる。めかぶ製品を海の栄養が豊富に含まれたヘルシー商品として育て、消費者の健康づくりに大きく貢献してきた功績は高く評価できる。

めかぶ以外の製品である干鮓は高級食材として中国市場に進出。また「塩うに」「焼きうに」に加え「生うに」にも社員の自主的な挑戦により商品化に成功。社員を最大のパートナーと考え、主体性を重んじる会社づくりにより多種多様化が進む消費者のニーズに応えている。既存の商品を“鍛えること”を大切にしながらも、今後とも三陸の海の恵みを生かし、健康づくりと食文化の向上に誠意と情熱を持って取り組み続けることが大いに期待される企業である。



めかぶ製品



出荷前の活鮓



干鮓の作業風景

● ご商談等につきましては、掲載企業に直接お問い合わせ下さい。

▶ BACK