

宮城鮎工房だからできる 食と地域の未来を見据えた取り組み

有限会社宮城鮎工房

経営革新計画テーマ「新製法によるアユ塩辛の製造販売」(平成 21 年 12 月 18 日承認)

- ◇所在地 加美郡加美町字矢越 28-1
- ◇代表者名 代表取締役 新田 文記
- ◇主な事業 アユ生産販売、アユ加工品製造販売
- ◇設立年/資本金/従業員数
平成 18 年/400 万円/10 人
- ◇電 話 0229-63-5659
- ◇F A X 0229-63-4770
- ◇H P <http://www.ayu-koubou.com>
- ◇メ ー ル info@syu-koubou.com



◎経営革新の取り組み内容ときっかけ

当社は県内唯一のアユ生産業者として、県内外の漁業関係機関にアユ種苗を供給する他、アユを原料とした各種加工品を製造販売しています。宮城県水産技術総合センターの指導を受け、これまでアユの甘露煮、アユの一夜干し、アユ入りせんべい及びアユ寿司等を製造販売してきました。

この度、新商品「アユ塩辛」を製造することとしました。塩分量を減らす一方で菌の増殖を抑える新製法により、塩分控えめでアユの繊細な風味を楽しむことができます。また健康に良い減塩食品として、高齢化社会に対応した新たな付加価値をお客様に提供することができます。

当社ではこのアユ塩辛を平成 22 年 3 月に行われた「宮城県水産加工品品評会」に出品し、宮城県水産加工研究団体連合会長賞を受賞しました。品評会参加者からは、「大変素晴らしい珍味である」といった評価をいただきました。現在、商品化に向けた準備を進めております。

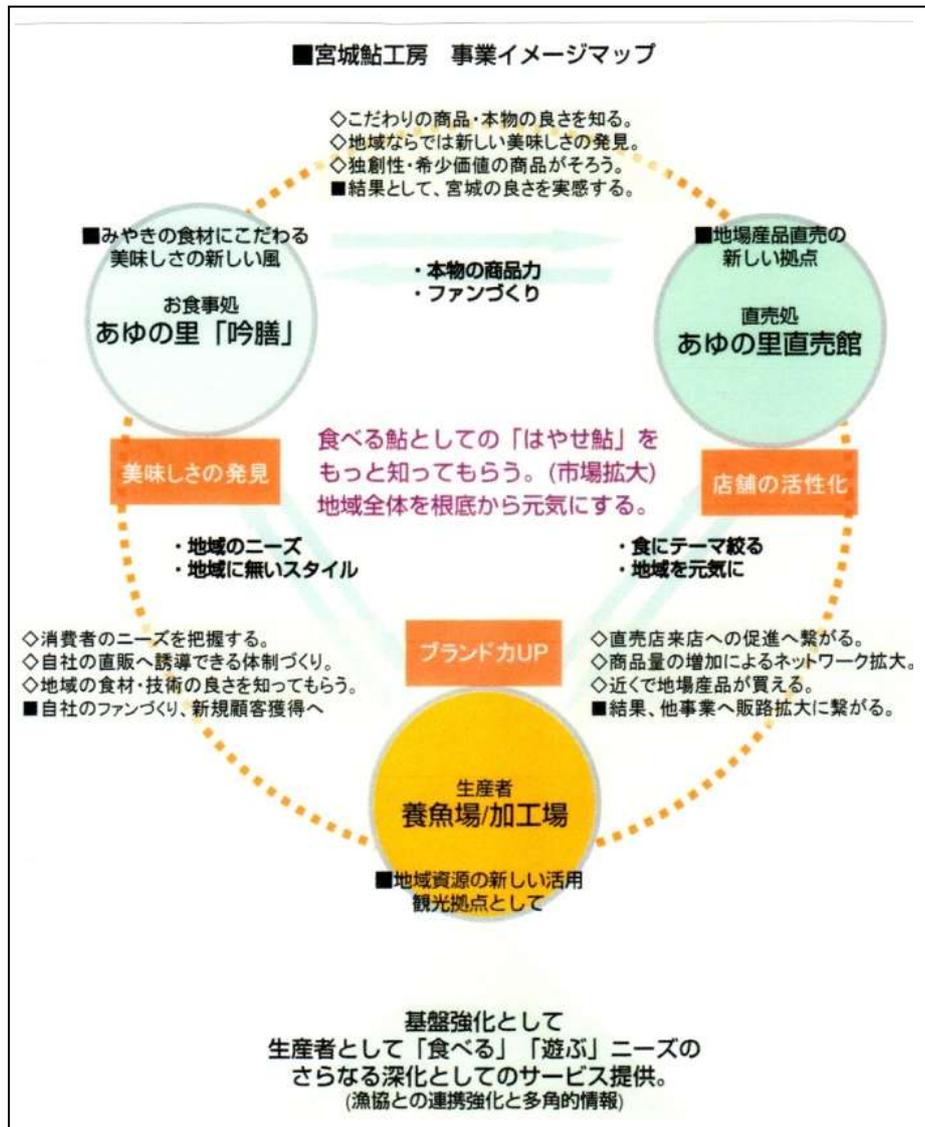


◎取り組みの効果

経営革新計画の承認制度については県の担当課から紹介を受け、各種支援制度に魅力を感じ承認を目指すことにしました。承認を受けることにより取引先等への PR 材料、社内の士気高揚、及び企業として新たな取り組みにチャレンジする意欲の向上といった効果を感じております。また、承認企業に対する支援策の中には資金調達における優遇措置もあり、今後の設備投資における利用を検討しています。

◎今後に向けて

当社では平成 21 年 6 月、加美町内に直売所「鮎の里」をオープンさせました。県内初のアユ専門店として様々なアユ関係商品を販売する他、地元農産物等も販売し、地場産品の消費拡大に取り組んでおります。この他、様々なアユ料理を楽しんでいただける、アユ専門のお食事処の開設も計画しております。今後も県内唯一のアユ生産業者としての強み、及び数多くのアユ関係食品を開発してきた経験と技術を活かし、アユをキーワードとしたバラエティに富む商品を提供することで「加美町・中新田のはやせ鮎」のブランド力を一層高め、地域全体を根底から元気にしていきたいと思っております。



【経営革新計画に関するお問合せ先】

宮城県経済商工観光部新産業振興課（中小企業支援班）

（電 話）022-211-2723

（F A X）022-211-2729

（H P）<http://www.pref.miyagi.jp/shinsan/chusho/kakusin.htm>

（メール）shinsant@pref.miyagi.jp