

五戸水産株式会社

青森県八戸市

生産性向上

需要獲得

担い手確保

ものづくり

サービス

ポイント

女性の目線から独自商品を次々開発し、これまでの一次加工販売から脱却し、高い評価の最終商品を販売している

- コラーゲン豊富なイカの表皮を、皮ごと刺身で味わえる「湯ぐり美人」の商品開発に成功
- 日本有数のイカ水揚げ量を誇る八戸港のイカの商品や地元特産品のリンゴ「ふじ」をコラボした商品の開発
- 約32名の従業員の中、8割が女性従業員。働く女性の目線からの商品企画が高い評価を得ている

企業基本情報

所在地	青森県八戸市大字白銀字三島下24-103
電話/FAX	0178-33-0293/0178-33-4174
URL	http://www.gonohe.co.jp/
代表者	代表取締役 五戸 睦子
設立	1938年
資本金	1,000万円
従業員数	32人



会社概要

従業員の8割が女性であり、その強みは働く女性目線からの商品開発、また簡便調理品、地元食材へのこだわり品、小回りの効く生産性と納期等により市場から高い評価を得ている。

事業を引き継いだ当初は、中間加工品の製造販売をしていたが、海外品との価格競争に対応し、最終商品の開発を手がけ、継続した雇用の確保と、事業の継続を実現している。



会社外観

革新的な製品開発や創造的なサービスの提供に関する取組の内容

コラーゲンたっぷりのお刺身イカ「湯ぐり美人」を開発

イカの皮は保湿成分コラーゲンが豊富に含まれているが、イカの刺身は通常、表皮が硬く、かみ切りにくいため表皮をはいでいる。父の跡を継いだ三代目の現社長が、この点に注目し、県ふるさと食品研究センターから技術提供を受け、表皮をはがずに、今までにない「ぷりっ」とした食感と甘みの増したイカの商品開発に成功。お刺身イカ「湯ぐり美人」として市場から高い評価を得る。1938年の創業から原料生産がメインであったが、試行錯誤し、加工商品までつくれる会社に成長した。



加工機器の充実

特産物である「ふじ」を活用した「いかあられ」を販売

長年にわたって日本でも有数のイカの水揚げ量を誇る八戸港。そのイカを1938年から市場に提供。単なる原料づくりから最終商品までつくれる会社に成長した。更に、地元地域の特産品でリンゴを利用した「いかあられ」をひな祭りシーズンに販売。リンゴも県南から岩手県北にかけての「ふじ」だけを使用するなど商品の素材も厳選している。また「いかそぼろ肉みそ」は、青森県産田子にんにくや青唐辛子を使用し地元お土産品としても定着しつつある。



「いかあられ」と「いかそぼろ肉みそ」

従業員の女性が8割。女性目線の商品開発で人気を得る

従業員32名ほどの中、約8割が女性従業員。女性従業員が多い職場で、働く女性の目線からの商品企画が高い評価を得てきた。

現社長が父から跡を継いだ当初は、商品となる一手手前の原料作りが主力だったが、安価な中国産、韓国産との競争から、最終商品までつくれる会社になることを決意し、従業員と試行錯誤の末、女性目線の商品開発を行い高い評価を得ている。開発の起点は、昼食時の雑談が大きく、従業員間の日常会話からヒントを見出す、女性ならではの発想が源となっている。



日本有数のイカの水揚げ量を誇る八戸港のイカを利用した商品