

有限会社島金商店

宮城県石巻市

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

地元の豊富な海産資源をふんだんに活用した商品開発を行うリーディングカンパニー

- 地元の豊富な海産資源を活用した独自商品である「さばだしラーメン」等の商品開発による地域貢献
- 他社にない差別化商品により価格競争に陥ることを回避し付加価値の向上を実現している
- 地域の大学や、地域の街づくり研究会との連携や、石巻焼きそばの応援団体の副会長を務める等の活動

企業基本情報

所在地	宮城県石巻市三ツ股三丁目1番81号
電話/FAX	0225-96-6355/0225-96-6316
URL	http://www.shimakin.jp/index.html
代表者	代表取締役 島 英人
設立	1997年
資本金	900万円
従業員数	13人



会社概要

1950年創業、現社長は3代目となり、地元では老舗企業として知られている。石巻地域の伝統的な食文化を守り続け、昔ながらのせいろを使い丹念に二度蒸しした「石巻焼きそば」、地元の海産資源を活用した商品開発に特徴がある「サバだしラーメン」などが高い評価を受けている。

地域に根差し地域の素材や文化、石巻ご当地グルメの発信基地としての役割を担っている。



会社外観と従業員

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

▶▶▶ 石巻の海産資源をふんだんに活用した商品開発による地域貢献

石巻は日本有数の漁港であり、海洋資源の宝庫であるが、同社の商品開発はこの海洋資源をふんだんに活用したものである。昔ながらの魚介だしで蒸し焼きにするタイプの焼きそば、せいろで二度蒸しする石巻地域独自の茶色い焼きそば、かつおやサバなど4種の出汁で蒸し焼きにした出汁風味の焼きそば等、地域色を前面に出した商品構成となっている。地元食材を取り入れた商品開発は、地域の活性化にも貢献する取組として評価できる。



地域資源を活用した商品

▶▶▶ 地元食材を活用した差別化と商品開発による付加価値向上

同社の商品開発は、地元食材や、地域の研究開発機関等と連携する事で単なる製麺業ではない、高付加価値化を実現する取組を行っている。単なる下請けの製麺業にとどまること無く、差別化された商品開発を心がけることで価格競争を回避し、ご当地グルメの代表的な商品を開発する事で、需要の獲得、商圏の拡大を実現するとともに、石巻地域の食文化や食材を積極的にPRすることで地元を足で運んでもらうことによって、地域を活性化させていくことを目指している。



主力商品写真

▶▶▶ 地元石巻の経済振興に対する熱い思いが伝わる行動力

経営者は常に世に新しい商品を送り出すことを心掛け、地元の石巻専修大学や地域の街づくり研究会等と連携する事により地域ぐるみの商品開発に取り組んでいる。また、代表者は、B級グルメ「石巻焼きそば」の応援組織である「石巻茶色い焼きそばアカデミー」の副会長を務める等、多忙にも関わらず石巻の発展に向けた活動に余念がなく、同組織の販売促進活動としてのイベント等の出店の際は、経営者自ら売り子として店頭に出てPRを行うため全国を行脚する等、非常に行動的な経営者である。



石巻焼きそば