

株式会社齊吉商店

宮城県気仙沼市

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

「美味しい食卓 豊かな暮らし」暖かい食卓は 幸せの時間、食卓のお役にたてるようにと頑 張っている企業

- 「秘伝の返しだれ」を使用した「金のさんま」を、対面を重視して販売しブランド力向上に繋げている
- 震災で工場等が全壊したが、ソフト面を中心とした復興アプローチに注力し、着実に復活を遂げた
- 4代目のおかみの専務を中心に、親子3世代の連携による三陸商品の魅力を発信

企業基本情報

所在地	宮城県気仙沼市本郷 6-11
電話/FAX	0226-22-0669/0226-23-2253
URL	http://www.saikichi-pro.jp/
代表者	代表取締役 齊藤 純夫
設立	1960年
資本金	2,500万円
従業員数	20人



会社概要

1921年創業。1950年廻船問屋業で会社設立。1994年から水産加工品を製造・販売。2011年の東日本大震災の津波により本社工場・販売店が全壊したが、奇跡的に残った「秘伝の返しだれ」を用いた「金のさんま」を復活させ、さらに独自の技術により常温での販売が可能な新たな加工品を開発。百貨店等の催事を活用した消費者への直接販売によるブランド化とダイレクトマーケティングで販路を確立し収益性を高め、甚大な被害を受けた東日本大震災前より強靱な事業構築を目指す。



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

手仕事と「秘伝の返しだれ」を使用した「金のさんま」

同社は全国有数の水揚げを誇るものの、地元では価値が低いと思われがちなさんまに光をあて、機械を使用せず、30年近い歳月をかけて繋がれてきた「秘伝の返しだれ」を使い、鍋で丁寧に炊く手仕事で、無添加で大量生産品では得られない味と皮が金色に輝く品質を追求した「金のさんま」を作りあげた。

商品の工程や東北の文化を伝えられる対面の販売にこだわり、社内で「行商」と呼び全国の百貨店等へ催事出店し、地道に販路やファンを獲得しブランド力向上に繋げている。



鍋でひとつひとつ丁寧にさんまを炊く様子

震災後はソフト面を中心とした復興に注力

売上の多くが大手外食店等への卸販売であり、時々需要により売上は上下した。大きなキャンセルに見舞われることもあり、収益面での課題を抱えていたため2007年頃から消費者へ直接販売できる商品に重点を置くよう転換を始めた。震災後、多くの企業が工場・設備の復活へと動く中、新商品・販路開拓などソフト面を中心としたアプローチが最も重要になると考え工場の新設を急がず、商品開発と全国の顧客と直接つながる道を探しながら、ブランド構築と売上向上に繋げていった。



まず販路を求め

親子女性3世代の連携による三陸商品の魅力発信

営業面では4代目おかみである専務を中心に女性が活躍。バイタリティにあふれ震災後の復興を牽引するほか、現役を退いた母親の3代目おかみが、仮設工場内の食事処「ばっばの台所」に立ち、同社の商品のほか地元産品を活用した昼食を提供し、三陸の魅力を直接味わえる場所として貢献。また、専務の長女が営業担当として百貨店の催事販売の最前線に立つなど、女性3世代の連携により、同社や三陸ブランドの構築に貢献している。会社としては社長を中心に次の後継者が育ちつつある。



親子女性3世代