

有限会社島酒家

沖縄県那覇市

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

常に生産者と共に生き 常に未来を創造し
常に遊び心を忘れない 共に成長し合える
連携商品化を

- 生産者の素材をフルに使った商品設計により、原料のロス率を抑え、付加価値向上へ
- 沖縄県産の素材を活用したこだわりのある商品開発&安定供給で商圏拡大
- 取引先など複数関係者にも商品開発へ参画してもらうことで売れる商品作りを

企業基本情報

所在地	沖縄県那覇市前島 1-6-9
電話/FAX	098-988-3588/098-867-9977
URL	http://www.shimazakeya.co.jp
代表者	代表取締役社長 石黒 新海
設立	2009年
資本金	300万円
従業員数	9人



会社概要

沖縄の地域資源であるアーサ（あおさ）、モズク、ゴーヤなどを活用し、付加価値の高い商品（即席スープ、佃煮など）の企画販売を行っている。域外の高級スーパー・生協共同購入などへ商圏拡大を続けることで、生産者の安定した所得確保につなげている。また、久米島にも農業生産法人を立ち上げ、地域の活性化・雇用確保にも貢献している。2018年4月頃より、国際基準 HACCP 対応工場にて内製化を図り、更なる事業拡大を目指す。



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

▶▶▶ 生産者の素材をフルに使う商品設計により、付加価値向上へ

沖縄には特徴のある良い素材は多いが、台風被害等により出荷量・品質・規格が安定せず、かつ、もともとの生産量も少ないことから、なかなか生産者の安定したビジネスにつなげられない状況である。そこで、生産者の所得確保のためにも、生産された素材は全て仕入れている。原料に仕入れランク（A・B・C）を設け、そのランク毎に商品開発することで原料のロス率を抑え、付加価値向上へとつなげている。



ロスをなくす為の商品

▶▶▶ こだわりのある商品開発&安定供給で商圏拡大

「国産味付けもずく」「国産もずくスープ」等日本初となる商品開発したことで、こだわりのある商品を取り扱っている大手量販店や高級スーパー等にも認められ、商圏拡大することができ、更に有機 JAS 取得により、競争力のある商品開発（有機シークワサー関連）も進めることができるようになった。沖縄素材の乾燥あおさ・ひじき・オクラ・天然もずく等の確保量はトップクラスであり、県外取引でも安定して販売・商圏拡大している。



生協組合員との交流

▶▶▶ 複数関係者が商品開発へ参画することで売れる商品作りを

商品は、沖縄の素材を使い、化学調味料・添加物・外国産原料を使用しないことにこだわっている。

また、商品開発には、取引先など関係者（複数社）にも参画してもらい、試作品開発から、パッケージ案の評価、最終試作の確認など、一連の流れに関わってもらうことで、より良い商品開発に取り組むことが出来ている。

さらに、各営業担当者は、他の取引先へも開発中の商品の進捗状況（週単位）をメルマガ配信することで、興味を持ってもらえるよう努めている。



国産原料のみで作った即席スープ