

# 有限会社中村家

岩手県釜石市

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

職人の技術をそのまま活かし、手作りの良さを残しつつ機械化による生産性の向上を実現！

- 飲食店から製造卸に注力し、域内を越えた積極的な営業を展開している
- こだわりのある手作り部分についてはそのままにしながら、設備導入による効率化を実現
- 地元海産資源をふんだんに活用することで地域経済の活性化に貢献

## 企業基本情報

所在地	岩手県釜石市鈴子町 5-7
電話/FAX	0193-22-1140/0193-22-6500
URL	http://www.iwate-nakamura.co.jp/
代表者	代表取締役社長 島村 隆
設立	1940年
資本金	1,200万円
従業員数	68人



## 会社概要

三陸産の魚貝類を主原料とした商品開発を行っている。三陸産の「あわび」「いくら」等の高級食材をふんだんに使い、同じく三陸産の「めかぶ」と一緒に醤油漬にした「三陸海宝漬」が人気で、岩手県を代表するご飯の友として全国的な知名度を得ている。元料理店としての知識と経験が商品づくりにも生かされ、オリジナリティに富んだ数々の商品は、岩手県水産加工品コンクール最高賞の「農林水産大臣賞」を数回受賞している。



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

### ▶▶▶ 高級食材を活用した高付加価値商品の開発と域外への販売戦略

同社が立地する釜石市においても人手不足等の課題は無視できないものであるが、同社は比較的労力が必要である飲食店舗については縮小し、主力商品である「三陸海宝漬」等の製造、販売等へ注力する事で、省力化を実現すると共に、釜石地域を越えた販売網を確保した。現在では、東北地方のデパートやスーパー、新幹線停車駅等の売店でも同社の製品を目にする事が多く、「三陸海宝漬」は高級土産としてのブランド地位を確立している



主力商品「三陸海宝漬」

### ▶▶▶ 新工場建設に伴う、生産の効率化、手作業と自動化の棲み分け

同社の主力商品である「三陸海宝漬」は、カットや、味付け、盛付け等、製品のコアとなる部分については手作りというこだわりがあり、手間をかけるが、それ以外の工程については、最新の生産設備を備えた新工場を2010年に建設しており、工程の自動化による効率化を図っている。手間をかけるべきところは人的な労力を惜しまず、それ以外の工程については自動化を行う等、メリハリのある取組を行っている。



職人による工程

### ▶▶▶ 地元海産資源を活用した商品開発とインバウンド需要の獲得

同社の主力商品は三陸海岸の豊富な海洋資源を主原料にしたものが多く、主力商品である「三陸海宝漬」だけでも年間10万食以上の生産を行っている。この生産量は地域資源の活用非常に寄与するものであり、地域内にて生活をする第1次産業事業者の発展や、地域経済の活性化にも貢献するものである。釜石市は2019年開催の「ラグビーワールドカップ」の会場に決定しているが、その際に釜石土産の筆頭として「三陸海宝漬」が挙げられ、インバウンド需要等の取り込みが期待されている。



ラグビー W・C 釜石開催決定