

株式会社オカムラ食品工業

青森県青森市

はばたく中小企業・小規模事業者300社

生産性向上

需要獲得

担い手確保

ものづくり

サービス

世界的な水産認証を取得して海外進出 地元の地域活性化や雇用創出に貢献

青森にてイクラ、筋子等の魚卵とサーモン、サバを中心とした水産物の加工、販売を行い、国内大手スーパーや国内外回転寿司チェーン店等に卸している。商品の安定供給で、地元の雇用創出と活性化を図るため県内で初の大規模サーモン養殖事業を展開。デンマークでのサーモン養殖やミャンマーでの寿司ネタ加工等を行い、海外に積極的に進出。更に中国、東南アジア中心に安定的な供給システムを構築し、メイドインジャパンの養殖サーモンを世界に浸透させることで、日本の漁業活性化に貢献している。

- | | | | |
|----------|---|--------|---------|
| ● 所在地 | 青森県青森市八重田1-6-11 | ● 設立 | 1971年 |
| ● 電話/FAX | 017-736-7777/017-736-6470 | ● 資本金 | 9,000万円 |
| ● URL | http://okamurashokuhin.co.jp/index.html | ● 従業員数 | 120人 |
| ● 代表者 | 代表取締役会長 岡村 恒一 | | |



需要獲得

世界的な水産認証を取得し、海外市場に広域展開

海外の大手事業者との取引を鑑み、水産資源の持続可能性を確保した漁業、養殖による水産物を取り扱っていることを証する、世界的な水産認証である「MSC認証」、「ASC認証」を中小企業では先駆的に取得した。養殖事業を通じて原料の安定調達を確保し、海外大手寿司チェーンや食品関連業者との取引を開始した。更に需要拡大が見込まれる東南アジア市場で、ベトナム、ミャンマーにて加工を担い、現地に直接販売する体制を構築し持続的な収益を獲得できるビジネスモデルを確立している。



世界的水産認証

法人化による海面養殖事業実施、地元の資源や人材を活かす

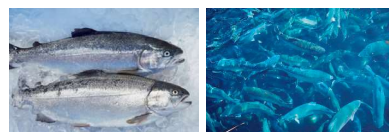
日本の漁業は個人事業主が多く、地元漁業組合の影響力が強いいため、相応の資本を必要とする養殖事業は発展せず、法人の漁業進出も少ない。同社は法人化による養殖事業の発展、漁業界および地域経済の活性化を図るため、潮の満ち引き、波の穏やかさ、水温等、養殖事業に適した漁場が多い青森県にて海面養殖事業を実施。海面養殖前の稚魚段階では地元白神山地の水源を活かした育成を行い、地域を熟知する地元漁師の子息を従業員として雇うことで、地域と一体となった事業運営を行っている。



海面養殖事業

顧客ニーズに合った高付加価値商品提供、日本の漁業界に貢献

日本国内のみならず海外の需要獲得を図るため、現地の嗜好に合った加工や商品開発を実施。サーモン、サバ等の水産物加工では、取引先の用途に応じて一切れの厚み、形状を変えたり、商品開発ではスモークサーモン製造を検討している。付加価値ある商品の提供により、同社の収益獲得のみならず、日本の養殖サーモン普及に貢献している。また地元との良好な関係を維持するため、事業を通して地域活性化や雇用創出に積極的に貢献した結果、日本の漁業界における企業参入のロールモデルとなった。



高付加価値商品

サービス