

地域の食品業界リーディングカンパニー 生産から販売までバリューチェーンを構築

水産練製品を主体とし、常に業界をリードする技術力で数々のヒット商品を世に送り出す総合食品メーカー。2007年に農業分野へも参入し、生産から加工、販売まで一連のバリューチェーンを構築。また、創業の地「能登」の風土を活かした特徴ある商品を世界へ展開する地域のリーディングカンパニー。

カニ脚と同様の食味を呈する「香り箱」は、業界最高峰の農林水産祭の天皇杯(2006年)やものづくり日本大賞(2009年)を受賞。

- 所在地 石川県七尾市西三階町10号4-1
- 電話/FAX 0767-53-0180/0767-52-2571
- URL <https://www.sugiyoko.co.jp/>
- 代表者 代表取締役社長 杉野哲也

- 設立 1962年
- 資本金 30,000万円
- 従業員数 650人



需要獲得

地域資源を活かした高付加価値商品で差別化を図った国内外展開

カニ風味蒲鉾「香り箱」を代表とする高い技術力と、能登の地域資源を活かした特徴ある商品で差別化を図り、技術力×地域資源活用による高付加価値商品としてのブランドを確立する。昭和51年に米国向け輸出開始後、米国工場を設立。平成18年には東南アジア向け輸出体制を強化、平成27年以降は中国向け輸出が本格化、飲食店等の業務用中心の販路に加え、小売商品の販売も強化している。また、業界に先駆けてHACCPを導入する等、国内外で求められる高い衛生基準を確保している。



高い技術力を示すカニ風味蒲鉾「香り箱」

風土と歩むフードカンパニーによる地域活性化

北陸・能登の食文化・伝統技術である「いしる」や「へしこ」等の発酵を利用した商品や、長い海岸線を利用した海藻を原料とした商品等、能登ならではの魅力的な商品群により、差別化を図った事業を展開する。2007年に農業に参入し、6次産業化による地産地消ビジネスを推進。耕作放棄地の解消や地域住人の雇用創出、農業の担い手育成等、地域農業の再生・復興に貢献。更に、直営レストランを通じた地域の魅力発信及び収穫体験の実施等により、域外からの利用客を呼び込み、地域活性化に貢献している。



自社農場(能登島、穴水、志賀)

能登の風土に着目、温故知新の商品開発による健康志向の対応

需要拡大に向け、県内外の大学、研究機関との連携を実施。高級カニ風味蒲鉾「香り箱」の開発において、健康志向の高まりを受け、従来使用していた天然色素ではなく、抗酸化作用があるリコピンでの着色を実現。また、現代人に不足しがちな栄養素を補ってもらうべく、ビタミンA・ビタミンEを配合した栄養機能食品ビタミンちくわを開発している。

今後は、「いしる」や「へしこ」等、能登の食文化をベースとした機能性食品の開発に取り組む。



栄養機能食品ビタミンちくわ

ものづくり