

佐賀冷凍食品株式会社

佐賀県小城市

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

冷凍食品の卸売から製造へブランド構築 「地域に根差した商い」を目標に地域連携

1892年雑貨商として創業。その後、地元スーパーへ冷凍食品等の卸売を始め、1973年に法人化。2014年以降、農商工連携事業を皮切りに、地域資源活用事業に取り組み、冷凍食品製造業にまで事業を広げ、現在は「かねすえキッチン」という自社ブランドのもと、「冷凍おにぎり」や「レンジDEステーキ」等の開発・商品化を行う。また、「地域に根差した商い」を目標に、地元農業者や有名シェフと連携し、地域資源の活用や六次産業化による商品の付加価値を高める事業を行う。

● 所在地 佐賀県小城市芦刈町芦溝128-3
● 電話/FAX 0952-66-4521 / 0952-66-4523
● URL <http://kanesue-saga.jp/>
● 代表者 代表取締役社長 古賀 正弘

● 設立 1892年
● 資本金 2,000万円
● 従業員数 27人



需要獲得

日本の職人が作ったMADE IN JAPANの料理を海外へ

JAPANブランド育成支援事業を活用し、九州産の食材を使用し、日本人シェフと共に調理した冷凍寿司・冷凍おにぎりを米国や東南アジアを中心とした海外に輸出する取り組みを行っており、香港において冷凍おにぎりの輸出を開始している。九州経済連合会がアリババと連携し、九州産のブリの輸出の促進のため、ブリを使った冷凍寿司の取組みも行っている。また、香港での展示会に以前から商品を出品しており、その際に交流のあった現地の有名シェフからの提案で、香港での事業も開始予定である。



おもてなし寿司

「地域に根差した商い」をモットーに地元の食品(地域資源)を活用

佐賀の食材を活かした高付加価値商品作りを目指しており、2014年に地域資源活用事業計画の認定を取得済。佐賀牛や米を活用した商品開発を行い、「レンジDEステーキ」は商品化が実現。当製品は、地元メディアでも取り上げられ、展示会では林前農林水産大臣が試食するなど、高い注目を浴びており、特産品の全国へのPR、地域を活性化に大きく貢献。なお、佐賀をはじめとする九州産の食材を使った冷凍料理の海外展開に取り組んでいるため、更なる地域への波及効果が期待できる。



レンジDEステーキ

高付加価値商品提供に向け他社を巻き込んだ6次産業化を実現

2009年に農商工連携事業計画の認定を受けており、各地の具材を活用した多種・多様な商品提供により新需要開拓を図るため、複数の農家と連携し、より効率的な収穫・供給・調理加工ルートをつくりを行った。また、商品の高付加価値化に向けて、2016年に「さが6次産業ニュービジネス創出支援事業助成金」の採択をうけており、6次産業化に特化した製造拠点(製造工場)を新設。今後は、「ALLさが6次化産業」構想を元に、佐賀県内全体で高付加価値商品創出を目指す。



新設された製造工場

ものづくり