岩手県釜石市

自社ブランド構築でビジネスモデルを転換 地域の消費者・生産者とともに復興を牽引

地元三陸産の新鮮な水産物を活かし、年々変化する顧客の多様なニーズに合わせた商品開発や、日本食に欠かせない魚料理を手軽に美味しく食べるための商品開発に取組む。東日本大震災で、竣工直後の工場を含む3工場が被災し多くの顧客を失うが、外食・産業向け中心だった事業を自社通販ブランド「三陸おのや」中心の事業にビジネスモデルを転換、V字回復を果たした。さらに、近隣加工業者と連携する等、地域の発展に向け挑戦を続けている。

●所在地	岩手県釜石市両石町4-24-7	
●電話/FAX	0193-23-4675/ 0193-23-6332	
URL	http://onofoods.com/corporate/	
●代表者	代表取締役 小野 昭男	

●設立	1988年
●資本金	5,000万円
●従業員数	106人



通販ブランド「三陸おのや」を構築しビジネスモデルを転換

旬や品質にこだわり、毎回異なる魚メニューを顧客に定期配達するサービス「海のごちそう頒布会」が顧客から好評で、「三陸おのや」ファンが着実に増加。自家消費のみならず贈答品としても全国の消費者に受け、震災前と比較して220%の売上増を実現した。また、当通販事業での商品開発力を生かして、東京に設立した営業所を中心に、全国の高齢者施設向けに「美味しく高齢者に優しいお魚調理品」を展開中、さらに海外市場開拓に向けた活動にもチャレンジを始めているところである。



自社通販ブランド「三陸おのや」

地域に根差したビジネススタイルの確立

「自社だけでなく地域全体が良くなること」を常に念頭に事業を展開している。第一次産業の漁業をベースにしながら、地元の生産者と連携して新商品開発や販売を行ったり、近隣の水産加工業者と協力して地域の活性化に取組んでいる。今後も、既成概念に囚われず、自らが牽引役となり地域の消費者・生産者とともに地元の復興を牽引していく。



海のごちそう頒布会

独自の商品開発で消費者のニーズに応える

核家族化・高齢化・マンション世帯増により様々なニーズを持つ消費者が、日本の伝統食である魚料理を、温めるだけの手軽さで美味しく味わえるように商品開発をしている。鮮度にこだわった素材を厳選し、手間暇をかけた仕込を惜しまず、化学調味料・保存料・着色料を一切使用せず、手づくり感のある魚惣菜を開発・提供している。また、高齢者の顧客が多い当社ならではの視点で、介護現場において重要な口腔ケア商品がほとんど開発されていない社会的ニーズも捉える。ナマコの持つ口腔粘膜保護作用及びカンジタ抑制・滋養強壮機能を生かした高機能介護食品「ナマコゼリー(仮)」を、岩手県の各関係者と協力しながら開発を進めている。



地域消費者との連携(工場前直売会)