

需要獲得

ものづくり

株式会社石渡商店

宮城県気仙沼市

震災からの復興と新たななるチャレンジに挑戦する 老舗フカヒレ製造業者

サメの水揚げ日本一を誇る宮城県気仙沼市においてフカヒレ製造業者として創業以来、独自の製法と熟練の手業で国内外に商品展開。東日本大震災で会社の全機能を失ったが、「気仙沼の復興はフカヒレ抜きではありえない。」という強い信念をもって再建。水産資源の減少や国内市場の縮小など、水産業を取り巻く環境が大きく変化するなか、伝統文化を守りつつ、同業他社と連携した新たな商品づくりや未利用資源の活用等の新たな取組にも積極的にチャレンジすることで、地域発の新たな産業創出にも貢献。

所在地 宮城県気仙沼市松崎柳沢228-107

設立 1950年

電話/FAX 0226-22-1893 / 0226-23-8636

資本金 1,000万円

URL <http://www.ishiwatashoten.co.jp/>

従業員数 44人

代表者 代表取締役社長 石渡 久師



高い製造技術に裏打ちされた高品質のフカヒレ

長年の試行錯誤を経て、今では世界共通の業界用語となった「素むき」を開発。その後も、フカヒレの命、コラーゲンを最大限に留める製造工程を考案、特許取得に至る。現在では、これらの技術を駆使するフカヒレ職人の熟練の手業により、300種類を超える商品を展開。さらに、原料の仕入から商品開発、製造、販売までの一連の工程を同社内で担うことにより、高品質な商品提供が実現、取引先からの高評価を受けることができ、国内外の強固なネットワークの構築に寄与している。



磨き上げた高品質のフカヒレ

気仙沼の水産資源にこだわった商品開発

創業以来、フカヒレを活用した商品開発を主力事業としてきたが、東日本大震災後は、フカヒレ以外の水産資源の商品開発にも着手した。生産者と協力しながら気仙沼産の牡蠣を使用したオイスターソースを開発し、第24回全国水産加工品品評会において最高峰の農林水産大臣賞を受賞する実績を上げるに至った。世界三大漁場の一つである三陸沖を控え、東北有数の港町として栄える気仙沼の水産資源にこだわり、食材としての可能性を切り拓き、地位を高めることに貢献した。



農林水産大臣賞受賞のオイスターソース

気仙沼の復興、「東北の食のプロデューサー」へ

震災後一年で自社の本格稼働を果たすとともに、気仙沼市と30社以上の地元企業が連携して設立された「気仙沼水産資源活用研究会」の中心メンバーとして、これまであまり交流のなかった地域の同業他社や外部有識者との連携のもと、新たな商品づくりも積極的に行っている。さらには、気仙沼の水産未利用資源、市場に十分認知されていない気仙沼の山の幸、宮城、東北全域にも光を当てた付加価値の高い商品開発を行っていくことで、持続可能な水産業の新しい仕事を目指している。



信頼と品質、ネットワークを活かし活動の幅を広げる

需要獲得

ものづくり