

# 株式会社木の屋石巻水産



代表取締役  
木村 長門 氏

## ●企業の概要

住 所：株式会社木の屋石巻水産  
代 表 者：代表取締役 木村 長門  
住 所：石巻市魚町1丁目11-4  
設 立 年：平成11年（創業：昭和32年）  
業 種：水産加工業  
資 本 金：100百万円  
従業員数：49名

## ●事業の概要

昭和32年創業以来、「鯨食文化の保存と継承」を経営理念に掲げ、鯨食文化の保存に尽力。宮城県内で唯一、「鯨大和煮缶詰」を製造。また、地元水揚げにこだわった金華さば、さんま、いわし等や、当社独自の缶詰商品を製造し全国各地へ供給。

近年、報道機関により当社の商品が取り上げられ、石巻の知名度向上にも寄与し、また多目的文化施設「木の屋KANAKANホール」の運営など地域の活性化に大きく貢献。



社屋



店舗内

# 「金華さばみそ煮」等全国的なヒット商品を生み出すなど、地域資源を活用した付加価値の高い加工商品を長期にわたり製造・販売、地域活性化に大きく貢献



鯨大和煮



カレーの縁側 (醤油煮込み)



金華さばみそ煮



作業風景



販売風景

## ●受賞の理由

創業当時、捕鯨基地・鮎川でとれた鯨で缶詰を製造していたが、商業捕鯨禁止で昭和50年代後半には一時製造を断念。その後なんとか原料調達して再開。価格の上昇を「良いものは売れる」と品質でカバーし、定番の人気商品としている。近年でも鯨には厳しい制限があり、原材料の確保がますます厳しくなっているが、創業以来半世紀以上にもわたり「鯨食文化の保存と継承」を実践し、日本の鯨食文化を守り続けている。

また、「新商品の開発に全力を尽くす」という理念のもと、石巻漁港、女川漁港に水揚げされた鮮魚を、鮮度を保ったまま当日中に缶詰にする「フレッシュパック製法」を開発し、いつまでも新鮮で、味の落ちない缶詰の製造に成功。大量生産では出せないおいしさを、手作りにこだわり追求している。常に新商品の開発に取組み、平成9年には(財)日本農林漁業振興会の農林水産祭において「カレーの縁側醤油煮込み」缶詰が内閣総理大臣賞を受賞、平成17年以降は宮城県水産加工品品評会にて当社製品が連続して受賞する等、当社の缶詰は常に高い評価を受けている。特に、平成19年宮城県経済産業部長賞を受賞した石巻のブランドである金華さばを使用した缶詰「金華さばみそ煮」等、全国的な大ヒット商品を生み出している。その技術力および地元の地域資源を使用した商品の開発力は、高く評価できる。このような実績により、平成21年には「富県宮城グランプリ特別賞」を受賞している。

地域資源を活用した付加価値の高い加工食品を長期にわたり製造、販売し、地域経済を支えるとともに、地域活性化に取り組む当社の姿勢は高く評価され、今後も地場産の地域資源を活用した商品販売により、更なる発展が期待できる企業である。