

Q1 会社の強みは何ですか？

A1 素材を活かし、徹底した品質管理で作る安心・安全な商品です。水産加工品評会で農林水産大臣賞や宮城県知事賞などを受賞しました。

Q2 関上のブランド化についての取り組みは？

A2 水産加工団地の皆さんと共同で名取市の特産品「北限のしらす」をアピールしています。高品質にこだわり、ブランド力を高めていきます。

代表取締役
大友 史祥 氏

《 信条 》
人間万事塞翁が馬



小魚・海藻類の健康食を消費者へ届ける

株式会社海祥は、シラスやちりめん、小女子などの小魚をはじめ、スルメや丸干し、総菜の製造・加工・卸売り販売を手掛けている。同社は平成6年（1994年）、小魚を中心にした海の健康食を安全に消費者に届けることを目的として代表取締役の大友史祥氏が創業した。ビジネスは順調に伸び、同社は仙台市若林区卸町と塩釜市に工場を構えたが、異物選別ラインであった塩釜工場が震災で被災。規模を縮小して卸町工場で事業を再開し、その後、平成29年（2017年）には名取市関上の水産加工団地に本社工場を新設して事業を展開している。

市場のニーズに対応してさらに売上の拡大を図る

「震災後は販路が縮小し、売上回復が大きな課題でした。そのた

「従来の賞味期限は2週間でしたが3〜4週間に伸び、東海地区以南のマーケットも視野に入りました」と大友氏は語る。

全国の産地と食卓を結ぶ食のプロデューサーへ

新しい生産ラインを活かし、ツインパック商品やしらす、カキのオリブオイル漬けなど、着々と新商品を誕生させている同社。補助事業で得られた成果を武器にして、全国展開の食材宅配サービス会社や、持ち帰り弁当チェーンなどの企業との契約に結び付いている。

「今後はHACCPを取得し、消費者の安全志向を叶える企業として加工・流通・販売に至るまでの



株式会社海祥

代表取締役 / 大友 史祥

所在地 / 宮城県名取市関上4-173-2

T E L / 022-302-4130

【27年度補正】
最新ノン・トレイラッパー導入による品質保持技術及び
包装工程改善による安全性と生産性の向上



品質をさらに高めます」と大友氏。地元三陸のみならず、全国の産地と世界の食卓を結ぶ食のプロデューサーを目指す。

FILE.03

品質をさらに高め、中食分野へ進出

めには市場ニーズである納期短縮とロングライフ商品の開発に定める必要がありました」と語る大友氏。また、近年のコンビニエンスストアやスーパーマーケットではノン・トレイ商品が主流になりつつある。こうした背景も踏まえ、同社では手作業等によって多くの時間を要していた工程を洗い出し、最新の生産ラインの導入を検討。生産性向上を図るとともに市場が依然として拡大傾向にある中食に着目し、新商品の開発を目指した。



課題の克服とともにマーケットが大きく広がる

導入したのはノン・トレイ包装機と、複数の食品を同時に加熱殺菌し、総菜製品等の調理にも使えるスチームコンベクション。短時間で急速凍結が可能なプラスチックラ、深型容器の製品を生産するトレイシーラー。これらの機器の活用によって生産性と顧客ニーズである納期短縮と賞味期限の長期化を実現することが可能になった。

