

高い品質にこだわり高価格を維持、10年間で売上高を5倍以上にした水産練製品業者

宮城県塩釜市の水野水産(株)(従業員280名・資本金2,000万円)は、1937年創業の魚肉練製品メーカー。魚市場のプロにも認められるような品質の「揚蒲鉾」作りを展開し、安売り競争に陥ることなく、大幅に売上を増加させている。中小企業が成長していくには、「bigよりgood」になるべきと考えている。

原料には最高ランクのすり身や、指定農家が生産する季節折々の野菜を使用している。使用する揚げ油も、酸価度1.5以下のものに限定し、早めに取り替えることで常に新鮮な油を用いている。「揚蒲鉾」の市場規模に着目し、「揚蒲鉾」一筋に品質向上の努力を行うことで、魚市場のプロに品質を認められ、売上高は10年前の5倍超、関東地区の「揚蒲鉾」市場におけるシェア15%を確保するに至った。

塩釜市は古くからの魚の街として、良質な原料の確保が容易で、物流も充実しているうえ、外国には真似のできない伝統的な製造技術が伝えられている。良い原料を十分に活用するには良い技術が大切であるが、伝統的製造技術は、時代に合わせて精度を上げていく必要もある。

高い品質にこだわった一口サイズの揚蒲鉾

