

塩鱈で楽しい食卓をプロデュース！

被災中小企業施設・設備整備支援事業（復興企業フォローアップ事業）

マルサン松並商店株式会社

事業概要

当社は昭和32年創業、昭和61年に法人化し、主に塩鱈の加工・販売を行っています。塩鱈の生産量日本一とも言われる塩釜で、良質の鱈を厳選し、味付けには藻塩を使用するなど品質にこだわること取引先から高い評価を受けています。

東日本大震災では工場設備等が被災した直後、父である前社長が急逝し、急遽現社長が就任。事業の引継ぎもままならない状況の中、経済産業省のグループ補助金及び被災中小企業施設・設備整備支援事業を活用し、被災した工場施設の復旧を果たすとともに、社長をはじめ兄弟4人で協力し合い事業の復興を成し遂げました。

震災後は、主力商品の塩鱈の更なる品質向上を目指して独自に塩分濃度を調整し、まろやかでうま味があるプリットとした食感に仕上げる加工技術を磨きながら、鱈の塩麹漬けや骨抜き鱈など自社製品の開発も強化することで順調に売上回復を果たしています。

当社では塩鱈は塩気が強く調理方法が限られるという一般的なイメージを払拭し、家庭の食卓にもっと美味しい塩鱈を提供したいとの思いを持っていました。このような経緯から、塩鱈を使ったレシピを作成し消費拡大に繋げたいとの強い思いを実現するため、今回、復興企業フォローアップ事業を活用した専門家の派遣を受けて定番の鍋料理のほかアクアパッツァなどの洋風レシピを作成しました。更には、スーパーの売り場提案用のポップ作成、ホームページのリニューアルも行い、今後の商品提案に活用する計画です。

当社の将来的なビジョンは、ハラル認証など国際的な視野で商品開発を行い、世界にマルサン松並商店の塩鱈を提供する事を目指します。

事業者の声

専門家の方には、親身になって対応して頂き、大変助かりました。今後も復興企業フォローアップ事業を積極的に活用して、事業を飛躍させていただきます。



【塩鱈の洋風メニュー例】

事業者概要

代表者：松並 理恵
住所：宮城県塩釜市新浜町3-2 3-2
TEL：022-367-3003
URL：www.chuokai-miyagi.or.jp/~marusan/
E-mail：marusan@c-marinet.ne.jp
従業員：14名
事業内容：主に塩鱈等の加工・販売



【塩鱈の加工作業】

復興企業フォローアップ事業は、被災中小企業施設・設備整備支援事業を利用し、復旧・復興を目指す中小企業者等の経営課題解決へ向けた支援（専門家の派遣等）を行う事業です。