

～産地の魚屋ならではの「宝」で自社の顔となる商品づくりを～

(水産加工業ビジネス復興支援事業)

株式会社布施商店

事業概要

大正元年創業、石巻市の株式会社布施商店は、目利きに拘った「真鱈」を筆頭に、石巻魚市場で水揚げされる生鮮を中心とした鮮度抜群・高品質な三陸産の水産物を全国に出荷しています。

一方で、「市場や問屋に出荷して終わり」という仕事がメインのため、美味しいものをつくっていても消費者に届く時には、自社の名前はどこにも出てきません。布施商店の若き後継者・布施太一さんは、このような状況に危機感を感じていました。そこで、当機構の「[水産加工業専門家派遣事業](#)」を活用し、高次加工品の商品開発に取り組むことにしました。これは、生鮮出荷を屋台骨とする「タラ屋」布施商店にとって、新たなチャレンジでした。

専門家として支援いただいたのは、震災以降、熱心に被災地へ足を運ぶ東京・目白のフレンチの名店「ブラスリー ラ・ムジカ」オーナーシェフ梶村良仁さん。ポイントとなったのは、眠っている「宝の山」を活かすこと。つまりこれまで捨てていた魚の頭などのアラや身肉の端材を有効活用するということでした。

今回出来上がった「真鱈の白子鍋セット」（写真上）の決め手となった「極みタラ出汁」は、タラの頭などアラをふんだんに使用したもの。「タラ屋」ならではの味わい深いスープとなりました。

開発した商品や布施商店ブランドの「さくら真鱈」（写真下）のマーケティング、ブランディングには当機構の「[中小企業販路開拓総合支援事業（市場投入支援）](#)」を活用。その結果、「真鱈の白子鍋セット」が県内百貨店のギフト商品として採用されています。また、同じく梶村さんの支援により開発した塩タラは、自社ECサイトでの直販が開始されています。

高次加工品製造に一步踏み出した布施商店。これからも魅力的な商品を次々と世に出していただくことを期待し、支援を続けていきます。

企業の声

自社の顔となるような商品を持つことが布施商店の信頼性を担保し、既存の商売にも好影響があると考えています。商品開発は、若い人たちのやりがいや誇りにもつながる「輝く仕事」。布施商店として新たな事業に試行錯誤しながら取り組む中で、社員のレベルアップやコミュニケーションの活発化など、社内の活性化にもつながってきています。

企業概要

代表者：代表取締役 布施 太一

住所：宮城県石巻市魚町 3-4-13

電話：0225-94-2266

URL：<http://www.fusesyouten.co.jp>

主要商品：さくら真鱈、まだら加工品、穴子のみりん

干し、三陸産鮮魚の一次加工・ポーションカット



「真鱈の白子鍋セット」



「さくら真鱈」の切身

水産加工業ビジネス復興支援事業は、県内水産加工業者が専門家を活用して行う各種課題の解決、生産性改善活動、複数企業で行う経営研究や企業連携の取組を支援する事業です。(令和3年度からは、事業名が[水産加工業競争力強化支援事業](#)になります。)