

# 水産の力で社会に貢献する

(被災中小企業施設・設備整備支援事業)

## 株式会社 カネキ吉田商店

### 事業概要

当社は塩蔵わかめの加工を主として昭和40年に創業、昭和57年に法人成りしました。「誠意と真心を込めた食づくり」の経営理念のもと、「限らない素材追求」と「自然のままの型」を基本とした製造コンセプトを忠実に遂行。創業から50年以上を経て、業容拡大のなか、南三陸町内に工場を次々と新設し、現在は4つの工場を構えています。

現在の取扱い商品は、世界三大漁場の一つである三陸沖の高品質な原料を豊富に調達出来ることから、『めかぶ・あわび・うに・かき』などの多彩な水産加工品となります。特に主力商品のめかぶは、年間取扱量2,000tを超え、そのほとんどが宮城県内産となっています。

めかぶの加工工場は、東日本大震災で被災しましたが、平成24年にグループ補助金と[被災中小企業施設・設備整備支援事業](#)を活用し再建しました。この工場は、機械化により生産能力を拡大するなど従前の体制に復旧するだけでなく、平成25年にはHACCPを取得し、安全性や品質管理の向上を図っています。平成30年には、みやぎ産業振興機構の[生産性改善支援事業](#)を活用し、更なる生産性向上に取り組むなど、常に変化を追求しています。

社会の一員として持続可能な開発目標(SDGs)へも積極的に取り組んでおり、太陽光パネルの設置により社内で消費する電力をできる限り自然エネルギーで賄える体制を構築しました。これにより、年間約100トンの二酸化炭素削減効果が期待できます。また、加工時に出る原料の端材を飼料としてリサイクルし資源循環に寄与しています。

近年は、海水温の上昇など原料を取り巻く環境が変化しているため、東北大学と連携し、わかめの種苗の研究を開始し水産資源の保護に力をいれています。

### 事業者の声

被災中小企業施設・設備整備支援事業により早期の復旧を図ることが出来ました。創業以来、良い原料にこだわり、真面目に加工を続けたことで、ご家庭のお客様からご評価いただいております。これからも真に安心でおいしい食づくりに邁進してまいります。

### 事業者概要

代表者：吉田 信吾

住所：本吉郡南三陸町志津川字沼田 150-154

電話：0226-46-3747

E-mail: kaneki.eigyoubu@orange.plala.or.jp

URL: <https://kaneki-yoshida.co.jp/>

従業員数：90名

主要商品：めかぶ、あわび、うに、かき



[被災中小企業施設・設備整備支援事業](#)は、グループ補助金等の認定を受け、復旧・復興を目指す中小企業者の方等に対し、復旧資金の無利子貸付を行う事業です。