

～おいしく食べやすいヘルシーな食品をお届けしたい～
(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)

株式会社直江商店

事業概要

当社は、昭和13年に先々代が水産加工業として創業し、同24年に魚肉練り製品を開始しました。現在の主力商品の「元祖おとうふかまぼこ」は、平成元年、当時揚げ蒲鉾を専門としていた先代が九州旅行をした際、「魚をすり鉢ですりつぶして豆腐と混ぜて揚げたもの」を食べ感激したことがきっかけで、試行錯誤を繰り返しながら今の「魚のすり身に大豆粉を混ぜてつくるかまぼこ」となりました。平成8年に「お豆腐蒲鉾の製造法」により特許を取得(特許第2114953号)し、それ以降、「おとうふかまぼこ」の新商品開発に努め、全国蒲鉾品評会では各商品で農林水産大臣賞最高賞や栄誉大賞・大日本水産会長賞など各賞を受賞しています。

東日本大震災被災時は、すり身と大豆粉を練り上げる大きな石臼がごとくとく流されるなど工場と店舗兼住居は全壊しましたが、数多くの電話や500通を超える手紙など顧客の激励の声に押され再建を決意、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平成24年4月に工場を再建し、6月には出荷に漕ぎつけることが出来ました。現在は自社店舗のほかエスパル仙台店に出店し、「おとうふかまぼこ」の味を全国に届けるべく、小売の強化も図っています。

令和8年には創業88年を迎えることから、新たな「おとうふかまぼこ」を世に送り出し新規需要の掘り起こしにより、少しでも蒲鉾業界の活性化に貢献出来ればと考えています。その為、復興企業フォローアップ事業の専門家派遣事業に申し込み、商品開発やリブランディングのヒントや助言を受け実施に向け取り組んでいます。

企業の声

グループ補助金と被災中小企業施設・設備整備支援事業の活用により被災・全壊した翌年に商品の再出荷に漕ぎつけることが出来ました。真新しい工場で、「おとうふかまぼこ」が出来上がった瞬間を今でも鮮明に覚えています。熱々のかまぼこを頬張ったとき、「本当に再開できる。応援してくれた皆様に商品をお届け出来る。」と口の中で実感が広がりました。私どもは、創業時からの製法を守りつつ時代に見合った最新の味や材料にこだわり、「よりおいしく」の更なる探求を一途に続けます。

“真っ直ぐに まっさらに”

企業概要

代表者：代表取締役 直江 僚大

住所：塩釜市北浜 4-5-27

電話：022-362-2358

URL：<https://naoe-shouten.com>

主要製品：「おとうふかまぼこ」をはじめとした練り製品製造販売



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。

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(専門家派遣等)を行う事業です。