

震災からの復興を果たし 収益性の高い業態へ転換を図る

課題

震災後の売り上げ縮小で 事業内容の転換が必要に

女川町の女川港は三陸の豊かな漁場に面し、女川の代名詞ともいわれるサンマをはじめとして、銀鮭など新鮮な魚が水揚げされる活気あふれる港である。この地で40年以上、鮮魚の販売や水産加工品の加工・販売を行ってきたワイケイ水産株式会社。魚の目利きや加工技術が高く評価されるだけでなく、経営者が業界の動向に敏感で、商品開発にも意欲的だとして近隣市場でも厚い信頼を獲得していた。

そんな同社を襲った平成23年の東日本大震災。女川町内にあった2つの自社工場は津波の影響で全壊し、各種設備と在庫の加工品をすべて失うという甚大な被害を被った。

国・県のグループ補助金などの認定を受け、平成26年9月に工場の復旧を果たしたが、工場の復旧・事業の再開に時間がかかるなか、既存顧客はすでに他社に流れてしまっていた。震災直前期と比較して再開後の売り上げは大幅に減少し、利益確保に向けての事業方針や内容の転換を迫られることとなった。

支援

電子冷燻製の加工品を開発して 営業利益の確保を目指す

そこで同社は、生き残りをかけて「量から質」への転換に舵を切った。売り上げ規模は縮小しても、収益性の高いビジネスに転換することで、従来よりも高い粗利益・営業利益の確保を目指すというものだ。

女川町商工会などの支援を受け、平成26年にはものづくり補助金にチャレンジするべく「価値が高く選ばれる商品」「利益率の高い商品」の製造・販売するという事業計画の策定に取り組んだ。生鮮部門は現状を維持しながら、加工部門においては、海産物を従来の加熱燻製処理ではなく、新技術の電子冷燻製で付加価値をさらに高めた加工品を開発。これにより、高級スーパーや海鮮居酒屋などの外食チェーンへの販売強化に狙いを定めた。

そして同年、ものづくり補助金の採択を受けて、電子冷燻機、スライサーを導入。さらに商工会では、魚種ごとの最適な燻製時間や使用するチップの種類のマッチングなど燻製方法の標準化・数値化・試作品の開発・試食についても支援を行い、販路開拓の足がかりをつくった。



ものづくり補助金で導入した電子冷燻機

翌年には、商工会および宮城県よろず支援拠点コーディネーターの支援のもと、Webコンテンツをリニューアル。フードコーディネーターに自社の加工品を使ったメニューとレシピの開発を依頼し、消費者に食べ方を提案。よりダイレクトにターゲットに訴求し、販売につなげる仕組みを構築。商談会にも積極的に出展し、徐々に販路を拡大している。

これらの取り組みは着実に実を結びつつあり、売り上げは震災前の8割程度にとどまるものの営業利益は2割の伸びを達成させた。今後は、売上高確保と利益率のさらなる向上を目標に、女川の復興に寄与したいと情熱を燃やしている。

支援の経過

期間	支援内容
H26年3月～	ものづくり補助金の申請支援
8月～	補助金採択後の事業実施支援
H27年3月～	Webサイト再構築支援
10月～	自社製品のレシピ作成支援

会社概要

会社名：ワイケイ水産株式会社
住所：宮城県牡鹿郡女川町鷺神浜字荒立19-1
電話番号：0225-53-4101
URL：https://www.yk-suisan.co.jp/
代表者名：代表取締役 木村喜一
創業年：昭和43年
従業員数：33名
商工会名・担当者名：女川町商工会・茂木辰