



存亡の決断を迫られる危機的状況から 地域需要に即した事業展開でV字回復

課題

震災で全壊した店舗を再開 加工事業を立ち上げたい

食材の宝庫といわれるいわき市四倉町で、「地域の台所」をコンセプトに、旧四倉道の駅物産館に1999年に開業した「食処くさの根」は、地域の新鮮な魚介、近隣の農家から仕入れた旬な野菜や果物を販売する直売所だ。

2011年、東日本大震災による津波で店舗は全壊し、店舗の再開については廃業を含めて厳しい経営判断を余儀なくされたが、「少しでも地域で役立ちたい」と再建を決断。被災2ヵ月後の5月には仮店舗で営業を再開した。

四倉町商工会ではただちに本格営業に向けての資金対策支援を開始。同年10月には国道沿いの空店舗を改装し、営業を再開した。復旧工事が本格化し、復旧復興作業員の食事の提供のニーズがあったため、直売所のほか、新たに食堂を設けた。2011年から2016年にかけては、復旧・復興の作業員と震災ボランティアが来店客の40%にのぼった（現在は地域客が40%、近隣の道の駅や観光農園への観光客40%、復興作業員20%）。

早期に再開し、地域の需要に対応した事業を立ち上げたことで、売上高は震災前と比較して倍増した。雇用も震災前の8名から20人に増やし、地域の雇用の受け皿としての役割を果たすようになった。そして復興特需が終わった後の雇用の確保のため、加工事業を立ち上げ、付加価値を向上させようと考えた。

支援

展示会や商談会に出展 加工事業の売上構成40%を狙う

商工会では、2013年に「さんまボーボー揚げ」「えびしんじょ」の商品開発、2016年には加工所の新設を支援し、「さんまみりん干し」などの伝統料理シリーズの開発もサポート。また、みちのくいいもんうまいもん展示会、ふくしまフードフェア、福島美味商談会などへの出展も提案し、バイヤーや消費者のアンケート調査、意見分析を行いながらパッケージ開発などの支援を行い、販路の拡大を図った。

さらに2017年には、レトルト食品の開発に着手。商品化にあたって目を付けたのは、いわき市の地域資源であるホッキ貝や、郷土料理であるホッキ飯だ。商工会ではセミナー参加や専門家派遣、地域の加工事業者の紹介などで同社を支



開発した「ウニとほっき貝の炊き込みご飯の素」の調理イメージ

援。レトルトの「ウニとほっき貝の炊き込みご飯の素」の開発につなげた。この商品は、販売を開始したところ、うまみと食感が評判となり、市内道の駅、観光名所、大型小売店などで売り上げを伸ばしている。パッケージデザインの見直しや、地域外での販路拡大も進めている。

今後は、売上高構成比を飲食事業40%、加工事業40%、小売り事業20%にもっていくことで、損益分岐点の引き下げを目指す。

支援の経過

| 期間 | 支援内容 |
|---------|--------------|
| 2011年3月 | 店舗再建支援 |
| 2012年3月 | 店舗改装、広告支援 |
| 2014年4月 | 新商品開発支援 |
| 2016年3月 | 加工所整備、設備導入支援 |
| 2016年4月 | 加工食品の販路開拓支援 |

会社概要

会社名：食処くさの根株式会社
 住所：福島県いわき市四倉町字東2-167-1
 電話番号：0246-32-6460
 URL：https://kusano-ne.net/
 代表者名：新谷尚美
 創業年：1999年
 従業員数：正規2名、パート20名
 商工会名・担当者名：四倉町商工会・白鳥知子