

「経営革新に取組む元気企業」の紹介!

デフレや長引く長期消費低迷の影響を受け、当市の商工業者を取り巻く経営環境は益々厳しい状況となりつつあります。しかしながら、このような厳しい状況下の中、自ら経営改善や経営革新を行い、ピンチをチャンスに変えようと努力している元気な企業があります。今回は経営革新に取組み、平成二十四年五月に鹿児島県から経営革新認定を受けた企業をご紹介します。

◆ 企業紹介 ◆

企業名 南竹鰻加工有限公司
住所 いちき串木野市浦和町一〇九番地
代表者 代表取締役 南竹 篤己

Q 経営革新に思い至った経緯は?

近年のシラスウナギの不漁により、鰻の市場価格は高騰しております。その影響を受けて鰻の消費が低迷する中、長焼加工も減少傾向にあり、売上を確保するためには新たな自社製品を開発することが必要であると認識し、新商品の開発に取り組みました。

Q 具体的にどのようなことに取り組みましたか?

自社の加工技術と鰻料理専門店経営の経験を活かし、手軽にうなぎを食べられる「うなぎせいろ蒸し弁当」の開発に取り組みました。

まずは、まぐろフェスティバルや地かえて祭りなどのイベントで販売することから始め、お客様から高い評価をいただいておりますので、自信を持って本格的な商

品化に取り組みことができました。

また、全国のお客様に鹿児島産の鰻を味わって欲しいという思いから、電子レンジで温めるだけで、いつでも簡単に食べられるように冷凍加工した商品を開発し、北九州市のデパートで開催された鹿児島物産展で販売したところ、売り切れてしまうほどの人気でした。

また、クロネコヤマトのギフトカタログでも取り扱っており、お中元やお歳暮など、お客様に大変喜んでいただいております。

Q 今後の抱負を一言!

今年の四月には、本市の特産品であるちりめんを使って、鰻とちりめんをコラボした新たな弁当の販売も始めました。また、インターネット販売の開始も検討中であり、このような取り組みを通じて当社の売上拡大だけでなく、地域特産品の活用や地域の情報発信に貢献できたらと考えております。

※ 商品を買える主な場所

- ・ 南竹鰻加工有限公司
- ・ さのさ館・照島の駅
- ・ 市来えびす市場



うなぎせいろ蒸し弁当 秘伝の特製ダレで仕上げた蒲焼きは絶品!

応援します! 中小企業の経営革新

中小企業者が新製品の開発や新サービスの提供など、自社にとって新たな取り組みを行い、経営の向上を図る三〜五年間のビジネスプランを作成して県知事から承認を受けると、計画達成に向けた取り組みに対し、低利融資等の支援策を受けることができます。

【問合せ先】

商工会議所中小企業相談所
 電話 三三二一〇四九

第八回関西がこしまファンデー開催

鹿児島県の観光と物産を紹介・販売する「第八回関西がこしまファンデー」が七月二十二日、大阪市の京セラドーム大阪で開催されました。

来場者は過去最多の三万四千人。本市からは、いちき串木野市特産品協会の会員九社といちき串木野市観光協会が出席し、さつま揚げ、焼酎、まぐろ、ちりめん、醤油、郷土菓子などの販売と、観光・特産品のPRブースを設け、いちき串木野PRレディーらが本市の情報発信を行いました。

関西在住の県出身者など、多くのお客様が懐かしい郷土の味を買い求め、大変な賑わいを見せておりました。



お客様で埋め尽くされた通路。さつま揚げのブースは特に賑わっていた。