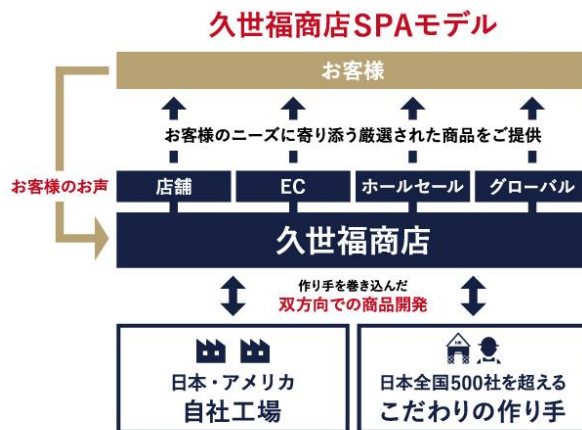


生産者との共創により「日本の食文化」を未来に繋ぐ 久世福商店のビジネスモデル

「久世福商店」、「St. Cousair（サンクゼール）」、「MeKEL（メケル）」などの専門店を全国に約170店舗展開している、食品製造小売企業（食品SPA）の株式会社サンクゼール（本社：長野県飯綱町/代表取締役社長：久世良太）は、日本各地の生産者の皆様との共創により事業を拡大して参りました。サンクゼールの取り組みが地方生産者の生産基盤の拡大による地域経済の発展に寄与する事例が生まれ始めています。その代表例である「至高のひと時 大人のしゃげしゃげめんたい」を2024年4月1日より値下げします。これに合わせ、地方生産者と共に成長し日本の食文化を未来に繋ぐ久世福商店のビジネスモデルをご紹介します。



久世福商店のビジネスモデル

サンクゼールは「愛と喜びのある食卓をいつまでも」をコーポレートスローガンに、「食のSPA」を展開する食品製造販売事業を行っています。強みは、マーケティング、商品の企画開発、製造、販売までの一連のプロセスを自社で管理可能な点です。これにより、全国の店舗、自社開発アプリ及びファンコミュニティを通じて取得したお客様のニーズに基づく商品開発と製造、販売を実現しています。また、ブランドコンセプトを商品、店舗、販売等で具現化することで、高付加価値なモデルを実現しています。

和の食品専門店「久世福商店」では、日本各地に根差す500社を超える生産者の皆様の協力を得て、日本の伝統的な食文化や郷土食の価値を、私たちのマーケティングデータに基づき、お客様のニーズに沿う商品へとブランディングしています。生産者の皆様がつくる商品の付加価値を高め、適正な価格でお客様に販売することにより、生産者の皆様に利益を還元します。これにより生産者の皆様の生産基盤、生活基盤が安定し、日本各地に根差す優れた食文化を未来に繋ぐことができます。

また、生産者の皆様それぞれの魅力を活かしながらかお客様のニーズに沿う商品を開発、販売することで、サプライチェーンに参加する全ての皆様が「愛と喜び」を享受できるエコシステムの実現を目指しています。

2024.04.01

ご飯のお供シリーズ人気 No1 商品。おいしさの鍵は生産者の優れた加工技術

久世福商店のご飯のお供シリーズの人気 No. 1 商品「至高のひと時 大人のしゃけしゃけめんたい」は、鮭に辛子明太子を加え、辛味をきかせた鮭フレークです。宮城県気仙沼市に本社を置く株式会社あかふさ食品（本社：宮城県気仙沼市/代表取締役社長：赤坂知政）と共同開発したものです。株式会社あかふさ食品は、1993年の創業以来、宮城県気仙沼の地に根差し、魚類の加工等の事業を営んできました。優れた加工技術により、魚特有の臭みの少ない魚フレークを製造しています。

「しゃけしゃけめんたいの開発以前に久世福商店に卸していた“ほぐしシリーズ”は、魚を一夜漬けにすることで臭みを取り旨味を残しています。魚の下処理の手間を怠らないのがコツで3.11の津波で亡くなった父親が“3%の塩水に一夜漬けた魚が一番おいしい食べ方だ”といつも言っていました。」株式会社あかふさ食品の代表取締役社長赤坂知政氏（以下鍵括弧は赤坂氏よりのコメント）はそう言います。この「ゴロゴロほぐし焼鮭」や「ゴロゴロほぐし焼鯖」に惚れ込んだ担当バイヤーがオリジナル商品の開発を打診したことが「大人のしゃけしゃけめんたい」の始まりでした。

「大人のしゃけしゃけめんたい」は2019年の発売依頼累計530万個以上の売り上げを誇り、お客様から圧倒的な支持を得てきました。「明太子と鮭が合うことは分かっていました。ベースとなっている鮭フレークの味の改良を地道に続けてきたからこそ、おいしい商品ができました。」お客様から圧倒的な支持を得る素材のおいしさが際立ったフレーク。そのおいしさの鍵は、先代から引き継がれた知恵と地道な加工技術の改良にあります。



工場の拡張による生産基盤の強化と更なる発展に向けて

メディアでの取り上げ等を通じて、多くのお客様に商品の魅力が届くにつれ、受注に対して生産が追い付かなくなりました。これを解消するために、株式会社あかふさ食品では工場を増設し生産能力を拡大しました。製造機器の最新化等により人員体制は変わらず効率的な生産を実現すると共に、お客様に安心してご購入頂けるよう更なる品質管理能力の向上に努めています。「久世福商店のご飯のお供シリーズ No1 商品だからこそ経費をかけて品質保証の向上に取り組んでいます。何よりも従業員がしゃけしゃけめんたいが好きだから丁寧に製造していますし、工場の増設により生産性が向上し、削減できた経費を社員に還元できています。」

今後は、久世福商店ブランドでの共創により強化された生産基盤を基に、新規事業やグローバル展開での生産者との共創も視野に入れていきます。サンクゼールの事業成長が、日本の貴重な食文化、郷土食の発展に繋がるよう努めて参ります。