

東 日本大震災、次いで新型コロナウイルス感染症の拡大。経済活動に大打撃を与えたこれらの出来事を、企業活動の転換点とした経営者は

「金華鯖ずし」をはじめとした棒寿司、べ鯖の商品を製造、販売している。
鯖寿司といえば、京都や福井、岡山といった、いわゆる

都で食べた先代社長が、あまりの美味しさに感動したのがきつかけだった。「この味を同社の「金華鯖ずし」誕生の東北に広げたい」との想いか

販売開始当初は関西圏への卸売りが中心だったが、開発のきっかけとなつた想いを実現すべく、2011年には県内の商業施設「杜の市場」内に店舗を構え、小売販売を開始する予定だつた。

開店が2か月後に迫つた2011年3月、東日本大震災が起きた。石巻市の工場は全壊。製造ラインを失い、出店計画は頓挫した。

被災後まもなく仙台市に会社と工場機能を移転し再稼働したもの、製造量は被災前の三分の一に減り、売上は大幅に減少した。

出店計画は頓挫した。被災後まもなく仙台市に会社と工場機能を移転し再稼働したもの、製造量は被災前の三分の一に減り、売上は大幅に減少した。

これからを「ひらく」あの方にお話しを伺いました



株式会社エムコーポレーション 代表取締役 板橋 一樹さん



しだつた。製造量が確保できないのでは、これまでのようない加工業メインの卸売は難しい。自らがメーカーとなり、ゆくゆくは百貨店への販売も視野に入れた商品づくりをしよう、と考えた。

同社は「華ずし」の屋号で多い。今回お話を伺った株式会社エムコーポレーションの代表取締役、板橋一樹さんもその一人だ。

同社は「華ずし」の屋号で多い。今回お話を伺った株式会社エムコーポレーションの代表取締役、板橋一樹さんもその一人だ。

「西」で保存食から発達した料理。東北地方において、こ

ういった「押し寿司」は、歴史的に見てあまり馴染みがない。その鯖寿司を京

は、以降の商品開発の糸口となつた。

より多くの顧客に手に取つてもらうためには賞味期限の問題を解消する必要があった。期限が製造から3日の鯖ずしは、1人で食べきるには量が多い。そこで従来の三分の一の量で、小分けにした商品を発売し「ちょっとだけ食べたい」シーンに遡求した。

技術的に難しい冷凍商品の開発にもチャレンジした。冷凍の寿司はシャリが安定しない、という難関を、特殊な冷凍法でクリアして「冷凍金華鯖ずし」の商品化に漕ぎつけた。これによりギフト形態での発送が可能となり、家庭向けの宅配サービスや、飲食店向けの業務用商材としての売り込みが可能になつた。

2021年3月、コロナ禍



ら商品開発が始まり、苦労を重ねて宮城県のブランド米「金華鯖」とブランド米「サニシキ」を使用した「金華鯖ずし」が完成した。

前回の2倍以上にまで伸びている。今年になって、板橋さんは行政書士の資格を取得した。経済産業省の事業再構築補助金の採択をきっかけに、士業の知識は自社だけでなく、他社のためにも役立てられるところからだつた。ボイントは、販売ターゲットの見直し流れが生まれた

「今こそ、事業の方向性を見直す時なのかもしれない」と話す板橋さんは、全国に届け続けたい」と話す板橋さんの力強さ。経済産業省の事業再構築補助金の採択をきっかけに、士業の知識は自社だけでなく、他社のためにも役立てられるところからだつた。ボイントは、販売ターゲットの見直し流れが生まれた

「これからも全国に届け続けたい」と話す板橋さんの力強さ。経済産業省の事業再構築補助金の採択をきっかけに、士業の知識は自社だけでなく、他社のためにも役立てられるところからだつた。ボイントは、販売ターゲットの見直し流れが生まれた

「この事業を、なんとしてでも継続していく」

決意と共に、再び一步を踏み出した板橋さんは、お取り寄せ需要の高まりに対応すべく、これまで要望が高くても商品化が難しかった焼き鯖ずしを開発。自社によるインターネット販売を始め、その後も米のサブスクリプション(定期購入サービス)「華

シャリ」を開始するなど、新しい取り組みに積極的にチャレンジしてきた。売上は被災

株式会社エムコーポレーション
仙台工場
仙台市若林区卸町4-7-1-106
華ずし 杜の市場店
仙台市若林区卸町5-2-6
TEL/022-231-8376
営業時間/9:00~19:00
定休日/年中無休 ※1/1以外

