

テーマ **のだ紫（醤油の諸味）を使用した自家製ソーセージの開発**

野田ミートセンター事業協同組合 組合員企業 株式会社せきしん

本会では、県内中小企業の「経営革新」への取り組みについて、「中小企業新事業活動促進法」に基づく「経営革新計画」の作成支援を行っています。

このコーナーでは、本会の会員組合の中から、自社の創意と熱意が認められた「経営革新計画」の策定にチャレンジし、千葉県知事から承認された企業事例をご紹介します。

経営革新計画とは？

「経営革新計画」とは、「中小企業新事業活動促進法」に基づき、中小企業者が作成する、新商品の開発や新たなサービス展開などの取り組みと具体的な数値目標を含んだ3年から5年の「ビジネスプラン」のことです。この計画を千葉県に申請して承認を受けると、政府系金融機関の低利融資、信用保証の特例、特許関係料金減免等の他、ちば中小企業元気づくり助成事業（市場開拓助成／新商品・新技術・特産品等開発助成）の対象となります。

申請のついでに

当社は、昭和43年に個人営業の食肉販売店

「肉のせきしん」としてスタートしました。その後、平成21年の店主の代替わりを機に株式会社として法人化致しました。

当社は地元で根ざした肉屋としての「味づくり」や「店づくり」をいかに行うべきか、持続的な競争優位を確立するうえで重要な要素は何か、そうした「付加価値」について思いを巡らせていた折、「NODAローカルフードグランプリ（NODA Grand Prix）」や「野田市産業祭」への出店機会を得ました。その際、地産地消とローカルファーストの観点から、野田の魅力やギョウと盛り込んだご当地メニューの開発に挑み、食肉加工品の中でも特に子どもたちに人気のあるソーセージで「野田グルメ」を試作しました。結果、来店者からの反応は上々で、当社にとっての新たな味づくりや店づくりに光明を見出す生きた情報を得る機会になったと思っています。

今後の計画は、野田名産品である醤油の諸味（もろみ）を使用した自家製ソーセージ（以下、「諸味ソーセージ」といいます。）の開発とともに、地域密着の惣菜店の運営に挑むものです。当社は、更なる成長への活路を拓く気概と覚悟をもってこれに取り組みます。

株式会社せきしん

テーマ及び内容は？

1. テーマ
『のだ紫（醤油の諸味）を使用した自家製ソーセージの開発』
2. 計画期間
▽平成26年12月～平成30年8月（4年計画）
3. 内容
「地産地消」の味づくり、「地燦地笑（地域が輝き、地元の人びとが笑顔になる）」の店づくりによる新たな価値の創造

新たな取り組みの特徴は？

- 従来の問題点
食肉販売よりも利益率の高い惣菜・加工品の販売強化を図るべく、諸味入りのコロツケ「のだ紫コロツケ」に次ぐ第二弾の野田グルメとして、豚肉本来の旨味を生かした「諸味ソーセージ」の開発を計画しました。
- 諸味ソーセージの開発にあたっては、
① 諸味の風味が不足しているうえ、味わいも塩味が濃い
② 粗びきにしては思いのほか肉が柔らかく食

感(菌応え)に乏しい
 ③ 専用の製造設備を持たないため、加工はすべて外注のため高コストにつく
 ④ 外注先の製造条件に合わせなければならず、練り肉に諸味を混ぜる以外は工夫を施せない
 という点が問題になっていました。

○新たな取り組み

競合は提供していない当社だけの「味づくり」や「店づくり」を模索するなかで、以下にその方策を計画しました。

- ① 地産の食肉(野田さくらポーク)にこだわり、安心・安全を提供する
- ② 無添加且つ天然の腸を用いて本物の味わいを提供する
- ③ 塩味のバランスを整えるために諸味の入れ方を工夫する(のだ紫コロッケづくりで発見した調味上の工夫を活かす)
- ④ 豚肉詰物類の専用設備を導入し工房機能を強化する(新店舗展開)

これらの具体策を着実に実行することで、当社だけのスパイスが為せる、醤油の香りを基調とした、ジューシーで香り高いソーセージを商品化します。一途に、「地産地消」の味づくり、「地燦地笑」(地域が耀き、地元の人びとが笑顔になる)の店づくりに精励し、当社の新たな価値を創造します。

今後の事業展開は?

諸味ソーセージの加工技術の確立と顧客の好みに応じた味づくりの詰めを行う必要があることから、まずは、新店舗(野田市春日町)

のオープンに向けて実施体制の整備を進めます。

そのうえで、現在の店舗(本店)で行っているミートカット機能をここに集約させ(本店は小売り販売に特化)、セントラル工房としての活用とともに、肉屋然とした店内空間を演出することで(例えば、ドイツの食肉店のように腸詰のソーセージやフランクフルトなどを店内に吊るして)、地域に密着した「肉屋が経営する惣菜屋」としての存在価値を高めていきたい考えです。

今後の商品施策としては、諸味ソーセージの他にも、例えば、野田特産の枝豆を活用した新商品を検討しています。当社としては、食を通じての地域貢献に一役買うことに努めつつ、「地燦地笑」の店づくりをおして(例えば、「ソーセージづくり体験教室」といった食育イベント等を効果的に仕掛けることで)、「肉のせきしん」の新たなファン層を獲得していきたいと思っています。

新店舗オープン後は、さまざまな媒体を活用しての集客と商品認知度の向上を図ります。第一に、「諸味ソーセージ」野田グルメ」としての確固たる地位を固め、地元の学校給食メニューへの採用、商標権の取得、ネット販売による全国展開、さらに志は高く、輸出販売に至るまで販路を拡大できるよう、より一層の気概と覚悟を胸に刻み、一段ずつステップを駆けあがっていく構想です。

社長さんの一言

地産地消は今後もっともっと推進してい

なくてはなりません。この地で生産・加工・調理した食物はこの地に根付く人々に恩恵を与えられなければならないということが大切ですよ。

近い将来食料自給率が40%の日本において有事の時、私たちの食べ物はどうなってしまうのでしょうか?今やらなければならぬことは、野田特産のものを世にアピールし野田の農畜産を元気にすることです。肉屋ができることは微力ですが、そんな底力のある「野田づくり」に少しでも貢献していきたいと考えております。

中央会から

◎経営革新に関するご相談は本会経営支援部までお願い致します。

☎043-306-3282



企業プロフィール

- 【団体名】 野田ミートセンター事業協同組合
- 【企業名】 株式会社せきしん
- 【代表者】 関田 憲司
- 【所在地】 千葉県野田市清水655番地2
- 【電話番号】 04-7122-4129
- 【従業員数】 9名
- 【業種】 食肉小売業
- 【URL】 <http://sekishin.hp.gogo.jp/pc/index.html>
- 【承認年月日】 平成26年11月28日
- 【支援機関】 千葉県中小企業団体中央会