



取締役本部長
森下 航生

サケとクリームチーズのスプレッド「ふわっとろサーモン」は復興庁の事業採択を受け地元料理研究家の協力を得て開発、材料へのこだわりも光る。第三工場の焼き魚製造ラインは、加熱水蒸気で加温後に炭火で焼き上げる本格派。産地での一貫生産は全国でも例がない。

大船渡市
OOFUNATO

森下水産株式会社

【いわて産業振興センター活用事例】設備貸与制度、専門家派遣事業を利用

三陸の豊かな恵みを食卓へ 新事業展開で未来を描く

大船渡産サンマをはじめ、イカ、サバ、サケなどの海産物を加熱加工、全国のスーパーやコンビニチェーンなどへ供給してきた森下水産株式会社。中食の需要増を背景に事業も順調に拡大し、平成23年1月には保管冷蔵庫を取得、2月には本社工場隣接地に第二工場も取得した。森下航生本部長いわく「今後の成長をさぐる節目の年」、それはわずか1ヶ月後の大震災で崩れ去ってしまう。だが4月には自力で瓦礫撤去と在庫の廃棄を開始、7月には本社工場の一部稼働にまでこぎつ

ける。「大船渡はサンマのまち。秋の水揚げに(工場再開を)間に合わせ、震災のダメージを払拭したかった」と森下本部長。言葉通り10月には2つの工場が完全復旧、仕事と雇用の場を守り抜いた。

平成27年2月に新設した第三工場では、機械メーカーと独自に開発した焼き魚の製造ラインが稼働中。大船渡港に上がったサンマを自社で下処理し、本物の炭火でじっくり焼き上げる。従来の焼き魚製品にはない香ばしい焦げ目の特徴で、大手コンビニチェーンのPB商品として東北と北

海道約2000店舗と首都圏の一部でも販売されている。さらに今年1月には、大船渡産サケを使った初の自社商品「モリーくんのふわっとろサーモンスプレッド」を発表、盛岡市の百貨店で発売も始まった。業務用から消費者向けへ、事業展開の可能性を探る。

「食材に恵まれているのが三陸の強みであり誇り。子どもたちにもっと魚を好きになってほしいし、水産業に携わる人たちの思いも伝えたい」と森下本部長。三陸に根ざす企業として、地域の未来づくりに貢献していく体制は整った。

企業データ

会社名 森下水産株式会社
本社 大船渡市盛町字田中島27-23
電話 0192-27-5100
代表者 森下 幹生

創業 昭和57年(1982)8月
従業員 115名
業種 水産加工品製造、販売
URL <http://morry.co.jp/>