産業情報
いわて
Industry Information Iwate
2021.3
VOL. 209
［公財］いわて産業振興センター広報誌

特集／キラリ輝く★いわての企業

株式会社肉のふがね
人の縁、土地の縁、すべてが岩手短角和牛セシーナに繋がる

コロナ禍をチャンスに変える技術展inいわて／6
「第2回IoT導入促進セミナー」の開催／8
「スーパーマーケット・トレードショー2021」への出展／8
「第4回ILC技術セミナー」の開催／8
「機械要素技術展」への出展／8

特集／キラリ輝く★いわての企業

肉のふがね川口工場直営店の店舗内部

工場といってもほぼ手作業。一つひとつ丁寧に商品が作られている

人の縁、土地の縁、すべてが岩手短角和牛セシーナに繋がる

岩手町／株式会社 肉のふがね

イベントまで運営する精肉店

肉のふがねは、岩手町の商店街の肉屋さん、「府金精肉店」として昭和40年に創業し、精肉や精肉加工、ハムなどの食肉製品の製造・販売や卸をメインに、惣菜・弁当・仕出しなどを手掛けてきた。ほかに、OEM加工製造や、フードプロデュース、岩手県産品小売業務、催事・イベント等の出展・企画運営なども行っている。新たな事業展開を続ける府金伸治代表は、平成22年、会社の法人化と同時に、現会長から社長のバトンを受け取った。

「自ら商品を売り込むことはほとんどなかった」と府金代表は振り返る。「こういうのを作ってほしい」、そんな要望に応えているうち、事業が広がっていった。いまもチャーシューや、レストランのハンバーグなど、多様なOEMに応えている。食肉加工の新工場を建て、「岩手短角和牛セシーナ」に取り組んでいる。

家業を継ぐためのキャリア

府金代表は、料理人として修業し29歳で家業に入った。ホテルレストランからフレンチ、イタリアンの店を経て、26歳で岩手に戻り、3年の条件で日本料理店でも修業した。親方が示す料理名から想像して料理をつくったり、コースに合わせて違いを出したり、お客様に合わせた料理を出すなど食シーンを考える意味を教えられた。考えて造る、それが今の肉のふがねの商品開発にもつながっている。家業に戻って約1年後に道の駅「石神の丘」がオープンすることになり、販売する商品開発に取り組んだ。弁当、ホルモン、手羽先などが評判になった。

有名シェフプロデュースの惣菜も人気

商品開発力が販路開拓へ

道の駅の商品を見た盛岡市の百貨店に声をかけてもらい、地下の食品売り場で商品を販売した。「肉のふがねの味がおいしい」と反応が良かったことに手ごたえを感じたころ、横浜の百貨店で催事出展をオファーされた。1日30万円は売れると聞いて、5人体制で挑んだが実際には1日10万円。しかしそのあと、購入したお客さんから「次はいつ販売するのか」と問い合わせがあり、近くの催事に参加すると伝えると、横浜で買ってくれたお客さんたちが来てくれた。いいものは地域が変われども、ファンがつく。府金代表は、ニーズを拾いながら全国の催事を回った。

店舗の在庫や温度をチェック

岩手短角和牛のはじまり

そのなかで懇意となった百貨店の部長との会話をきっかけに、岩手短角和牛に興味を持った。より深く調べ、生産者を訪ねるうち、夏山冬里方式で自然の中で育つ岩手短角和牛に魅了された。「一頭買が基本の牛肉で、ロース肉、ヒレ肉は売れるんですが、その他の部位をどう商品化するかが問題でした」代表は語る。考えた結果が駅弁だった。試作を重ね3年、きっかけをくれた部長も味に合格をつけてくれて、「岩手短角和牛弁当やわらか煮」が完成した。人気のある百貨店駅弁催事に満を持して出展すること

1 熟成中のセシーナ。右奥の上が山ぶどう、下が酒かすをヘッド(牛の脂)にまぜて肉を包んでいる 2 燻蒸のウッドチップは手作業で投入する 3 川口工場直営店の外観 4 人気商品の岩手短角和牛弁当やわらか煮

になり、挑戦を前に「本物は勝つからな」と部長に檄をとばされその気になった。結果は初日が150食がやっと。だが、当時普及し始めていたSNSで絶賛する声があがるや、翌日300食、3日に600食、4日には1000食を販売した。同弁当は、同催事のおいしさ部門で1位を獲得。いまも通販サイトで売れ筋№1となっている。

地元に生き、地元の食材を生かす

素晴らしい岩手の食材を多くの人に知ってもらうため、首都圏のシェフを招き、地元食材を料理してもらい味わう食のイベント三ツ星village「ハーベストレストラン」の実行委員としてもイベントを盛り上げてきた。そこで提供した東京のシェフと共同で作ったチョリソーをバイヤーに気に入ってもらい、全国展開するビアレストランで採用されたこともある。一つの仕事が次の仕事につながっていくことを実感した出来事だった。

こういった出会いを大切に、知り合ったシェフとの情報交換、レシピ開発、県外食肉製造研修などを通じ、生産方法の違う食肉や古典的な調理法、新しい調理技術を常に取り込んでいる。そして技術者を雇うのではなく、自社の社員がわかりやすいよう、高度な技術をマニュアル化し、クオリティの高い商品を常時提供ができる仕組みを実現している。

導かれるまま食肉加工の世界へ

府金代表の母方の実家は一戸町の老舗食肉加工メーカー「岩手ハム」。いずれは引き継ぐだろうと食肉加工製造に必要な食品衛生管理者の免許を取る集中講習を受けた。そこで得た友人が塩と牛肉だけで発酵させてつくる牛肉の生ハム「セシーナ」を教えてくれた。未知の「セシーナ」を食べてみたいと思ったが、当時は狂牛病対策で輸入が規制され、現地スペインに行って食べるしかなかった。周囲に背中を押され、2014年にスペインで開かれる食品見本市へ人生初の単身海外出張。初めて食べたセシーナは、肉の味、塩の味、チーズのような醗酵臭、口に広がる草の香り、食べたものが香りになる土地そのものの自然の味わいに感動し、自社でも造る決意をした。2年後、いわて産業振興センターの「いわて希望応援ファンド」を活用し、短角牛の生産者と岩手大学の教授と生産地のスペイン・レオン地方へ現地調査へ向かった。生産地で一流の生ハムが造られ、星付きの一流レストランで提供される。そのスタイルは、岩手の風土だからこそできると確信した。

日本初の国産セシーナは、昨年県内で開発、製造された優れた新商品を表彰する「IWATE FOOD & CRAFT2020」フード部門でグランプリを受賞し注目を集めている。手ごたえを感じながら、同社では、生涯の仕事としてセシーナづくりに取り組んでいる。

肉のふがねこだわり

New Meat Value
美味しい肉で岩手に賑わいを!!

永続的な岩手の生産環境を守り次世代へつなげる

NEW 温故知新
～地域の文化や歴史を知り新たな知識・技術を見出し伝え感動できる生活を提供～

MEAT 専門技術
～生産者から消費者を繋ぎ食肉を専門的にまっすぐ深掘りのできる探求心と技術を養い育つ環境～

VALUE 唯一無二
～満足にとどまらず感動をしていただける高質にして価値ある商品やサービスの創造～

セシーナ進化中

塩の道を荷役で歩いた岩手短角和牛とのだ塩でつくるセシーナ。地元にこだわる商品は、酒かすや山ぶどうの搾りかすを使った新商品も熟成中。12か月熟成させる生ハムだがセシーナは、新たに24か月熟成も間もなくデビュー。セシーナ以外のパッケージも新しくなる予定だ。燻製用のウッドチップも岩手県産を使用できる可能性も出てきた。実現すればまさに「THE IWATE」

2021年4月29日「岩手短角和牛ヌーヴォ開催」

春が旬の短角牛。一番おいしい時期に行う鼻先から尻尾まで、150人で1頭を食べつくすイベント「NoseToTail」を開催。昨年は一頭均等分割商品が自宅に届いて、みんなでオンライン試食会を実施した。いつか沼宮内駅のホールで開催するのが夢。

代表メッセージ

府金 伸治

>代表プロフィール
岩手町出身。スキー・ロードバイク・登山・筋トレ・温泉・サウナが趣味。
今年はスキーのプライズテストにチャレンジしている。

肉のふがねは『品格ある商品づくり』を通じて、お客様に「満足」を超えた「感動」を提供することが一番の喜びです。生産現場を知り、世の中のニーズ(健康志向)を把握しながら農業と食をつなげる仕事を日々積み重ねることで、固定概念にとらわれない唯一無二の技術と商品が生み出されると信じております。弊社に関わる生産者様、応援してくださるお取引様やお客様、そして一生懸命活動するスタッフのさらなる発展ができるよう、日々感謝を忘れずに邁進してまいります。

企業DATA

会社名	株式会社肉のふがね
代表者	府金 伸治
業種	食品産業
工場	川口工場直営店 岩手県岩手郡岩手町大字川口5-9-1
電話	0195-68-7383
沿革	昭和40年／府金精肉店創業 平成22年／肉のふがね設立 令和 2 年／岩手短角和牛セシーナ「IWATE FOOD & CRAFT2020」グランプリ受賞
従業員	20名(パート含む)
資本金	300万円
URL	https://fugane.jp

オンライン展示 開催中!!
コロナ禍をチャンスに変える技術展 inいわて

〔公開期間〕2021年5月31日(月)まで

https://webexpo.joho-iwate.or.jp/

オンライン展示の様子

新型コロナウイルス感染症拡大の影響を受けながらも、新製品や新技術の開発によって、コロナ禍をチャンスに変えるべく、取り組まれている県内の企業様がいらっしゃいます。

この取り組みを多くの方にご紹介するため、特設Webページを開設し、オンライン展示を開催することとしました。

この展示は、当初2月17日(水)に開催を予定しておりました「いわて商談会」の併設展として、企画していたものでしたが、新型コロナウイルスの感染拡大に伴う緊急事態宣言延長を受け、対面方式での開催を中止とし、新たにオンライン展示として開催するものです。

本誌面に掲載している以外にも多くの製品や技術を紹介しておりますので、ぜひアクセスしてご覧ください。

新型コロナ対策製品紹介

岩手県内企業の新型コロナ対策関連の製品と技術をご紹介

オゾンプロ
有限会社 プロフィット
(平泉町)

スパークロル
株式会社 ジェ・スク
(八幡平市)

マスクぴたのん
有限会社 佐原
(一関市)

追加掲載団体随時募集中！

掲載期間中は、随時掲載団体を追加してまいりますので、掲載をご希望の方は、ご連絡ください。
今後も企業様の新たな取引や連携などといった、ビジネス創出チャンスへとつながる支援を行ってまいります。

●お問い合わせ　ものづくり振興部　産学連携室　TEL：019-631-3825　mail：kenkyu@joho-iwate.or.jp

自動化・省力化製品紹介

新型コロナ禍で厳しい状況の改善に役立つ、
岩手県内企業の自動化・省力化関連製品と技術をご紹介

ネジ締め自動化用ネジ保持機
有限会社 サワ
(花巻市)

真空関連機器
株式会社 妙徳
(奥州市)

服薬支援装置 ふっくん
株式会社 石神製作所
(花巻市)

独自技術・オリジナル製品紹介

新型コロナ禍でも意欲的に活動する岩手県内企業の独自技術や
オリジナル製品をご紹介

COBARION-LC
株式会社 エイワ
(釜石市)

琥珀の祝杯
久慈琥珀 株式会社
(久慈市)

ACサーボシャー
株式会社 相澤鐵工所
(奥州市)

こちらは掲載商品・技術の一例ですので是非アクセスしてご覧ください！

出展団体一覧　※最新情報はWebページをご確認ください。

株式会社相澤鐵工所	奥州市	有限会社サワ	花巻市
株式会社イーアールアイ	盛岡市	株式会社ジェ・スク	八幡平市
株式会社石神製作所	花巻市	株式会社東北ウエノ	一関市
岩手銘醸株式会社	奥州市	有限会社プロフィット	平泉町
株式会社エイワ	釜石市	株式会社妙徳	奥州市
株式会社大武・ルート工業	一関市	株式会社YANAGIPROJECT	盛岡市
久慈琥珀株式会社	久慈市	岩手大学	盛岡市
株式会社小林精機	滝沢市	岩手県立大学	滝沢市
株式会社ササキプラスチック	大槌町	一関工業高等専門学校	一関市
株式会社佐原	一関市	いわて産業振興センター	盛岡市

各部事業紹介　事業者様の取り組みをサポートします。

産業支援部

「第2回IoT導入促進セミナー」の開催

※㈱ZERO1講演資料より

県内企業におけるIoT導入を推進するため、2月9日に第2回IoT導入促進セミナーをオンラインにより開催し、23社29名の方に参加いただきました。

製造業におけるデジタル化のポイントや県内企業におけるIoT活用事例、IoTソリューション等について講演を行いました。

今後もIoT活用による生産性向上に向けた支援を行ってまいります。

●お問い合わせ　生産技術革新担当
TEL：019-631-3824

「スーパーマーケット・トレードショー2021」への出展

2月17日～19日に幕張メッセで開催された「スーパーマーケット・トレードショー2021」に県内事業者24者が出展しました。

3日間で延べ26,385人が来場し、新商品の紹介や販路の開拓のため、積極的な商談が行われました。

県内事業者のこだわりの食品や、岩手の豊かな大地に育まれた農林水産物を全国に展開していくため、引き続き支援してまいります。

●お問い合わせ　地域産業・起業支援担当
TEL：019-631-3823

ものづくり振興部

「第4回ILC技術セミナー」の開催

当センター事務局を務める「いわて加速器関連産業研究会」が主催する第４回ILC技術セミナーを2月4日にオンラインにより開催しました。

セミナーでは超電導RF電子銃の開発や超電導加速空洞製造と高圧ガス許認可、加速器関連参入事例について講演を行いました。

●お問い合わせ　産学連携室
TEL：019-631-3825

「機械要素技術展」への出展

2月3日～5日に幕張メッセで開催された「機械要素技術展」に県内企業14社が出展しました。

来場者に対しては感染対策を徹底し、また、会場に来られない方にはオンラインでの商談が可能となるバーチャルブースを設置する等工夫を凝らした開催となりました。

当センターでは事務局として出展企業様の販路拡大に向けた取組を今後も行ってまいります。

●お問い合わせ　取引支援・産業集積担当
TEL：019-631-3822

産業情報いわて
（公財）いわて産業振興センター広報誌

■発行／公益財団法人いわて産業振興センター
〒020-0857 岩手県盛岡市北飯岡2丁目4-26
（岩手県先端科学技術研究センター1F・2F）
［TEL］019-631-3820（代）　［E-mail］joho@joho-iwate.or.jp
［URL］http://www.joho-iwate.or.jp/
■発行日／2021年3月19日　■印刷／川口印刷工業株式会社

UD FONT 見やすく読みまちがえにくいユニバーサルデザインフォントを採用しています。