

平成24年度事業

「**県央地域** **経営診断事業**」

診断事例②

山口商工会議所では、平成24年度小規模事業者を対象に個別経営診断事業を実施しました。

昨年経営診断した事業所の中で、掲載の承諾をいただいた事業所を平成25年5月号よりシリーズで紹介します。

有蒭屋

山口市秋穂二島4533-28

TEL 083-984-2197

駐車場 10台

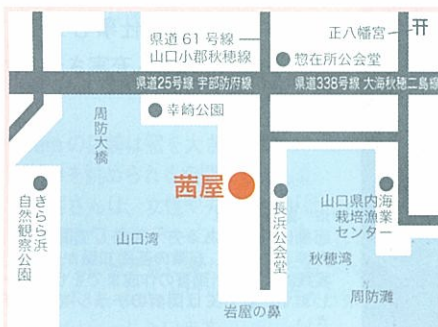
店休日 日曜日

営業時間 9時～17時



【事業所概要】

山口市秋穂二島で、「カタクチイワシ」の加工販売を専門にしております。「カタクチイワシ」は、鮮度さえよければ刺身が最高です。下ろしたものを水をかえてはよく洗い、最後に氷水で引き締めると、より味がよくなります。ショウガ醤油でもいいし、からし酢みそで食べても美味しく頂けます。刺身、酢のもの（酢漬、胡麻漬、なます）、天ぷら（唐揚げ）、塩焼き、煮つけ、塩漬、オイルサーディン他での調理がスタンダードです。当社は「瀬戸の小イワシ」を商標に登録しております。広島県では、喜ばれています。山口県でもアピールしていきたいと思っております。



★事業者の悩み・指導希望内容

- ①製造原価・販管費の削減
- ②販売促進の見直し
- ③販売先の開拓、販売価格の改訂

★改善指導について

- ①製造原価・販管費の削減

加工場は中国人実習生とパートが主体となって加工処理を行っている。特に実習生は人によって能力差が大きく、どうやって1日に加工できる量をアップさせるかが鍵となる。1日に加工できる量に応じて時間給を設定し、生産性アップの動機付けにしてみる。また、月間の加工目標を設定し、達成できたら毎日の賃金とは別に手当を支給することも検討してみる。

- ②販売促進の見直し

出荷用の段ボールに、カタクチイワシにEPAやDHAが多く含まれていることをアピールするようにEPAやDHAの表示を追加してみる。

「瀬戸の小イワシ」を紹介するため、「瀬戸の小イワシ」物語を記載したチラシを作成し、卸業者に配布する。また、旅館やホテル、飲食店等向けの営業用説明資料としてカタクチイワシを使った料理のレシピ等を用意する。

- ③販売先の開拓、販売価格の改訂

山口市内のホテル、飲食店を訪問し、製品サンプルを持ち込んでレシピや調理方法、納入方法や販売価格等の取引条件を説明し売込みを行った。地産地消に理解のあった飲食店からは早速引き合いがあり、11月から納品を行っている。百貨店、学校給食等の業務用の売込みについては、関係機関の紹介をもらって進めていくことにする。役員の人件費の50%を労務費に見做すと、卸先の販売価格を10%程度値上げの必要がある。売上の90%を占める卸先に対し、値上げ交渉を進めているが直ぐに妥結できるものではないので、粘り強く継続して行う。生産工程の見直しによる作業効率のアップと、今後、販路拡大するに当たって、製造原価計算を正確におこなった上で、商品販売価格の設定を行うようにする。

★受講を終えて（受講者の感想）

今回、商工会議所の経営診断を受けて、決算書の見方、会社の方針を考える時に、基本となる考え方が見えてきて、見よう見まねだけで続けてきた経営の仕方に、少し風穴があいたかなと思いました。今後も、経営等の相談や支援の関係を続けていけるとありがたいと思います。

経営について、今までは、これまで得た経験等で判断せざるを得ない状況が多かったのですが、講義を受け、具体的に判断できる道筋が見えたと思います。

それから、県内の販路拡大の支援を頂いたことは、今後の成長につながり、大変ありがたいと思います。また、「瀬戸の小イワシ」の魅力について、様々な視点から考えるきっかけや意見をいただき、視野の幅が広がったように思います。この様な機会を得られ、改めて経営や製品について考えることができ、良かったと思いました。ありがとうございました。

★コーディネーターより

カタクチイワシを仕入れてから加工するまでのプロセスをお聞きし、冷凍した1キロの製品の卸価格を聞いた時、手間と量の多さに比べ価格の安さに驚きました。現在の体制では直接販路を開拓して歩くことは無理な面があり、大量に買い付けてくれる水産卸業者に頼ることは仕方ありません。しかし、カタクチイワシを食する機会の少ない山口県内に定期的に購入してもらえる飲食店を開拓し、県内にカタクチイワシを食べたくて仕方がないファンを一人でも多く育てることにチャレンジされ、直接販売できる先を増やすことができれば、収益の増加につながると思います。

また、血液をサラサラにする効果で注目されているDHA・EPAをカタクチイワシは多く含んでいます。健康に関心の高い時代にマッチした安価で安全な魚であることを多くの人に知ってもらうよう努力することで、食べようと思う方が増えると思います。「瀬戸の小イワシ」がDHA・EPAと関係が深いことを是非PRしてください。そして、小イワシを使った加工食品の製造販売の可能性について、他の業者との連携も含め、今後検討されてはとを考えます。