

おいしく食べて
健康に暮らそう！
『瀬戸の小イワシ』



有限会社 茜屋

代表：渡壁 東三郎 所在地：山口市秋穂二島 4533 - 28 事業内容：鰯加工販売業
TEL：083 - 984 - 2197 FAX：083 - 984 - 5310



イワシを取り扱うようになって

30代半ばに、トリ貝の加工業者として独立し、はじめは順調に事業が進んでいました。しかし、トリ貝が国内では獲れなくなり、中国や韓国などの国外漁場にその活路を求めましたが、成果を得られませんでした。「毎日必要とされる食材を」との思いから、ほとんどがエサになっていたイワシを食用にしようと方向転換をしました。よく“安いイワシで、しかもそれしか扱わなくて、商売として成り立つのか？”という声を聞きますが、何とか量を扱うことでやってきました。

“イワシは、安いけれど、冷凍は生臭くてとても食べられない”というイメージをお持ちかもしれませんが、血液がサラサラになるDHAやEPA（エイコサペンタエン酸）が多く含まれており、中性脂肪が気になる方にはとてもいい魚です。隣の広島県では、天ぷらや刺身でよく食べられています。当社では、新鮮なイワシを新鮮なうちに加工処理、冷凍管理しており、解凍しても臭みのないものをと、最新の注意を払っています。ひと手間かけた自慢のイワシは『渡壁東三郎 瀬戸



最新の注意を払う加工処理

の小イワシ』として商標登録をしています。
(商標登録第5202817号)

大切なことは「はっきりさせる」こと

平成25年頃、『瀬戸の小イワシ』の商標登録が商工会議所の目に留まり、話している中で、「小規模企業持続化補助金」の申請をしようという事になりました。経営計画を煮詰めていく中で、自社の強みや外部環境などが明確になり、今何をしなければならないかがはっきりしてきました。会社の状況を



『瀬戸の小イワシ』を袋詰めする外国人実習生

見える化するために、まず知人に税理士を紹介してもらいました。恥ずかしながら、この時まで、決算が終わって去年はだいたいこれくらい利益があったかな？という感じで、アバウトな経営をしていました。毎月試算表ができ、生きた数字を突きつけられつつ、改善すべき点や具体的に何をすることが見えるようになりました。今では会社全体の目標はもとより、スタッフ各人の目標と生産性もグラフ化し、それを利用できるようになりました。

『瀬戸の小イワシ』これからの展望

イワシの仕入れについては、時期に応じて山口、広島、愛媛、三重等で、可能な限り新鮮な国内産イワシを確保しています。



箱詰めの『瀬戸の小イワシ』

販売先についても、お陰様で広島県を中心に徐々に増えてきました。前述のようにイワシは安価なので、取り扱う量がある程度必要です。あともう少し販売量・販売先を伸ばしたいところです。そのためのきっかけとして「ビジネスドラフトやまぐち」にもエントリー出来ればと考えています。仕入元、販売先は地元の子口市の業者さんが少なく、普段近隣の商工業者さんとの接点も多くありません。商工会議所からの情報提供やネットワーク網は大変ありがたく感じています。将来的には、『瀬戸の小イワシ』がブランドとして成長し、小売も展開出来るような会社体制にできればと思っています。

