

東北 VALUE SIGHT 秋田



秋田プリマ食品株式会社 代表取締役社長
丹羽 博和 (にわ・ひろかず)

1947年、北海道旭川市生まれ。
1971年帯広畜産大学卒業。同年プリマハム株式会社入社。本社技術部長、加工食品事業部長などを経て、2001年取締役加工食品本部長。その間、プリマハムの第3の柱の加工食品事業の立ち上げ、中国事業立ち上げ、秋田工場の業態変更等々を実施、2002年に秋田プリマ食品株式会社スタートとともに代表取締役社長に就任。秋田プリマ食品株式会社
〒015-8510 秋田県由利本荘市石脇字赤冗1
TEL 0184-23-4186・FAX 0184-24-2483

秋田プリマ食品(株)は、秋田で生産活動を続けていくために“秋田”にこだわり、秋田産農産物の価値に目を向け、それを活用して他との差別化をはかった加工食品を開発して全国に販売している。さまざまな可能性を探り、秋田産食材の魅力を全国へ発信しようと意欲的に取り組んでいる。

秋田に根を張り、秋田で生きる会社へ

当社は、49年前の1961年に秋田県誘致企業第1号として本荘市(現・由利本荘市)桜小路で操業開始した竹岸畜産工業(株)秋田工場を起源とする。その後、社名がプリマハム(株)に変わり、本荘市石脇に移転してハム・ソーセージを生産し、主に東日本に供給していた。

2000年にハム・ソーセージから加工食品(惣菜)に業態変更し、さらに2002年にプリマハムの子会社となり、秋田プリマ食品(株)となって秋田の地に独り立ちして会社運営をすることとなった。

業態変更そして子会社化と、当時の秋田工場を閉鎖せずに、組織を継続させることに深くかかわってきた者として、私は子会社になったと同時に秋田に赴任してきた。

まず、秋田の地で永遠に生き残っていけるように経営基盤を強化するとともに、秋田の食材を活用

した商品を開発し、それを全国発売して広めていきたい、それによって、社名に「秋田」をつけた意味付けにもなり、従業員の動機付けにもしていきたいとの思いであった。

秋田産食材を活用した商品の発信

最初に、経営基盤強化のために、ハンバーグ・鶏つくね・トンカツ・市販冷凍食品・春巻き、そしてコンビニの弁当商材の開発と販売という、今までハム・ソーセージのみ生産していた会社の商品をすっかり替えて、差別化商品の開発・全国向け販売に努めた。

次に、秋田の食材を使った商品を出そうと、比内地鶏スープときりたんぼ鍋セットの生産・販売を行い、プリマハム(株)の営業網を使って全国販売に乗り出した。

きりたんぼ鍋セットの食材はほとんど秋田産とし、秋田の老舗酒造会社である天寿酒造(株)の自然水と当社の比内地鶏スープとで、水の悪い関東地方でも秋田で食べるきりたんぼ鍋と同じレベルで食べることができるようにした。

高級品開発そして全国向けギフト商品へ

次に、ハム・ソーセージ製造で培った肉の処理技術・加工技術を駆使して付加価値の高い商品作りを手掛けていった。ローストビーフ・アイスバイン・スペアリブなどの商品である。

プリマハム(株)のローストビーフのほとんどを秋田で生産しているが、その最高級品の黒毛和牛ロース

トビーフを秋田由利牛で作ってみたところ、絶品の商品に仕上がった。しかし、当社必要量を満たす秋田由利牛の肥育頭数になっておらず、今のところ、当社およびプリマハム(株)のトップセールやイベント用に使用している。

次に、秋田県のみならず今や全国的に普及してきている「米粉」を使った商品を全国展開したいと考え、当社がシェアNo.1である秋冬商品の「生つくね」に、秋田産の米粉と餅米粉で作った餅をダイス状にして混ぜてみた。これがもちっとした面白い食感となり、2010年度秋より全国商品として生産発売し、大好評を得ている。

地元・由利本荘産へのこだわり

由利本荘産の食材を使って全国展開できないかと思っていたところ、東由利でフランス鴨を生産している金子さんと出会った。その鴨を使ってプリマハム(株)の全国ギフト商品を作ろうと思い、フランス鴨ローストを作った。それに合わせるソースは西目町の(株)秋田ニューバイオファームのりんごジュースと、鴨の骨と身で作ったフォン・ド・カナール(洋風だし汁)を合わせて、林檎クリームソースとした。今年度のプリマハム(株)の全国歳暮パンフレットの産直ギフト「直行便」のトップに掲載され、全国から注文を受けた。

さらに、誘致企業第1号の企業として地元へ貢献すべく、町おこしとして始まった「本荘ハムフライ」を全面的に支援して、商店街の店主の皆さんと地域活性のB級グルメづくりも展開している。

秋田産農産物の活用をもっと拡大

今後、全国向け商品としては、由利本荘の菜種油を使った商品・ソース、秋田由利牛を使った牛丼や牛肉加工品各種、エコサイクルを回して(例えば、豚のふん尿→堆肥→休耕田にまき土壌改良→飼料米→豚の餌→豚のふん尿→……と循環させること)飼育した豚の加工品、白神酵母を活用した商品などを試作中である。もっと地元秋田・由利本荘の食や農業にかかわる人たちと接触して情報を得て、秋田産商品を開発していく予定である。

秋田県の「食・農・観」プロジェクトや農工商連携および有志の方々の「町おこし」に積極的に参画して、秋田県および由利本荘市の活性化に貢献していきたい。また、全国的な販売網を持っている強さを活用して地産外消の中心的存在として秋田県の食品メーカーや素材および農・畜産業の皆さんと連携していければと思っている。

秋田の「良さ」を全国へ

秋田の「良さ」はたくさんあるが、地元にいる人はそれを理解し、活用して外部に売り込むということを行ななかなしない。県外から来た者のほうが、「秋田の良さ」に気づき、何とかそれを全国に売り込みたいと思っている。

「気づき役」と「県外への紹介役」となって地場産業が活性化されることを切に願っている。秋田県の食品・商材が全国に知れわたり、それによって地域経済が活性化され、併せてわが愛する従業員のモチベーションが上がれば、これに勝るものはない。



オール由利本荘産の食材で作った「フランス鴨ロースト」と「林檎のクリームソース」。プリマハム(株)の2010年歳暮の全国パンフレットに掲載されたもの。