

株式会社 丸あ 野尻正武商店（斜里町）

地場産の良質な水産物を
伝統に育まれた独自の加工製法で提供

社長の思い

「感謝」する心を育み「誠実」な人であること
地域社会に「信頼」される企業であるために
私たちは「食」の安心・安全を追求し「知床の味」にこだわります

企業概要・背景

創業は大正時代の食堂「淡路屋」にさかのぼる。昭和11年から鮭を中心とした水産加工業をはじめ。昭和29年に法人化。本場オホーツク知床産の新巻鮭、いくら、筋子、ホタテ等を加工販売。地場産の良質な素材で、独自の加工製法により、より素材の味を引き出したこだわりの品を提供する。

活用した強み・とらえた機会

[強み]

70年以上にわたる水産物食品加工販売の経験、技術、ノウハウ。
地域で長年経営してきた信用・信頼。

[機会]

地域活性化事業や地域特産品開発事業等に積極的に携わり、地域振興に寄与。
機会としても活用している。

先進性・独創性・特徴

地場食材を独自の技術で加工したこだわりの商品である。いくら醤油漬、さざ波サーモン、鮭親子漬、オホーツクサーモン花笠漬は、H21年度より斜里町が新たに策定した“知床しゃりブランド”の第1回認証商品に認定されている。

小売部門は、斜里町の中心商店街の核となる商業施設にあり、地元住民から観光客まで幅広く利用されている。

今後の展望

今後の展望は、顧客数拡大と加工品のさらなる品質向上を目指していくことである。情報発信の機会を捉えネット販売にも力を入れていく。一方で歴史が長い分、施設の老朽化が見え始めており、設備投資計画などが課題である。

事業所データ

代表者	野尻 勝規
業種	製造業（食料品、サケ、イクラ）
創業	大正13年（昭和29年法人化）
所在地	斜里郡斜里町本町24番地16
電話	0152-23-2181
URL	http://www.nojiri.co.jp/

