

2014年9月4回

第1弾 復興応援市

利用で東北応援!

小さな思いを集めて、大きな活力に

東都生協では2014年も、東日本大震災で被災したメーカーを応援しています。地震で建物や壊れたり、津波で流されたりするだけで被災ではありません。やっとの思いで営業を再開しても、今までの販路が休業中に途絶えてしまい、ゼロからのスタートを余儀なくされることが多いのです。

東都生協の「産地直結」は、地域経済の活性化を視野に入れた運動でもありますが、その理念に則って、今回「復興応援市」を企画しました。味自慢の商品を利用し、東北の復興を応援しましょう。



再建した工場の前で。ささ圭のみなさん
(前列中央が佐々木圭亮社長)



震災前の本社工場



震災後

(株)ささ圭は宮城県名取市に練製品を製造販売していました。震災前は本店にて練製品を製造(細工蒲鉾、揚げかまぼこ)・販売、本社工場は笹かまぼこを専門に生産していましたが、2011年3月11日の東日本大震災ですべて流出してしまいました。

震災後は、名取市内の販売店で昔ながらの手造り笹かまぼこを製造・販売し再出発。現在は名取市内の国道4号線沿いにあった自社所有の空地に2012年9月に竣工した新工場で営業しています。



412 次回未定 産卵期間 家族だんらんおでんセット3人前
7種13個・おでんだし50ml 570円(税込615円)
すけとうだらの無リンすり身を使った玉ねぎ天・五目揚・枝豆揚・ごぼう揚・鯛つみれ・枝豆ざり各2、ごぼう巻1、希釈用おでんだしをセット。(ささ圭)◎10日



419 次回未定 産卵期間 新登場 いかげそ揚 120g 278円(税込300円)
国産のすめいのかげそを食感と旨みを生かし、すけとうだらの無リンすり身と合わせて油で揚げました。(ささ圭)◎14日



030724 次回未定 産卵期間 仙台笹かまぼこ 4枚112g 227円(税込245円)
すけとうだらの無リンすり身を、魚介エキス・砂糖・還元水あめ・みりん等で味付けし、プリッと歯ざわりに仕上げました。(ささ圭)◎14日

このチラシは、東都生協組合員の皆さんから寄せられた東日本大震災復興応援募金を活用して作成されました

高砂長寿味噌本舗

東日本大震災では、地震・津波により石巻にある本社工場が被災しました。しかし社員が全員無事だったこと、お客様から「あの味が忘れられない」などのありがたいメッセージをいただき、再開を決意。東松島工場は地震で軽微な被害はあったものの耐震性のある建物であったため、現在敷地内にプレハブの事務所・売店を設置し、本社機能を移しています。

震災後、流通・インフラなどが1〜4か月ストップしました。弊社の味噌は半年以上熟成させることからすぐにはできないため、まずは東松島工場を稼働させました。しかし、風評被害や、同業者による「廃業した」ともへも一から提案し市場の復旧に努めました。特に東都生協の組合員のみならずからはお電話、手紙などの励ましのメッセージや被災地の催事や救済物資に何度も助けていただきました。本当にありがとうございました。



高砂裕子常務、高砂光延社長

宮城県東松島市

周囲を巻き込んで復興をやり遂げる

震災後、弊社は社員を一人も解雇はしませんでした。被害と、数カ月の営業休止状態のマイナスから比べ、おかげさまで売り上げは上がってきていますが、まだまだ厳しい状態です。また、お得意様の地元水産加工業者が壊滅的被害を受けたのと、地元人口減少、消費の冷え込みなどから地元の売り上げが見込めず、県外に頼らざるを得ない中、震災復興のチームももはやなくなり、催事に出席しても経費ばかりかかることも多い状況です。

企業は働き手の不足で募集しても近隣企業を含めなかなか集まらない状態です。一向に復興が進まない状況から被災地住民や企業主の方々が自ら命を絶つといったこともこの1〜2年増加傾向にあります。

弊社は今も東都生協組合員のみならずをはじめ多くの方々に支えていただいています。3年半近く経ち今ようやく目先の事から将来的な計画を立てながらの営業活動、企業改革をおこなっており、復興の兆しが見え始めています。

まだ辛抱が続きますが、引き続き近隣企業市を巻き込みながら復興を諦めずやり遂げたいと思います。

東北トクスイ

塩釜港の岸壁から約50mに位置する工場ですが、幸いにも松島の島々が防波堤となり、潮位はギリギリまで達したものの津波による被害はありませんでした。

しかし地震により営業冷凍庫内で預かっていた商品が落下し、横転する被害を受けました。また、敷地内及び工場壁面に亀裂が走り、加工場内の設定していたトンネルフリースターなどが設置固定場所からずれ、修復まで時間がかかりました。

営業面では、ライフレインに加え、物流機能が麻痺し、通常営業が約1カ月はできませんでした。従業員への被害はなかったものの、家族や親戚を亡くされた人も少なくなく、また、数カ月間は余震により精神的な不安を抱えている人もいました。

現在では、国内外とも全般的な漁獲減、原料高騰と水産を取り巻く環境は大変厳しいですが、東都生協の組合員さんをはじめ、多くの方々に支えられながら、従業員一丸となり、日々、感謝を込めて切身・漬物の生産に励んでいます。



鈴木義則課長

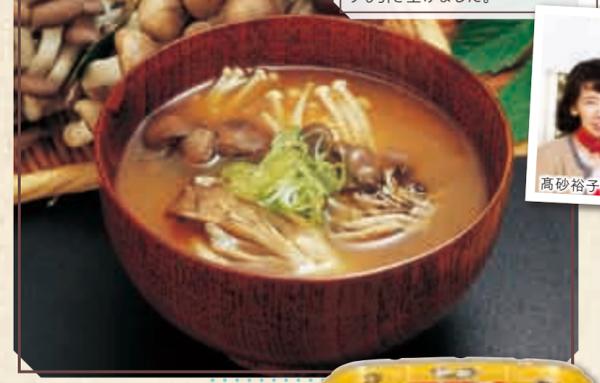


192 次回未定 凍込 簡単、手軽にフライパンかグリルで焼くだけ! 東北トクスイ

259 次回未定 凍込 新登場 まかじき西京味噌漬 4切200g 360円(税込388円)
インドネシア産のまかじきを切身にし、西京味噌にじっくりと漬け込み、風味良く仕上げました。(東北トクスイ)



高砂長寿味噌本舗



国産原料100%で基本180日以上しっかり寝かせた高砂の蔵人自慢の味噌。米麹と大豆麹を長年の研究で培った比率をブレンドし、うまみと甘み、コクを従来の仙台味噌よりも引き上げました。

489 次回未定 凍込 長寿味噌(仙台みそ) 500g 410円(税込442円)
宮城県産大豆(タチナガハ)と国産米の米麹をほぼ同量に配合した赤色系中甘の粒味噌。(塩分約11.7%) (高砂長寿味噌本舗) 国産応援

コラボ進行中!

高砂長寿味噌本舗とトクスイコーポレーションが現在共同開発中! 2015年1月と3月にそれぞれ新登場の予定です。

トクスイより 魚のある食生活は、同時に米、味噌、醤油などいっしょに摂ることになり、日本の食文化継承にもなります。高砂長寿味噌本舗さんへコラボ商品の協力で訪問した際、味噌の消費量もここ10年間で約23%も激減しているとの話を聞いて、このままでいいのだろうか?このまま行くとこだわりの味噌造りの職人さんや本場においしい日本の味がなくなるのではないかと純粋に思いました。

予告 結の場

東都生協は、復興庁の地域復興マッチング事業「結の場」の岩手県宮古市での取り組みに参加しています。

岩手県宮古市でも、メーカーは震災の影響により失われてしまった販路の新規開拓が急務となっています。東都生協では、宮古市の被災メーカーに商品流通や食品衛生の講習や商品モニターを活用した商品開発などのノウハウを提供し、2015年1月・3月に発行する「復興応援市」チラシでのテスト販売を計画しています。

三陸を代表する名勝、浄土ヶ浜は宮古市にあります。

「結の場」とは、被災地域企業が抱えている経営課題の解決、経営力の強化のため、大手・中堅企業等の持つ経営資源(ヒト・モノ・情報・ノウハウ等)を効果的につなぎ、被災地域企業と大手・中堅企業等の継続的な協働を通じて、持続的に発展する地域経済の実現を目指す、復興庁の地域復興マッチング事業です。

