

震災後のわが社

株式会社 菅野漬物食品

所在地：南相馬市
事業内容：野菜漬物製造、卸売



弊社は昭和15年創業の食品会社です。場所は南相馬市鹿島区の住宅地に位置します。

漬物、総菜の製造、販売をメインとしており、乳酸発酵処理を施したきゅうりを使用したきゅうり漬を得意としています。「相馬きゅうり漬」やカップに入った「朝鮮漬」「香の蔵の熟成白菜キムチ」は地元の方や東北地方を中心に、長い間愛され続けています。

近年は若者の漬物離れや、デフレの影響もありましたが、ヒット商品にも恵まれ、大手スーパー様、コンビニエンスストア様との取引も順調で、さらなる飛躍をと意気込んでおりました。

しかし、平成23年3月11日に状況は一変します。

東日本大震災後の原子力発電所の事故により、従業員を避難させたため、3週間の休業を余儀なくされました。その間、大口のお得意様との取引も無くなり、事業再開後も小高区や双葉地区のお得意先様との取引もなくなりました。また、放射能による風評被害もあり、売上も3割ほどダウン、従業員も10数名程退社しました。

風評被害も強まるばかりで、売上回復の見込みが厳しい中、商品開発戦略を一から見直し「今までに見たことの無い、感動を与える商品作り」を方針にしました。

そこで開発されたのが「クリームチーズの味噌漬」「鞍肝の味噌漬」「鴨の味噌漬」などの味噌漬シリーズです。

様々な方面から被災地応援フェアにお声かけをいただき、また展示会にも積極的に参加しました。おかげさまで発売当初から各方面より評価をいただき、農林水産省、日本商工会議所、JR東日本様など、たくさんの賞をいただきました。

その後マスコミに取り上げられる機会も増え、さらに商品にも改善を加えることにより道の駅、サービスエリアなどのお土産屋様、都内の小売店様、また全国展開の量販店様にもお取り扱いいただくようになりました。

売上も飛躍的に伸びて、弊社の主力商品になりつつあります。

今年、新型コロナウイルスの流行により、4月には全国で緊急事態宣言が発令されました。日用品の売上はさほど影響はなかったのですが、帰省などの人が動く時期は大きな影響を受けてしまいます。

弊社販売店、「みそ漬処 香の蔵」では期間中に開店時間の縮小を余儀なくされました、駅中にも出店しておりますが、現在も開店時間の縮小が続いており、雇用調整助成金を受けながらの運営を行っています。

社内では、マスク着用の義務化、入出時のアルコール消毒、出勤時の検温、換気の徹底、事務所内では席毎に仕切りで囲い、感染防止に努めております。

コロナ禍で商談も思うようにできず、景気回復が見えにくい状況ではありますがインターネット通販の売れ行きが好調です。どんな状況でも活路があるものだと強く感じており、近々企業ホームページのリニューアルを行います。

今後は積極的にITを利用し、リモートでの商談、会議、また事務作業の自動化を積極的に実施し生産性の向上に努めていく予定です。

また、今年の6月にオリーブの漬物、12月に白河蒟蒻の味噌漬(数量限定)を発売いたしました。白河蒟蒻の味噌漬の開発に関しては、クラウドファンディングにも挑戦しました。

両方ともコロナ禍にもかかわらず、おかげさまで順調な売れ行きです。

「社会のお役に立ち、社会から必要とされる会社になる」弊社の経営理念です。

週に1回のクリーンアップ活動を奨励し会社周辺の清掃を行い、鹿島区内の小、中学校に小冊子を配布しておりますが、

少しでも近づけるよう、今後も県産の原材料を積極的に利用し、お客様に感動を与える商品創りに精進してまいります。