

HACCP認定工場で 「あんしん・安全」へ

[平成18年度 経営革新大賞] 株式会社 門永水産 (境港市)



社長の一言のもと
さらに進んだHACCP
対応の工場を目指し
建設が始まったが

機械化に費用が
かかり 資金に
悩むことに…



さて…
さて…
どうやって
調達しよう

社長 とりあえず
売上げは安定して
いますし今は無理
しなくてもいいん
じゃないですか？



いや…
もともと 水産業は
安定しない仕事だ

漁でたくさん
獲れても
市場で漁獲高が
多ければ価格は
下がってしまうし

天候が悪ければ
漁師は
休まざるを得ない



確かにそれでも
生き残ってはいけるが
そのままではいつまで
経っても明日はない



HACCP対応
第一工場を建てた時に
光が見えた

体力のあるうちに
次の手を打ち
革新を続けていかなきゃ
ならないんだ！

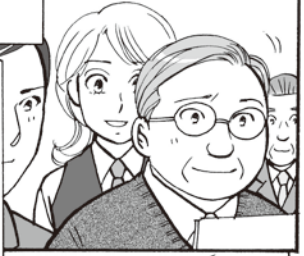
頑張つて第一工場を
建てたじゃないか！



もう一度できる…
くじけないで みんなで
やり抜こう！

門永水産は
3年計画の
経営革新計画を
策定

再び全社をあげて
準備に取り組み
時間をかけて
資金を調達した



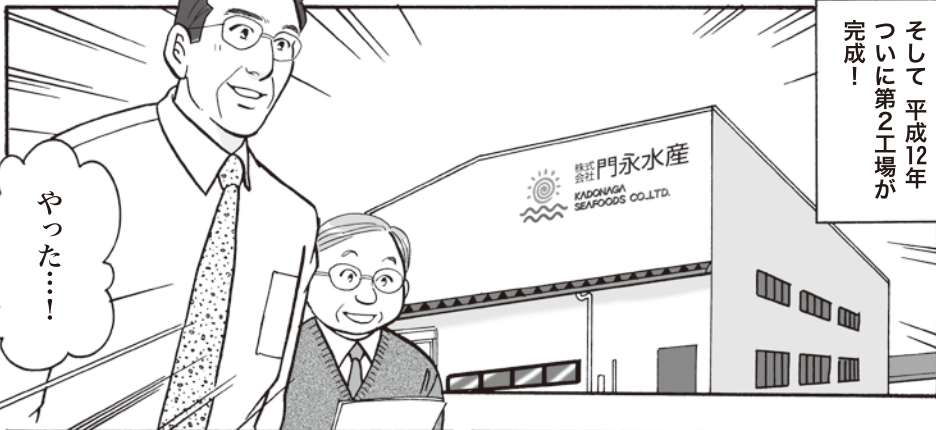
雇用を促進し
今まで職人の勤に
頼るしかなかったカニの
ポイルを機械化



商品の梱包は
人の手で美しく…



そして平成12年
ついに第2工場が
完成!

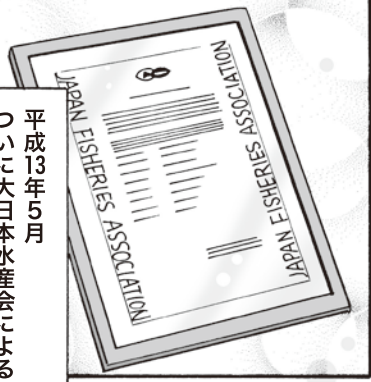
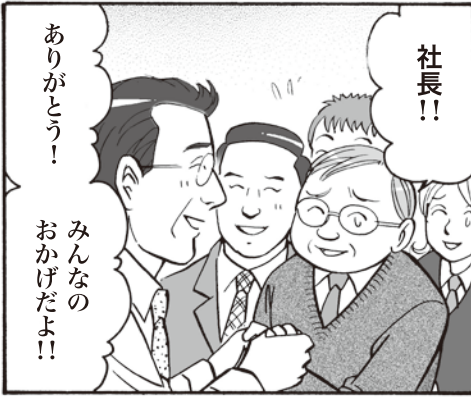


やった…!

社長!!

ありがとう!

みんなの
おかげだよ!!



平成13年5月
ついに大日本水産会による
米国FDA基準HACCP
認定!!

そして工場がフル稼働し
商品の価格が安定
売り上げが急速に
伸び始めた

その上 大手スーパー数社と
自社ブランドで取引を開始！

大売り出し！

品質が良いことに加え
クリーンな HACCP 対応の
工場であることが衛生面で
「あんしん・安全」を求める
ニーズにマッチしたのだ

社長！

従業員の一人当たりの
付加価値増加率が
目標を大幅に超えました！

えっ

本当か!?

さらに雇用面では
若い人が
入ってくるように…

これも
「あんしん・安全」へと 従来の
水産業のイメージを変えた
結果である

やりましたね
社長！

みんな
ありがとう

だけど
まだまだ—

我が社は
これからだよ！

他社でも HACCP 対応の
動きが始まっている

門永水産は ここに
甘んじることなく
現在もさらなる革新を
続けている —