

明日から使える!?

第2回水産加工業のための ヒント事例セミナー

令和8年8月6日（木）
公益財団法人 水産物安定供給推進機構

-プログラム-

- 14：00 開催挨拶 公益財団法人 水産物安定供給推進機構 理事長 本川 一善
水産庁漁政部加工流通課 課長 久納 寛子氏
- 14：10 【販路拡大と業務効率化を実現する受発注アプリ「トトスマ」】
TISI株式会社 トトスマ事業責任者 湊川 賢太氏
- 14：35 【水産加工現場での成功事例！食品製造業に特化した特定技能外国人材
の採用サービス】
株式会社スキルディッシュ 代表取締役 井潟 百之威氏
- 15：00 【パルスパワーによるアニサキス不活化技術の開発と実用化への展望】
熊本大学 産業ナノマテリアル研究所 准教授 浪平 隆男氏
- 15：25 休憩（10分）
- 15：35 【凍結技術が変えた商品開発と販路拡大の実践事例】
有限会社三陸とれたて市場 代表取締役 八木 健一郎氏
- 16：00 【廃業寸前の老舗130年の蒲鉾屋復活！赤の他人の24歳女子が起こした奇跡】
株式会社吉開のかまぼこ 代表取締役 林田 茉優氏
- 16：25 全体質疑その他

Point
1

商品検索から発注の流れ



Point
2

スケジュールの月 / 日単位の管理



よくあるご質問

- Q 卸売業者や仲卸業者もトトスマを利用できますか？
- A はい。水産物を取り扱う過格請求書発行事業者番号をお持ちの法人・個人事業主の方なら、申込み後の簡単な審査を経て、すぐにご利用いただけます。
- Q 出荷業者としてだけでなく、発注業者や輸送業者としても並行して利用できますか？
- A 事業者登録時に「仕入発注・輸送・出荷販売」の区分から必要な役割を複数選択可能です。業務に合わせた幅広くご利用いただけます。

ITで、社会の願いを叶えよう。

TIS INTEC Group

TISI株式会社

トトスマに関するお問い合わせ、お申し込みは右記のQRコードからお願いいたします。
※本リーフレットの情報は、2026年7月現在のものです。 ※本文中の社名、製品名、ロゴは各社の商標または、登録商標です。



地方創生を叶える、 活魚流通プラットフォーム



固定費・手数料¥0でご利用いただけます！

トトスマのサービス・アプリについてはこちらから



地域の未来を希望に変える

私の故郷の漁村には、
義理人情に厚く、損得勘定を超えた温かい人々がたくさんいます。
彼らは常に明るく表情を見せてくれますが、
将来を語るときには、時折その顔に寂しさが漂います。

全国には、こうした街が数多く存在します。

人口減少が進む中でも、
地域の強みを活かせば、再生のチャンスはあると確信しています。

トトスマは、地域の力を引き出し、
未来に希望をもたらすための水産流通の新しい形を提供します。

私たちは、地方創生を実現し、地域に再び希望を届けます。

トトスマとは

発注業者と出荷業者が、受発注から精算管理まで一貫してアプリ上で行える
BtoB型の活魚流通プラットフォームです。



中間マージンの削減



固定費・手数料一切なし



販路拡大、
商品ラインナップの拡充

活魚(箱配送)・鮮魚・加工品の場合

「活魚(箱配送)・鮮魚・加工品」の取引では、発注業者と出荷業者がトトスマとの間で請求書精算を行います。発送は各出荷業者が指定する宅配業者(サービス外)を利用し、その際の輸送料もトトスマが支払います。



活魚(運搬車/緑ナンバー)の場合

「活魚(運搬車輸送/輸送業者が緑ナンバー)」の取引では、発注業者、出荷業者、輸送業者がトトスマとの間で請求書精算を行います。輸送業者はトラックごとに輸送料を設定できます。

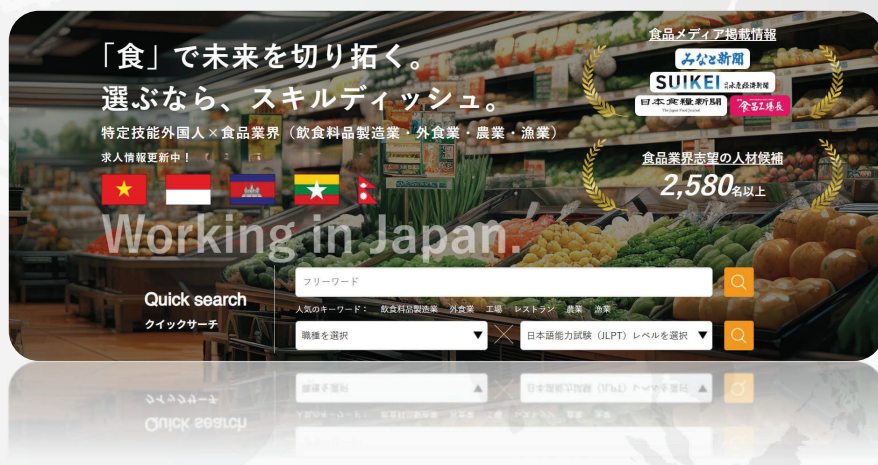


活魚(運搬車/白ナンバー)の場合

「活魚(運搬車輸送/輸送業者が白ナンバー)」の取引では、出荷業者がトトスマとの間で請求書精算を行います。発注業者は輸送業者に商品代金と輸送料を支払い、輸送業者は商品代金のみをトトスマに支払います。輸送業者はトラックごとに輸送料を設定できます。



水産加工現場での成功事例！ 食品業界に特化した、 特定技能外国人材の採用サービス



(<https://skilldish.com/lp.html>)



株式会社スキルディッシュ
代表取締役 井潟 百之威

会社概要



株式会社スキルディッシュ (SkillDish Corporation)

事業内容

- ◆食品業界に特化した外国人材事業
- ◆特定技能外国人採用プラットフォーム『SkillDish』の開発・運営
※対象分野：飲食料品製造業・外食業・農業・漁業

設立経緯

- ◆東京海洋大学卒業後、株式会社ニッスイに入社。
食品部門にて国内外での製造工場マネジメントに携わる中で、日本の食品産業の深刻な人手不足課題を実感。
- ◆食品業界を専門に外国人材事業を展開する株式会社スキルディッシュを設立。
- ◆現場の採用課題を解決する『SkillDish』を開発・運営し、全国47都道府県へ展開。

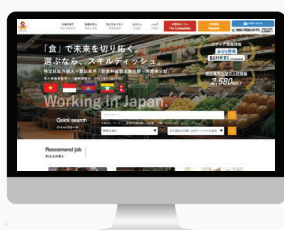


代表取締役：井潟 百之威

事業展開



- ◆ 5か国の特定技能外国人材を対象に採用可能
(インドネシア・ベトナム・カンボジア・ミャンマー・ネパール)
- ◆ 日本の食品業界で働きたい人材候補：2,500人以上
- ◆ 支援会社との連携により、僻地を含む日本全国で定着支援可能



◆ 食品業界に特化した特定技能外国人材の紹介サービス『SkillDish』

- 🏆 農林水産省「令和6年度フードテックビジネスコンテスト」本選
- 🏆 埼玉りそな銀行等主催「食のビジネスコンテスト」優秀賞
- 🏆 総務省等主催「ジェネレーションアワード」本選

©SkillDish Corporation

3

メディア掲載実績



水産経済新聞 東京新聞 日本食糧新聞社

近代食堂

みなと新聞

月刊 食品工場長

新産経 THE SANKEI NEWS

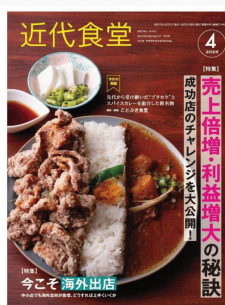
他多数！



みなと新聞 (2025年7月14日朝刊)

<https://www.minato-yamaguchi.co.jp/minato/e-minato/articles/154101>

©SkillDish Corporation



旭屋出版-近代食堂
(2026年4月号)



水産経済新聞 (2025年4月2日朝刊)

<https://www.suikai.co.jp/archives/118480>

4

1 特定技能外国人材の雇用状況

2 雇用における課題

3 食品専門だからできる選抜採用

4 水産加工企業の雇用事例



1. 特定技能外国人材の雇用状況

外国人材40年に97万人不足 前回推計の倍、獲得競争激化

#社会・調査 #特報 #外国人「共生」の実相

2024/7/4 2:00 [有料会員限定記事]

政府がめざす経済成長を達成するには2040年に外国人労働者が688万人必要との推計を国際協力機構（JICA）などがまとめた。人材供給の見通しは591万人にとどまり、97万人が不足する。国際的

イオン、特定技能外国人4000人受け入れ 総菜加工や清掃

#日経スクープ #特報 #外国人「共生」の実相

2024/6/26 2:00 [有料会員限定記事]



愛知県の外国人 6.6%増の32万人 製造業の人手不足でニーズ強く

#愛知 #地域 #岐阜

2025/8/6 18:30

中部で外国人の増加が続いている。総務省が6日発表した2025年1月1日時点の住民基本台帳に基づく人口動態調査によると、3県（愛知、岐阜、三重）の外国人住民は前年比6.81%増の46万

特定技能28万人、地域産業支える 広島造船は外国人を管理職に データで読む地域再生

#データで読む地域再生 #広島 #香川

2025/5/23 11:01 [会員限定記事]

技能水準が高く即戦力として期待される在留資格「特定技能」で働く外国人が増えている。全国で28万人を超え、日本で技能を磨いて在留期間に上

東北6県の24年人口は820万人 前年比10万人減少

#東北 #地域 #出生率・少子化

2025/4/14 19:27

総務省が14日発表した人口推計によると、2024年10月1日時点で東北6県の人口は820万9000人で、23年から10万9000人減少した。前年比

大阪市の外国人、転入超過が全国最多1.9万人 観光対応「特定技能」増

#関西 #地域 #インバウンド

2025/8/6 17:10



引用：日本経済新聞

特定技能について

特定技能とは

- ◆国内人材を確保することが困難な状況にある産業分野において、一定の専門性・技能を有する外国人を受入れることを目的とする制度（在留資格）。
- ◆日本人と同様に、現場での単純労働を含む幅広い業務にフルタイムで従事することができる。

技能実習との比較

	技能実習	特定技能
制度の目的	国際貢献	労働力不足の解消
企業ごとの受入れ人数制限	制限あり	制限なし
在留可能な期間	技能実習1号：1年以内 技能実習2号：2年以内	特定技能1号：通算5年間 特定技能2号：上限なし
技能レベル（分野別）	試験なし	特定技能1号評価試験合格 または 技能実習を良好に修了
日本語レベル	試験なし	生活・業務に必要な日本語力を試験で確認（JLPT N4以上に合格）

©SkillDish Corporation

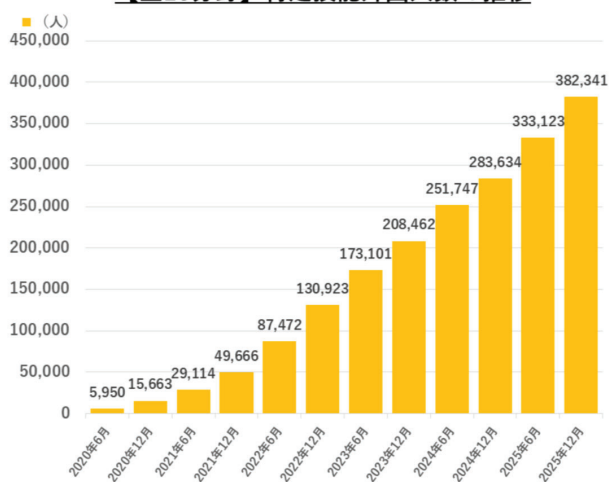
特定技能16分野

 飲食料品製造業	 外食業
 介護	 農業
 建設	 漁業
 航空	 宿泊
 造船・船用工業	 自動車整備
 製造業	 自動車運送業
 ビルクリーニング	 林業
 鉄道	 木材産業

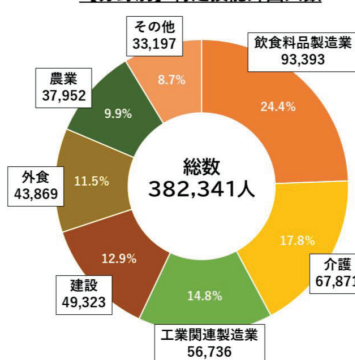
参考：出入国在留管理庁 | 在留資格「特定技能」について

特定技能外国人数の推移

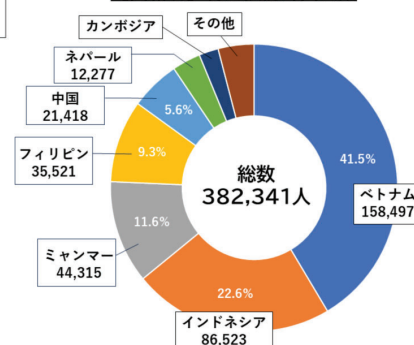
【全16分野】特定技能外国人数の推移



【分野別】特定技能外国人数



【国籍別】特定技能外国人数



2028年度末
820,000人に到達見込み

©SkillDish Corporation

参考：出入国在留管理庁 | 特定技能制度

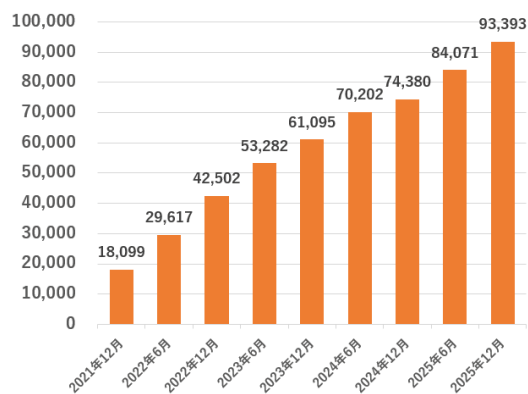
8

水産関係2分野（飲食料品製造業・漁業）

2年後には**153,000人以上**の特定技能人材が必要

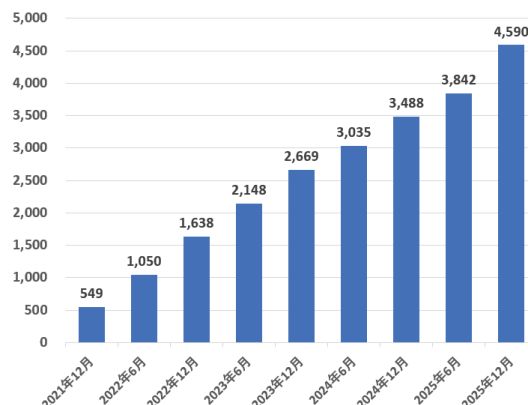


「飲食料品製造業」で働く特定技能外国人数の推移



➡ 2028年度末
139,000人に到達見込み

「漁業」で働く特定技能外国人数の推移



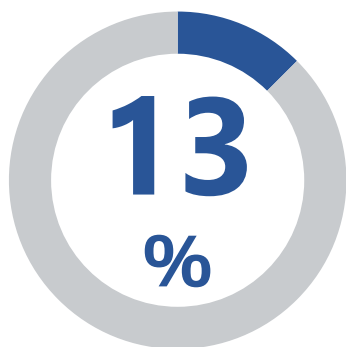
➡ 2028年度末
14,800人に到達見込み

2. 雇用における課題

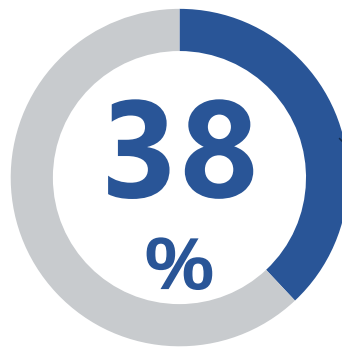


雇用企業は 食品業界で働きたい特定技能人材を採用できていない

雇用企業がリーチできる
食品業界で働きたい特定技能人材の割合
全体の13%



入社3年以内の
離職率38%



うち66%は
入社1年以内に
離職

地方企業・中小企業ほど深刻



人材会社に依頼しても、
少ない候補数から
採用せざるを得ない



人材候補の数



食品教育が不十分で、
就業後に
自社で教育が必要



食品教育の質



雇用条件が正しく伝わっておらず、
トラブルになり
離職する



定着率

3. 食品専門だからできる選抜採用



©SkillDish Corporation

13

解決策

人材候補の数



Point ①



地方中小企業も採用可能

食品教育の質



Point ②



人材候補の選抜性

定着率



Point ③



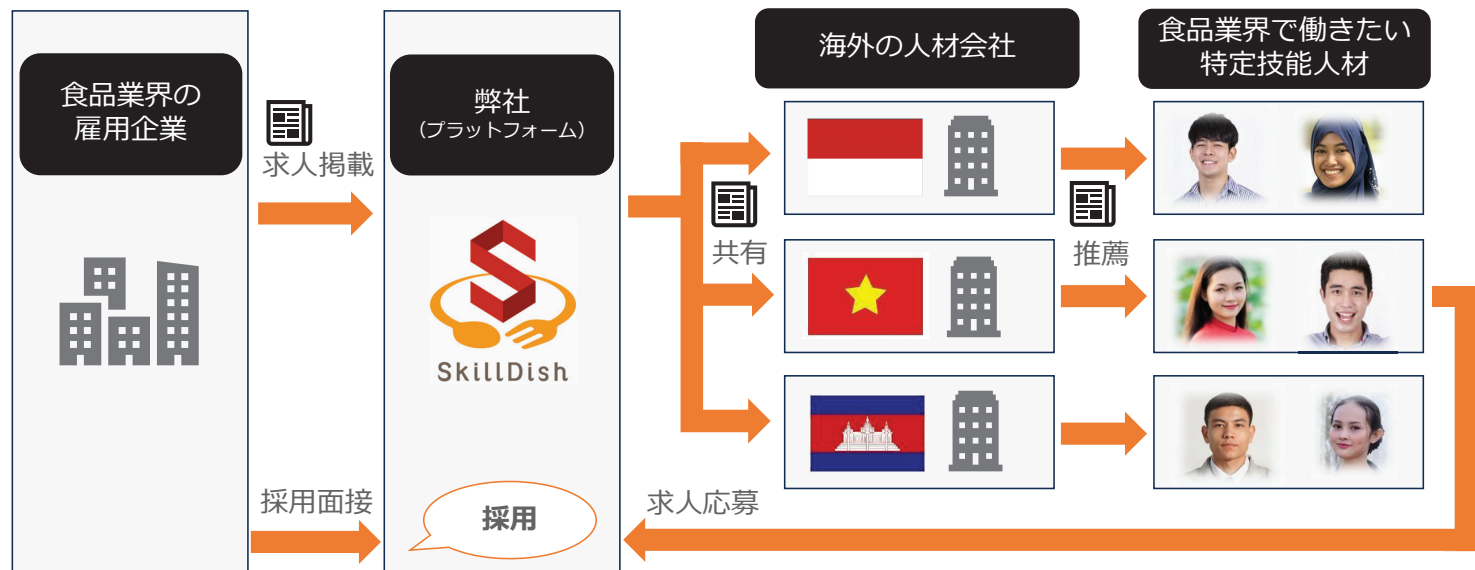
食品業界専門の機能設計

『SkillDish』なら
豊富な候補数から・能力が高く・長期雇用できる人材 を雇用できる

©SkillDish Corporation

14

日本の雇用企業と特定技能人材が 採用プラットフォーム『SkillDish』で繋がる



©SkillDish Corporation

15

地方中小企業も採用可能



人材候補の数

- ☑ オンラインで雇用企業と求職者がつながる
→ **地方企業**も採用可能
- ☑ 外国人専門の支援機関と連携
→ **中小企業**も採用可能

	既存人材会社	SkillDish
採用方法	メール・郵送・対面・電話	プラットフォーム
対応エリア	制限あり	47都道府県
人材候補の数	1分野あたり60名程 (全16分野で400名程)	2,500名以上 (飲食料品製造業・外食業・農業・漁業)

©SkillDish Corporation

16

人材候補の選抜性



食品教育の質

- ☑海外人材会社の**運営体制を現地審査**
→適切な食品教育を行える会社限定
- ☑食品分野の教育を受けた求職者のみ
→**オンラインでも安心**して採用可能

	既存人材会社	SkillDish
人材候補の選抜性	審査していない場合あり	100% 現地審査に合格した教育機関

人材候補の選抜性

特徴

- ☑**直接現地へ赴き、全ての送り出し機関/P3MI機関を審査済み**
- ☑**選抜後の人材をご提案**

連携する送り出し機関/P3MI機関の一例

海外パートナーⅠ

国：インドネシア
場所：西ジャワ
募集範囲：インドネシア全土



特徴：貴社への応募は上位20%のみ

応募試験を実施しており、合格者は成績上位20%のみ。
内定後も日本語教育を継続し、会話力も高い。

海外パートナーⅡ

国：ネパール
場所：チトワン
募集範囲：ネパール全土



特徴：特定技能専門の育成プログラム

全寮制で特定技能に特化した育成プログラムを実施。
食品業界に適した人材候補が豊富で、離職率も低い。

食品業界専門の機能設計

求人票作成画面

WEB応募する お気に入り追加

業種	飲食料品製造業
職種	
契約形態	直接雇用
契約期間の定め	有期雇用
日本語の会話能力	日常的な会話が可能
契約の更新	☒ 自動的に更新する ☐ 更新する場合があり得る ☐ 契約の更新はない
契約の更新の理由	☐ 契約期間満了時の業務状況 ☒ 労働者の勤務成績、態度 ☒ 労働者の業務を遂行する能力
海外勤務者の応募可否	☐ 会社の経営状況 ☐ 従事している業務の適性状況 ☐ その他
仕事の内容	食品製造業のメンテナンス管理のお仕事です。 具体的には？> ・鮮魚の加工ラインでの作業 ・アトランティックサーモンをはじめ、タイ、ヒラメ、カンパチなどの養殖魚の加工をお任せします。 水産加工工場にて、魚の洗浄・ウロコとり・3枚下ろし・骨抜き・整形などを担当。
給与形態	月給

定着率

- ☑ 飲食料品製造業/外食業/農業/漁業に特化例)
 - ・ 季節性による残業時間の変動
 - ・ 就労現場の環境
 - ・ 日本語での会話頻度
- ☑ 企業は求人項目に沿って入力するだけ
 - 業界特有の条件を漏れなく開示
 - ミスマッチを防ぎ長期雇用を実現

	既存人材会社	SkillDish
分野の専門性	なし	食品分野 (飲食料品製造業・外食業・農業・漁業)

他社サービス比較



「食品業界専門」 「企業ごとに人材を選抜」 「安心のフルサポート」

これがスキルディッシュが選ばれる理由です

	既存人材会社	SkillDish
採用方法	メール・郵送・対面・電話	プラットフォーム
対応エリア	制限あり	47都道府県
人材候補の数	1分野あたり60名程 (全16分野で400名程)	2,500名以上 (飲食料品製造業・外食業・農業・漁業)
人材候補の選抜性	審査していない場合あり	100% 現地審査に合格した教育機関
分野の専門性	なし	食品分野 (飲食料品製造業・外食業・農業・漁業)

4. 水産加工企業の雇用事例



©SkillDish Corporation

21

実際の雇用事例①

水産惣菜製造会社（岩手県）

業種：飲食料品製造業

※スーパーマーケット向けの水産惣菜の製造

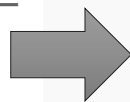
従業員：56名（外国人材22名）

国籍：日本、インドネシア、ベトナム、ミャンマー



募集内容

サバ・タコ・エビ・ホタテなどの水産物を、
寿司ネタや刺身に加工する
製造スタッフの募集。



雇用企業様の声

インドネシア人材を4名採用！
「多数の候補者から、日本語力が高く
水産加工で働きたい人材を採用できました」

応募から、採用までの流れ



©SkillDish Corporation

22

Q どんな課題を抱えていましたか？

A 恒久的な人手不足に対する人材の確保が課題でした。
工場稼働も拡大していく中で、**長期的な視野を持って働いていただける方**を採用したいと思っていました。

Q 『Skill Dish』で特定技能外国人の採用を進めた理由を教えてください

A 何より良かったのは、**事前に選抜された方々を提案してくださるのでスムーズに人選**を行うことができました。結果的に、採用した方々のコミュニケーション力の部分で非常に安心できたと感じています。
また、相談から提案に至るまでスピーディに対応いただき、安心感を持って任せることができました。**短期間で求人条件を満たす多数の候補者から応募**があったことも良かったです。
今後も自社に適した人材であれば国内外問わず採用していくつもりです。

Q 『Skill Dish』を実際に使ってみて

A 特定技能の方に活躍してもらう為には、**日本語力の向上や特定技能2号へのアプローチ**が重要な課題となっています。その点で『Skill Dish』の候補者の方々は、**面接時の日本語会話力**が高くて驚きました。内定者の皆さんの、これからの活躍が楽しみです。

23

内定者様の声



国籍：インドネシア
年齢：25歳
在留資格：特定技能1号 飲食料品製造業分野

私が住んでいる地域で水産加工業が盛ndったこともあり、日本の水産企業で働くことに興味を持ち『SkillDish』に登録しました。

インドネシアで教員として働いていた経験も活かして、**将来は現場のリーダーを任せてもらえるよう**成長していきたいです。



国籍：インドネシア
年齢：19歳
在留資格：特定技能1号 飲食料品製造業分野

両親が水産物を販売する仕事をしており、**子供のころから水産加工に関わる環境**で育ちました。「安全で高品質」な**刺身や寿司の製造技術**を身につけられるよう**仕事をしたい**です。

まずは一つひとつの仕事を丁寧に覚えて、周りの方に信頼される存在になりたいです。

実際の雇用事例②

冷凍魚加工会社（神奈川県）



業種：飲食料品製造業

※冷凍魚のフィーレ加工

従業員：65名（外国人材35名）

国籍：日本、ミャンマー、フィリピン、ベトナム

募集内容

鯡・タイ・ヒラメなどの水産物を、
フィーレや刺身に生食加工する
製造スタッフの募集。

応募から、採用までの流れ



総応募者数21名から、

水産加工経験者を2名採用！



国籍：ミャンマー

年齢：32歳

経験：技能実習2号修了（水産加工）



国籍：ミャンマー

年齢：19歳

経験：自国にて水産加工経験あり

実際の雇用事例③

鮮魚加工会社（鹿児島県）



業種：飲食料品製造業

※水揚げした養殖鮮魚の水産加工

従業員：22名（外国人材10名）

国籍：日本、ベトナム、フィリピン、インドネシア

募集内容

養殖ハマチ・アジ・サバなどの水産物を、
生食/加熱用フィーレ加工する
製造スタッフの募集。

応募から、採用までの流れ



総応募者数13名から、

水産加工経験者を1名採用！

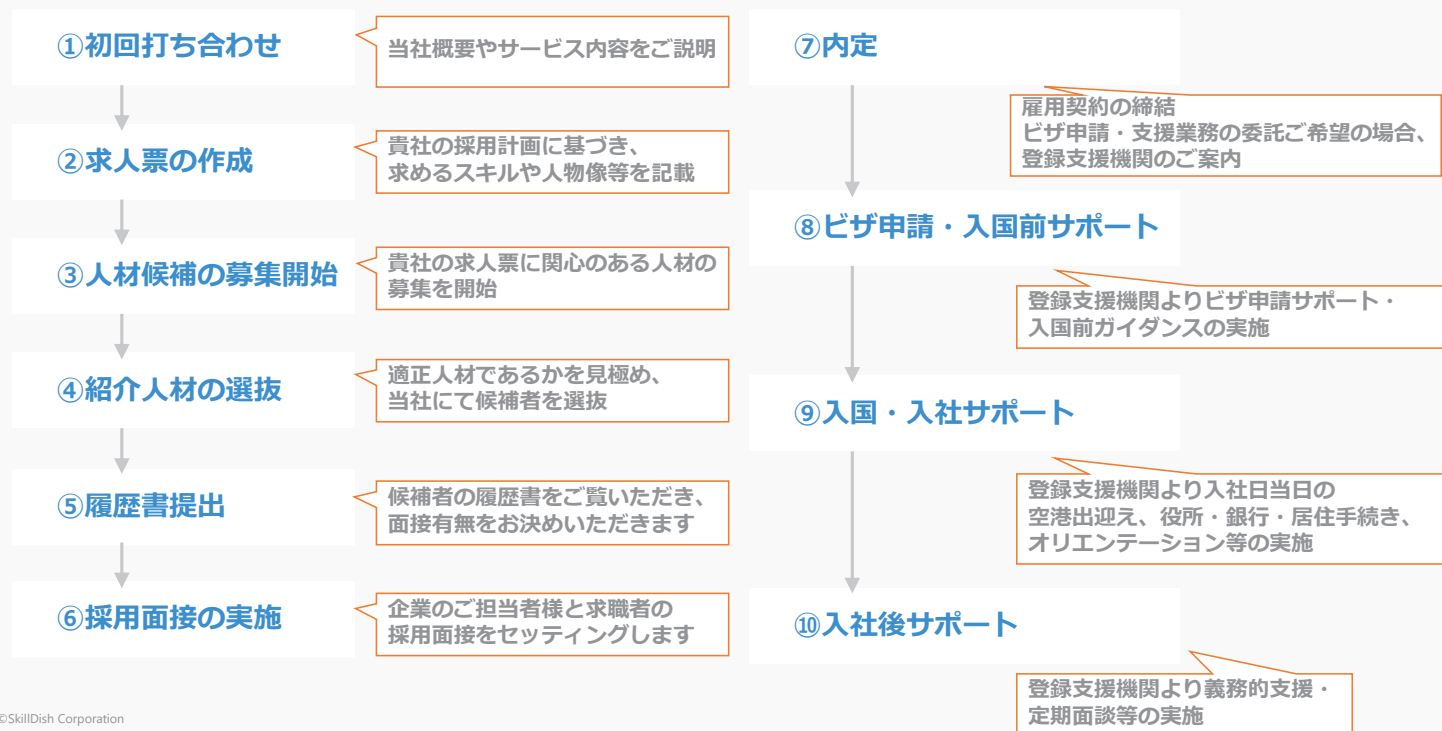


国籍：ベトナム

年齢：27歳

経験：技能実習2号修了（水産加工）

入社までの流れ



©SkillDish Corporation

27

プラン詳細

プランは3種類の明瞭体系！

→自社の状況に合わせてお選びいただけます。

人材紹介のみ、登録支援業務のみ等、ご要望に応じて対応可能です。



	①	②	③
支援内容	フルサポート	人材紹介のみ	登録支援機関のご紹介のみ
人材のご紹介	○	○	—
面接・通訳対応	○	○	—
在留資格申請	○	別途ご相談	別途ご相談
採用後の支援業務全般	○	—	○
行政への報告・書類作成	○	—	○
退職保証	○	○	—

※採用後の支援業務全般および行政への報告・書類作成は登録支援機関より実施いたします。

©SkillDish Corporation

28

参考：お役立ち情報



[特定技能外国人を雇用するには何をすればいい？4ステップで解説 | コラム](#)



[登録支援機関はどう選ぶ？役割から支援内容まで詳しく解説します | コラム](#)



[特定技能「農業・漁業」の採用なら食品特化の人材紹介 SkillDish | コラム](#)



[飲食物品製造業で特定技能外国人を採用するには？対象業務も解説！ | コラム](#)



[外食業で特定技能外国人を採用するには？対象業務も解説！ | コラム](#)

©SkillDish Corporation

お問い合わせ



「自社に適した雇用形態を教えて欲しい...」 「まずは見積りを確認したい...」

→採用確定まで料金は一切かかりません。安心してご相談ください。



代表取締役
井湯 百之威



～食品業界専門だからこそ～

【食品業界で働きたい特定技能外国人】を採用可能です!!

全国対応

離島・僻地を含む
47都道府県に対応!

選抜人材

人材候補は100%
弊社が直接現地で審査した
送り出し機関に限定!

フルサポート

地方企業・中小企業も
安心してお任せください!

TEL: 080-7930-0175 (代表直通)

MAIL: contact@skilledish.com

株式会社スキルディッシュ

本社: 〒173-0023 東京都板橋区大山町12-2 DT大山ビル5階

スキルディッシュ



厚生労働大臣許可
有料職業紹介事業 13-ユ-317066

©SkillDish Corporation

30



水産加工業者向けセミナー

凍結技術が変えた 商品開発と販路拡大の実践事例

有限会社三陸とれたて市場

代表取締役 八木 健一郎

最初から凍結加工会社だったわけではない

鮮魚販売業からの出発

- ・もともとは産地で鮮魚販売を営む
- ・良い魚を仕入れても、時間・距離・需要の波に負ける
- ・売れなければ値下げ、加工原料として転用、そして廃棄
- ・東日本大震災を機に、事業の再設計を迫られた

品質よりも、届け方に問題があった

肉は買わなきゃならないんだ！

大学の専門課程で岩手へ

衝撃的なまでの世界で、彼らは涼しく生きていた。

静岡 → 岩手



毛蟹のひつまみ



アワビカレー

これほど良いものがあるのに、なぜ水産は衰退するのか？

漁村の衰退はプロモーション不足？

震災前の挑戦

漁の現場を伝え、三陸の魅力を全国に届けようとした。

① 船上ライブ中継



船から生中継で、リアルな漁の様子を届けた。

② 漁の現場を発信



水揚げや選別の様子、魚の魅力や知識を発信。

③ 船上からオークション



獲れたての魚を、船上から全国へ

でも、届いた声



一匹丸ごとでは
さばけない



量が多くて
食べきれない



生ゴミの
処理が大変

鮮度は喜ばれるが、
お客様は魚を扱う事に
既に七転八倒していた。

単に復旧を目指すのではなく、 存在価値（役割）を改めて問い直す。

100年先を見据え

震災前に僕たちがしてきたことは、
真の意味でお客様の役に立っていたのか？

1000年に一度と言われるこの被害を受けて、

やるのであれば1000年に一度しかできない
抜本的な産業改革を

高級機で凍結すれば、 訴求力がつくと考えた

最新の凍結機を導入して、何でも凍らせてみた

- ・ 扱い慣れた丸魚を凍らせた
- ・ 漁師料理や惣菜も作って凍らせた
- ・ 長期保管は出来るようにはなった
- ・ でも、それだけでは市場は広がらなかった。

「高品質」と「選ばれる」
に直接関係は無かった。





加工次元によるマーケットの広さ

※概念図



加工次元によるマーケットの広さ

※概念図



素材のままでは難しすぎる。完成品では限定されすぎる。
市場が最も広がったのは、**中間加工**だった。

凍結技術が変えたのは、保管期間だけではない

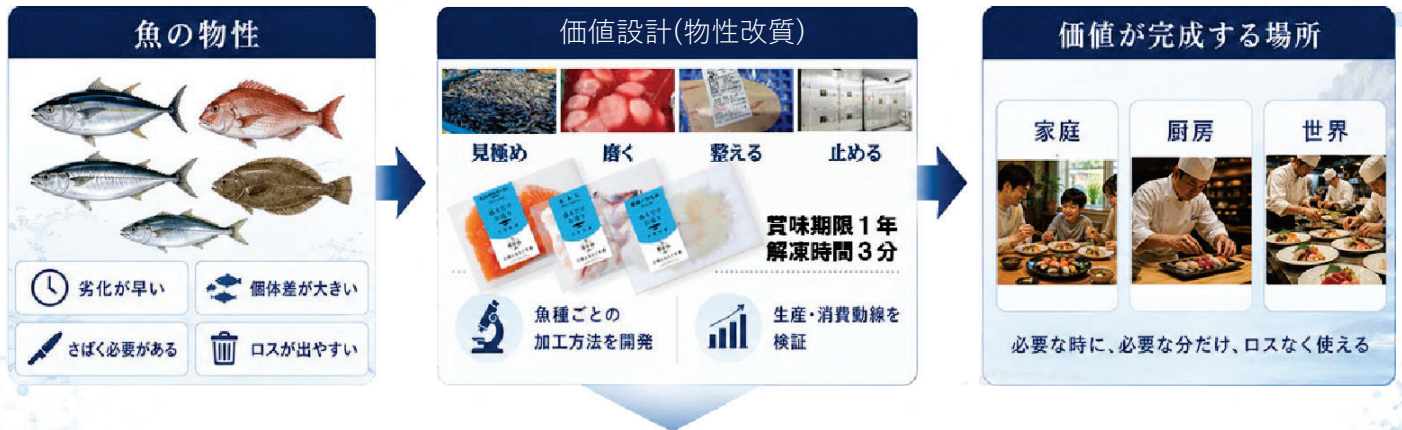
長期保存のための技術から、新たな価値を創造する技術へ



凍結価値は単に保存性を高めるだけではない
時間・距離・各種制約から素材を開放する技術だった。

魚の物性を改質し、現代社会に接続し直す。

私たちの取り組みは、冷凍魚の製造ではなく、魚の価値が最大化する条件整備です。



解凍時の理想品質から、すべてを逆算する。

魚種ごとに、原料から工程を設計する。



多様な魚介は鮮度封印され、世界へ

最適な状態で止め、必要な場所で価値化する

三陸・日本の多様な魚介と加工品

地域の恵みを、凍結技術で価値ある商品へ

丸魚(原魚) ▶ フィレ・ロイン ▶ 刺身・スライス

真鯛(タイ)



ぶり(ブリ)



多様な加工形態で、鮮度と美味しさをそのままお届けします



- ✓ 地域への鮮魚販売から、販路は国内外へ拡大
- ✓ 決められた方法で解凍すれば、現地でも同じように使える
- ✓ 必要な量だけ取り出せる
- ✓ 料理人が自分の料理に仕上げられる

広がる販売チャネルと届け先



ふるさと納税

産地の味をそのまま全国のご家庭へ



ホテル・料理店

安定供給でメニューの幅を拡大



人手不足の厨房

下処理済みで即調理、効率的に提供



海外

現地のレストランで、日本品質の魚料理を提供



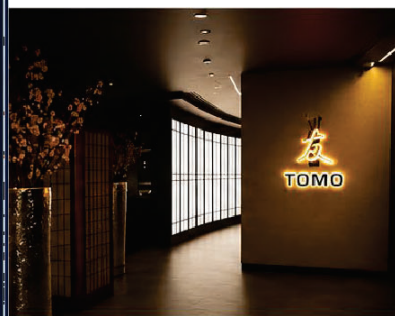
輸出したのは、単なる冷凍魚ではなく、
産地で設計した『再現可能な品質と使い方』でした。

生で急いで運ぶ世界から、最適な状態で止め、必要な場所で価値化する世界へ。

三陸の魚が、ドバイの一皿になるまで

産地で素材を磨き、凍結による鮮度封印を経て、現地の料理人が価値を完成させる。

ドバイの著名店でも採用
三陸発の鮮度設計



ドバイの本格日本料理店
「友(とも)」でも採用



解凍するだけで使える
高品質な三陸の魚介



CAS技術と職人の技で
おまかせ握りの一貫に



日本から遠く離れたドバイで
たくさんの客を笑顔に



ふるさと納税寄付累計
(大船渡市へ)

3億円超



年間加工パック数
(2025年)

約10万パック



輸出先
(継続・拡大中)

中東・アジア・米国



メディア・受賞実績
多数

刹那的魚介使用から、蓄えられる鮮度に改質。

産地と消費地の キッチンが融合する

三陸の現場から、世界の厨房を支えるバックキッチンへ

ドバイの著名店とともに





廃業寸前の老舗130年のかまぼこ屋復活！

赤の他人の女子が起こした奇跡



株式会社吉開のかまぼこ

林田 茉優 Mayu Hayashida



4代目社長
林田 茉優

3代目社長
吉開 喜代次 氏

激レアさんを連れてきた。

9月19日(月) 11時15分

一部地域を除く



偶然知った廃業寸前の老舗かまぼこ屋さんを
自分と全然関係ないのにほっとけなくて
2年半かけて復活させた人

放送20年目
カンブリア宮殿
特別企画



老舗かまぼこ店
素人社長が復活



変わりゆく時代に奮闘する
次世代の若き経営者たちの挑戦



ベンチャー起業論 阿比留ゼミ

福岡大学経済学部教授
阿比留 正弘 先生



人生の経営者になる



1 人生のモデルを見つける講義

2 企業の課題解決型プロジェクト



人生を変えた出逢い



後継者未定問題

岡野工業 株式会社

岡野 雅行 社長



不可能を可能にした男

05廃業寸前の老舗130年の蒲鉾屋復活！赤の他人の24歳女子が起こした奇跡

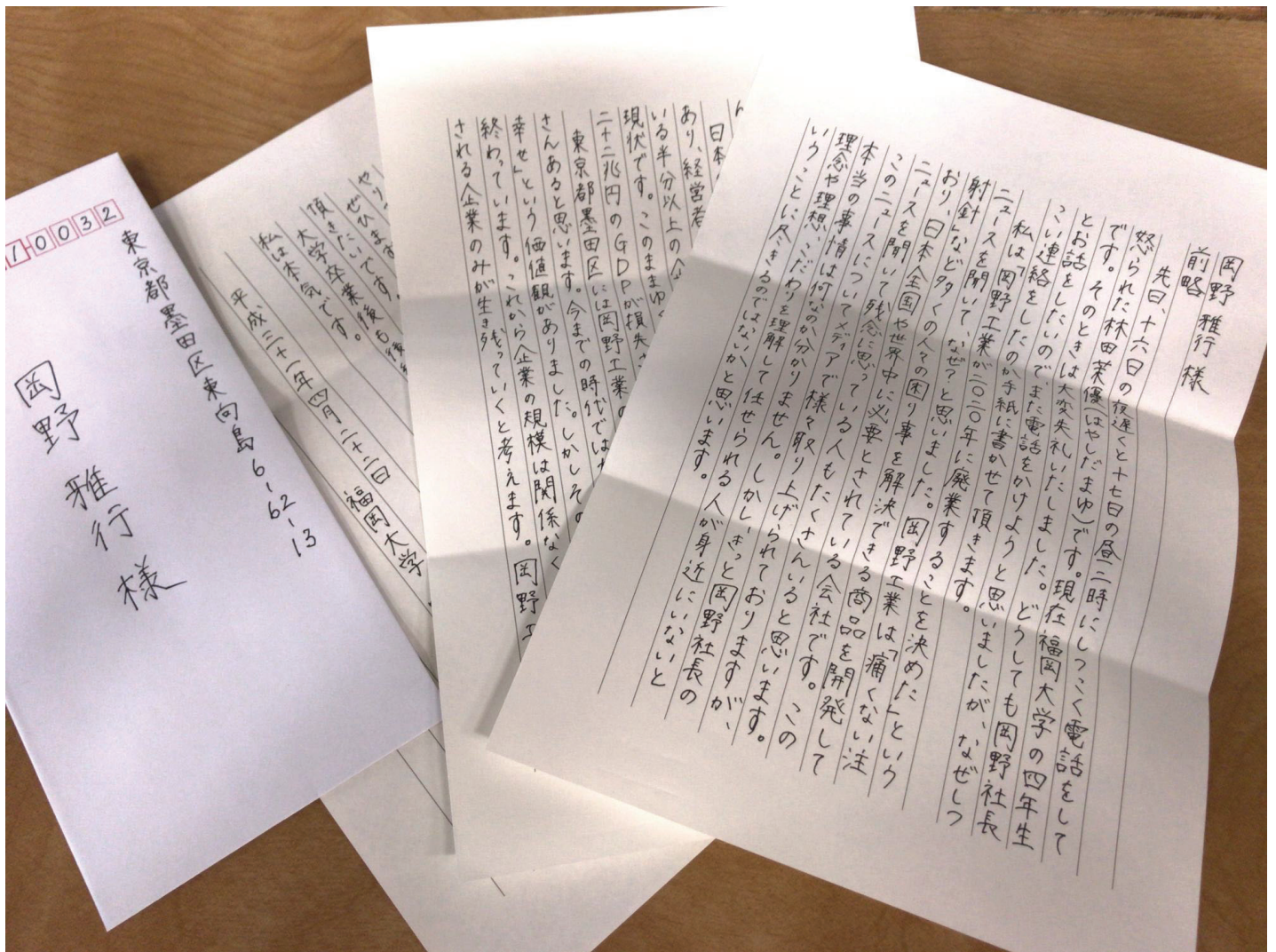
2020年



廃業

真相は一体何なのか？

電話をかけるとマスコミの一部と不審がられる…



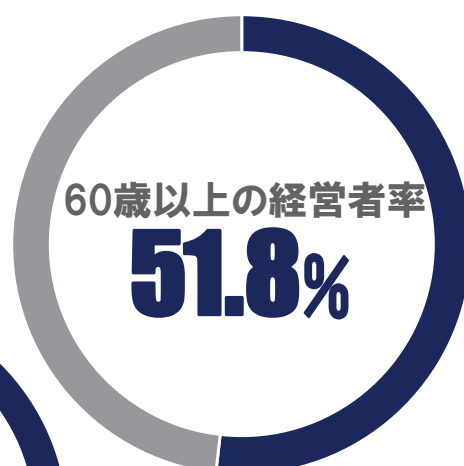
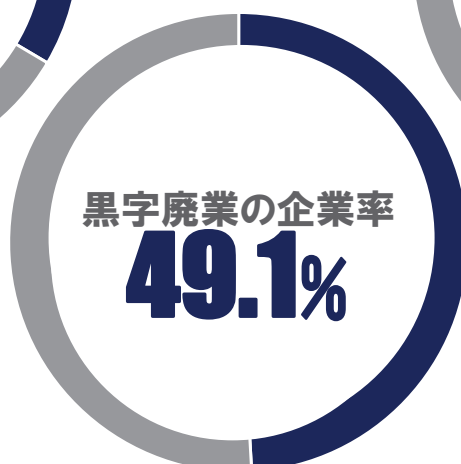
岡野工業 岡野社長 面会！



報道と異なる 大きな後悔



後継者未定問題の現状



『中小企業白書』より
『帝国データバンク』より
『東京商工リサーチ』より

Connect & Continue - 次世代に繋ぐ・続く -

福岡大学ベンチャー起業論にて

2019年4月 **CON project** 発足！

株式会社 吉開のかまぼこ



明治23年創業 136年の歴史

05廃業寸前の老舗130年の蒲鉾屋復活！赤の他人の24歳女子が起こした奇跡



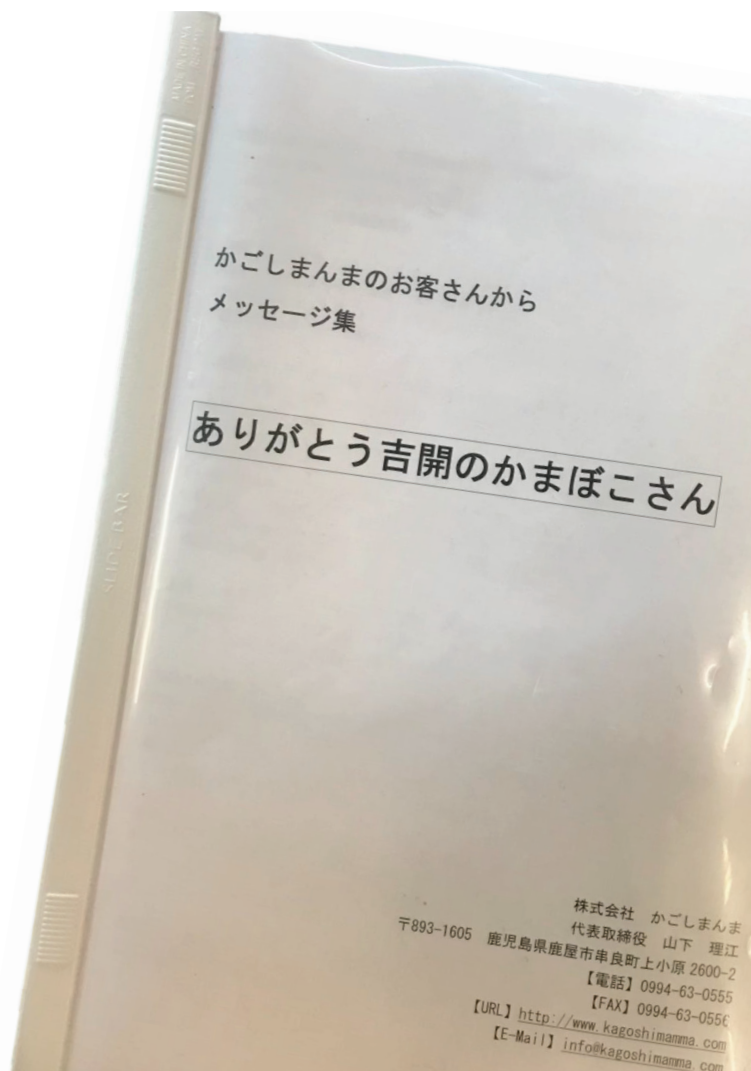
2018年6月 後継者不在により休業

全国各地から
復活を望む声

「安全で美味しいものに
出会えて嬉しかったです。」

「本物がどんどん
減ってしまうことが残念。」

「子供たちに安心して
食べさせられた。
また家族で食べたい。」





試行錯誤しながら
突破口を見つけるべく奮闘！



惨敗



休業？それはもう瀕死状態みたいなものだ
そんなところの支援は早く辞めた方がいい

Y!ニュース

ログイン ID新規取得

老舗かまぼこ店復活へ学生奮闘 「最後の機会」 3代目も協力

1/7(火) 9:56配信

西日本新聞



閉店した「吉開のかまぼこ」前で、復活について話す吉開喜代次さん（右から2人目）や福岡大の林田茉優さん（右）＝福岡県みやま市瀬高町下庄

福岡の大学生グループが、閉店した福岡県みやま市の老舗かまぼこ店の復活に乗りだした。店は「吉開のかまぼこ」。完全無添加の商品が人気で黒字経営だったが、店主が高齢となり、後継者もおらず2018年6月に店を畳んでいた。学生たちは「無添加の継承を」と願う店主の意向を受けて後継者探しのプロジェクトを開始。今年6月には商品も作ってPRする。

「老舗に後継者」学生奮闘

福大生らのグループ

みやま市のかまぼこ店復活へ ネットで募集、通販も

「吉開のかまぼこ」が、閉店した福岡県みやま市の老舗かまぼこ店の復活に乗りだした。店は「吉開のかまぼこ」。完全無添加の商品が人気で黒字経営だったが、店主が高齢となり、後継者もおらず2018年6月に店を畳んでいた。学生たちは「無添加の継承を」と願う店主の意向を受けて後継者探しのプロジェクトを開始。今年6月には商品も作ってPRする。

「吉開のかまぼこ」の復活を次世代に譲りたいと活動する学生グループ。店主の意向を受け、後継者を探し、無添加の継承を求め、復活に向けた経営面の支援策などを研究した。クラウドファンディングも活用している。

「吉開のかまぼこ」の店主、吉開喜代次さん（右から2人目）と福岡大の林田茉優さん（右）が、復活について話す。林田さんは「無添加の継承を」と願う店主の意向を受けて後継者探しのプロジェクトを開始。今年6月には商品も作ってPRする。

「吉開のかまぼこ」の店主、吉開喜代次さん（右から2人目）と福岡大の林田茉優さん（右）が、復活について話す。林田さんは「無添加の継承を」と願う店主の意向を受けて後継者探しのプロジェクトを開始。今年6月には商品も作ってPRする。

引継ぎ希望者現る

工場近隣の住民の方々よりご意見
機械稼働の音・油の煙 等…

会社解散のお知らせ（2021年6月30日）

この度、休業より3年たち、7月をもって会社を解散することに致しました。
多くの方に再開を望んで頂き、M&Aの会社・個人の方たくさん紹介して頂きましたが、下記の理由により断念致しました。

①現在の工場は住宅地の中にあり、環境に適さず、別の工場を作る必要がありました。
会社を承継希望の方がいましたが、多額の資金が必要となり、成立しませんでした。

②従来特注において添加物（リン酸塩）を入れない原料を水産会社に発注していましたが、南ダラ・イトヨリダイは魚の魚体が小さくなり、質が低下しています。
無添加での製造が厳しい状況となりました。東シナ海で漁獲され長崎で製造しているエソは使用可能でしたが、古式かまぼこの1品しか作ることが出来ず、商品構成上・経営の上で成り立たないと判断致しました。
従来通りの無添加でおいしいかまぼこが全商品は作れなくなりました。

長きにわたりご愛顧頂いたこと、深く感謝申し上げます。
皆さまに無添加でおいしいかまぼこをお届け出来なくなることが残念ではありますが、どうかこれからも皆さまが健康で幸せにお過ごしくださることを祈念いたします。

3代目 吉開喜代次

2021年6月 会社解散の危機





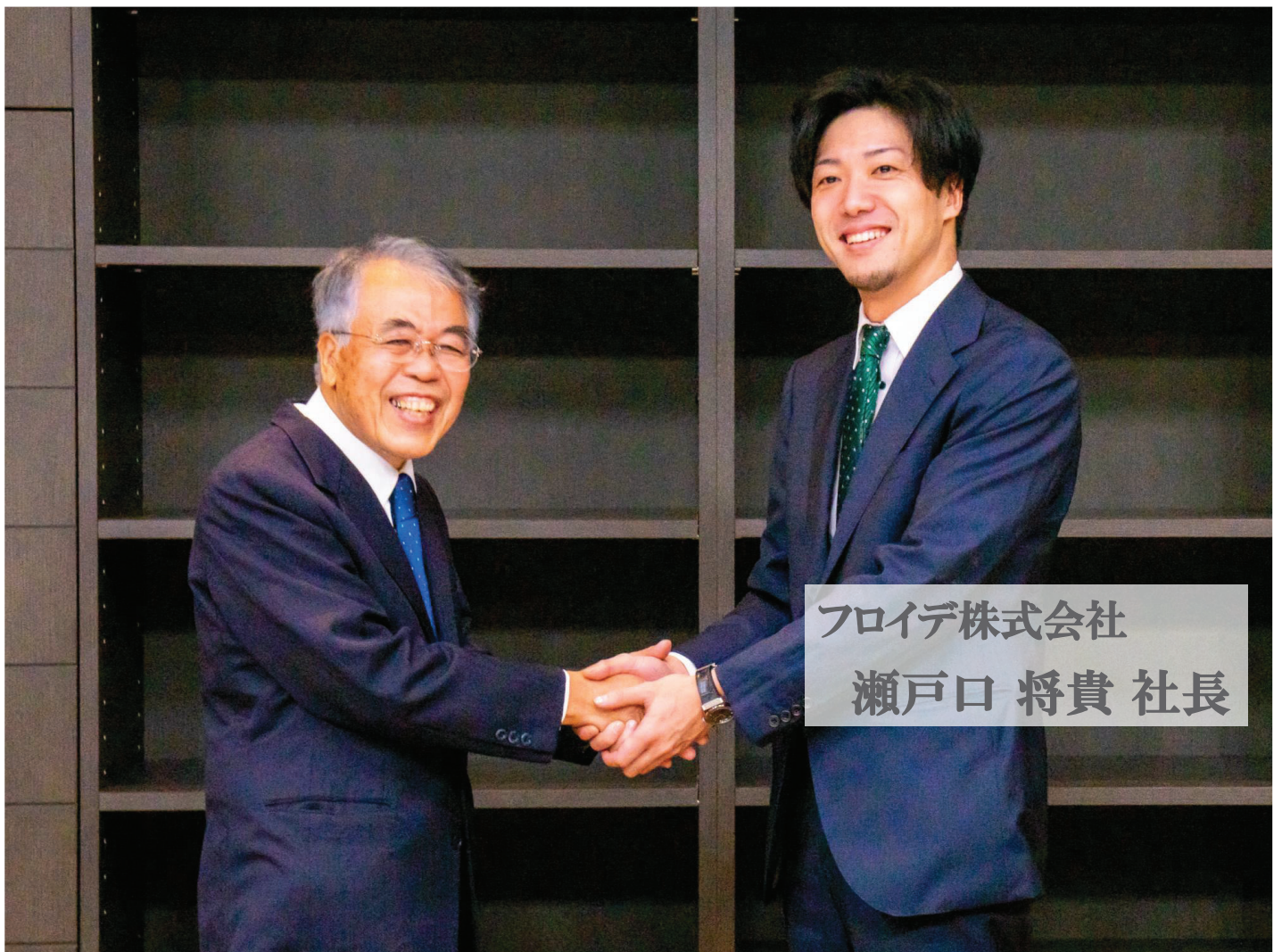
休業して初めてのかまぼこ試作製造！



05廃業寸前の老舗130年の蒲鉾屋復活！赤の他人の24歳女子が起こした奇跡



約70名の方がみやま市の直営店へ



フロイデ株式会社の 瀬戸口社長より電話が…



2021年12月22日

吉開のかまぼこ 再開に向けて再出発！

(承継者の当事者として)

何を残し、新たに挑戦するのか 自分の役割とは何なのか



本物を残すため、技術承継

理念

健康社会に貢献する

昆布だし

北海道 / 利尻・道南昆布

みりん

愛知県 / 昔仕込本味醋

エソ
長崎県

かまぼこ板

大分県 / 高瀬文夫商店

塩

伊豆大島 / 焼き塩

素人(消費者)目線での リブランディング



自社の価値や魅力を正しくお客様へ伝える



会社ロゴマークの変更

支えて下さる皆様の
吉が開きますように



吉開のかまぼこ

HP・ECサイトのリニューアル

これまでも、そしてこれからも
大事にしていく思いの言語化
素材や製法のこだわりについて etc.



販売価格・商品パッケージの変更

贈り物として、上品さ・高級感を意識



大切な方への贈り物に

〈ギフト〉3本セット ¥2,980(税込)

〈ギフト〉5本セット ¥4,850(税込)

ご家庭の食卓で楽しむ

〈単品〉 ¥918(税込)

※オプションでお渡し用袋や熨斗もごさいます

通常販売開始前、クラウドファンディング Makuakeで 「古式かまぼこ」の先行予約受付を実施



¥ 応援購入総額

3,672,630円

目標金額 200,000円

1836%

👤 サポーター

680人

🕒 残り

終了

終了しました



130年で途絶えた暖簾とその製法を24歳女子が承継！原料の原料まで極めたかまぼこ

#九州アイランド #フード #グルメ #地域活性 #ギフト



吉開のかまぼこ オンラインショップ

卸（小売店・飲食店）・道の駅みやま 毎月15日のみ開催 直営店にて販売会

ふるさと納税

楽天ふるさと納税・ふるさとチョイス
岩田屋三越ふるさと納税



「ふるさと納税」で
吉開のかまぼこを
お求め頂けます。

05廃業寸前の老舗130年の蒲鉾屋復活！赤の他人の24歳女子が起こした奇跡



＼ちょっと贅沢を日常に／
かまぼこ定期便



お得な特典

- ✓ どのコースも送料無料でお届け
- ✓ 最大15%OFF！通常価格より割引
- ✓ ポイント交換でプレゼントGET！



後継者未定問題



ちよつとの勇気と挑戦の積み重ねで
きつと思ひもしなかった未来が待っている

ご清聴ありがとうございました
＼ 今後も何卒宜しくお願い致します！ ／



活動経過やお得情報GET!!



Instagram ▷ @kamaboko_mayu
本日の皆様限定クーポン ▷ thanks0806