

**150年の歴史に
新風を吹き込む**

ガラス張りの瀟洒な外観からここがかまぼこ店だとすぐに分かる人は少ないだろう。ケーキ店にあるようなショーケースが置かれ、

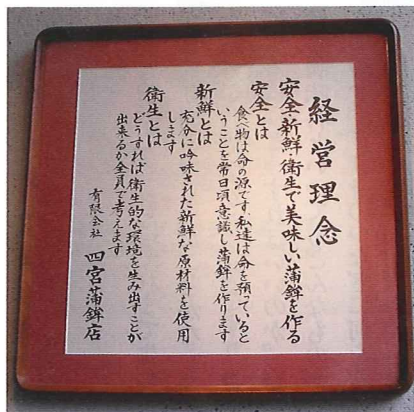
徳島駅から東南方向に車で15分。漁港に程近い住宅地の一角に四宮蒲鉾店はある。江戸末期に創業し150年の歴史を持つ老舗だが、20年前から「安全・新鮮・衛生でおいしいかまぼこづくり」を目指して、地元で捕れた魚と自然調味料だけを使った無添加の練り物づくりに取り組む。味や品質の良さもさることながら、ここ数年の食品偽装問題に端を発した消費者の食の安全に対する意識の高まりなどを受け、大都市圏のデパートやスーパーからの引き合いが急増しているが、そのほとんどを断っている。そこには経営への確固たる信念がある。

ガラス張りの瀟洒な外観からここがかまぼこ店だとすぐに分かる人は少ないだろう。ケーキ店にあるようなショーケースが置かれ、

中にはとりどりの「練り物」が整然と並んでいる。内装を見回すと、柱には天然木、壁には珪藻土が使われ、モダンな中にも自然素材への強いこだわりが感じられる。「当店は長いこと工場だけだったんですが、私の代になってから店をつくりました。どうせならかまぼこ屋らしくない店にしよう」と、海外にあるファッションビルを参考に建てたのがこれです」

四宮蒲鉾店の五代目社長、的石勝美さんはいたずらっぽく語るが、この店には的石さんのある決意が込められている。

四宮蒲鉾店は徳島市津田町で創業して以来、150年間練り物一筋にやってきた老舗である。この辺りでは古くから漁業がさかんで、練り物の原料である白身魚が豊富に捕れたこともあり、竹ちくわをはじめ、じゃこ天、ちぎり天、魚のすり身にパン粉をまぶして揚げたフィッシュカツなどが有名だ。しかし昭和40年ごろから、日本



壁の目立つところに張られた経営理念の額装



店舗外観。ガラス張りの店舗には明るさと清潔感が漂う



底引き網漁が盛んな津田漁港は、四宮蒲鉾店の500mほど先にある



「川を生かした町づくり」活動を通じて町おこしにも取り組む的石勝美社長



大きくしなない会社づくり



四宮蒲鉾店

徳島市

地元の新鮮な魚と自然調味料だけを使ったこだわりの練り物づくり

強い中小企業には キーワードがある

特集

取材・清水 高
山田清志
関根利子

自分の会社は、他の会社とどんな点が違い、特徴があるか…。それをひと言で表現できる会社は、社員のベクトルが一致し求心力が増し、業務のスピードアップ・効率化に成功している。そう、デキル会社には旗印となるキーワードがある。

自分で考え、
自分で作り、
自分で売る。

大きくしなない会社づくり
事業に失敗する「ピン」

健康第一

もGrowthの「ピン」

