


中小企業と組合8月号に弊社社長遠藤が掲載されました。



## 第4回 中小企業のSDGs経営の事例

～中小企業のためのSDGs活用ガイドブックより～

中小機構 広報課 (担当)



株式会社かね久  
KANEKYU CO., LTD.  
代表取締役社長

**会社概要**  
 企業名：株式会社かね久  
 (宮城県仙台市若林区卸町2丁目6-4 Kanekyuビル)  
 代表者：遠藤 伸太郎 氏  
 創業：2014年2月  
 事業概要：挽きたて生パン粉「仙台パン粉食堂」、地域商社、業務用食料品卸売業、商品開発設計、新商品開発監修、新商品企画、各種イベント企画監修、開業支援、農水産物原料販売、サプリメント原料販売など  
 URL：https://kanekyu-panko.com/index.html

### 地元の食文化を次世代へ

株式会社かね久は、1945年創業のパン粉製造会社、金久商店からの事業承継で誕生しました。同店の経営者が他社で役員をしていた遠藤伸太郎氏に声をかけたのが始まりで、遠藤氏はまず社員として金久商店に入社し、2014年に営業譲渡を受け代表取締役社長に就任し、同社を設立したので。

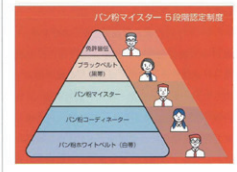
### 1. 地域の飲食店に不可欠な存在

主力事業は飲食店用のパン粉の製造販売で、業務用食料品の総合卸売、商品開発・販路開拓・販売も手掛け、地域商社の役割を担っています。パン粉事業では、常時数十種類の生パン粉と乾燥パン粉を取り扱い、顧客ニーズに応じたオリ

ジナル生パン粉の製造も行って、地域の飲食店には必要不可欠な存在です。オンラインやTVショッピングで牛タン関連商品も通信販売し、牛タン切り落としや厚切り牛タンが人気を集めています。過去には、同社が開発した「金華さばの海鮮生ふりかけ」がJR東日本の運行する新幹線に連結される最上級グレードの車両・

グランクラス車内で提供される軽食メニューに採用された実績があり、中小機構とJRフーズが企画した「東北復興弁当」の食材にも使われました。SDGsに対する同社の取組は幅広いものです。例えば、大豆を活用した新商品があります。環境負荷が少ない植物性タンパク質の大豆を使って「牛たん＆大豆肉のひとくちステーキ」「牛カルビ＆大豆肉のひとくちステーキ」などを開発、牛が排出する温室効果ガス「メタン」の削減に配慮しながら食資源不足の課題を指す一方、植物性タンパク質普及の課題になっている「おいしさ」も実現しました。この取組はSDGs目標の「2. 飢餓をゼロに」「3. すべての人に健康と福祉を」「13. 気候変動に具体的な対策を」につながっています。社内外に製造ノウハウを伝える「パン粉マイ

スター制度」もあります。社内では高品質のパン粉製造技術を、提供店にはパン粉の食感や油切り・保管などの提供技術を維持してもらうため、パン粉に対する知識や技術に応じて「免許皆伝」「ブラックベルト(黒帯)」など5段階のランクを設け、称号を授与します。「免許皆伝」は前身の金久商店時代から勤務している70代の



かね久パン粉マイスター制度



ひきたて生パン粉

### 中小企業のSDGs経営の事例

社員で、長年の経験で培った技術を後進に伝授しています。他にも宮城大学と連携し、専門知識や技術を活用した新商品の開発も進め、これら食を通じて人材育成や食文化の次世代への継承は「4. 質の高い教育をみんなに」にあてはまります。

### 2. 企業連携で商品開発

「パートナー企業との連携」も見逃せません。東日本大震災翌年の2012年、金久商店の社員だった遠藤氏は、震災や原発事故の風評被害で苦しむパートナー企業と共に一般社団法人「食のみやぎ応援団」を設立し、販路拡大を目指しました。応援団の企業連携でさまざまな商品・サービスを生み出し、東京電力の社員食堂の食材として石巻わかめが採用されるなどの成果

を上げています。近年は加工時に食品ロスとなる食材を活用した商品開発にも着手しています。代表的なのは「牛たんデミグラスソース煮込み缶詰」でしょう。宮城名物「牛たん」のうち、ロスになることが多いタン先やタン元を使って煮込んだソースで、2021年10月現在16万缶を売り上げる人気を誇ります。



人気商品「牛たんデミグラスソース煮込み缶詰」



人気商品「牛たんデミグラスソース煮込み缶詰」

1日目に地元ワイナリーや閉館後の水族館を、2日目は食を扱うライフスタイルショップや水産加工会社を回る「サステナブルツーリズム」のモニターツアーも実施しました。ワイナリーで宮城の食材を使ったランチを堪能し、水族館で食品加工時に出る食品ロスを餌として活用していることを学び、ライフスタイルショップで規格外野菜や大豆肉を使ったサステナブル弁当を食べながらアップサイクルをクイズ形式で学習、さらに水産加工会社ではノンフーズのサブ缶を試食するツアーで、好評を集めました。これらの取組は「12. つくる責任、つかう責任」を果たしており、企業連携活動で地域への経済効果や雇用を生み出すことは「17. パートナリシップで目標を達成しよう」に結びついています。

### 3. 食材王国で100年続く事業を

東日本大震災から10年の節目である2021年1月には、同社が発起人になって宮城県内の中小食品製造販売23社で「食のみやぎ応援団SDGs宣言」を発表しました。宣言は「支援いただきたい全国・全世界の皆様への恩返し」、「住み続けられる環境」「事業を継続するための資源」「笑顔あふれる地域」を現すために何をすべきかを改めて考え直し、「売り手・買い手・世間」の3方良しに「未来」を加えた4方良しとし、食文

化を次世代へ承継し、食材34王国みやぎで100年続く事業を目指すとしています。遠藤氏は「パートナー企業がそれぞれの強みを出し、補い、発信していけば良いものができる」と、「17. パートナリシップで目標を達成しよう」の重要性を強調します。今後は、思いを同じにするパートナー企業をさらに増やし、新たな商品開発やサステナブルツーリズム、食の伝統や文化を考えるガストロノミー展開などで、2030年に100億円の経済効果を生み出したいと考えています。「いま人気の商品は、商品売上げや仕入などを含めると地元約1億円の経済効果を生み出している。同じようなヒット商品を100個開発できれば100億円も夢ではない」と前向きです。

遠藤氏はまた「事業承継もSDGsだ」と話します。同社が地域の飲食店に必要な不可欠なパン粉の事業を引き継ぎ、前身の会社の社員も働き続けていることは、まさに「持続可能」の体現といえるでしょう。地元・宮城の食を守り、伝え、パートナーを増やして活動する同社の取組は、すべてがSDGsの掲げるゴールにつながっています。

本記事は中小機構 東北本部 高野綾が取材・構成しました。