

低利用魚の冷凍フライ販売

業種超えた協業で実現

かね久

地域商社のかね久(仙台)「ステナブルアクション」を市、遠藤伸太郎社長は、展開し、東北の持続可能な自社ブランド」とうほくサ食産業と地域創生を推進する。業種の壁を越えた協業のコーディネートネットを手掛け、低利用魚のフロンボ(ナガツカ)で作るパン粉付きの冷凍フライ商品は意識した冷食用自販機を設置を通じて、エシカル消費の普及・拡大に貢献している。遠藤社長が代表の「食のみやき応援団」でも中核的な役割を担い、企業のマツキングを展開。直近では木の屋石巻水産(宮城県石巻市)と酒田米菓(山形県酒田市)を結び、三陸沖産オキアミと庄内産のコメで作る「オランダせんべい」を商品化した。

「これまで市場にあまり出回らなかった。商品開発に当たり同社は衣設計を手掛けた他、地元加工メーカーや量販店など10社以上と連携して、集荷から加工、販売までの商流を構築。『各社の強みが合わさり、新しい白身フライに仕上がった(遠藤社長)』という。

同社は低利用資源を活用した商品開発やSDGsを

意識した冷食用自販機を設置を通じて、エシカル消費の普及・拡大に貢献している。遠藤社長が代表の「食のみやき応援団」でも中核的な役割を担い、企業のマツキングを展開。直近では木の屋石巻水産(宮城県石巻市)と酒田米菓(山形県酒田市)を結び、三陸沖産オキアミと庄内産のコメで作る「オランダせんべい」を商品化した。

かね久が展開する「とうほくサステナブルアクション」ロゴマーク

353・7697

とうほくサステナブルアクション

TOHOKU SUSTAINABLE ACTION

SDGの特集

出前授業で魚食文化PR
13年から地元 新潟の小学校

山津水産

山津水産は、新潟県内各小学校に出前授業を実施し、魚食文化のPRを行っている。今年度は、新潟県内各小学校に出前授業を実施し、魚食文化のPRを行っている。

安心安全な魚を安定供給
市場内に販路 地域貢献も

新潟冷蔵

新潟冷蔵は、新潟県内各市場内に販路を拡大し、地域貢献を行っている。今年度は、新潟県内各市場内に販路を拡大し、地域貢献を行っている。

記録を塗り切る、海や水産業に欠かせないSDGsの歩み

SDGsの歩み

SDGsの歩み

マクロ端材をハンパングに
大学と連携 食品ロス抑える

株式会社ササキ

株式会社ササキは、大学と連携し、食品ロスを抑える取り組みを行っている。

持続可能な開発目標 (SDGs) とは

SDGsの目標

SDGsの目標

海や水産業に前進する、代表的な目標と達成のための対策

SDGsの目標

SDGsの目標

SDGsの目標

SDGsの目標

SDGsの目標

SDGsの目標

SDGsの目標

SDGsの目標

各企業・団体の取り組み

MSC 道産ホタテ国内外へ
対米日A/C/P取得で販路

かね久

かね久は、MSC 道産ホタテ国内外へ販路を拡大している。

クラハシ

クラハシ

クラハシ

国内初の養ギンASC
外資系ホテルなど高い関心

マルキン

マルキンは、国内初の養ギンASCを取得している。

陸上養殖キス「びんごの姫」生産
瀬戸内海「育む漁業」へ挑戦

かね久

かね久は、陸上養殖キス「びんごの姫」を生産している。

MSCとASCのCOC取得
ベニサケギンザケで

仙都魚類

仙都魚類は、MSCとASCのCOCを取得している。

エコベルにグループで取り組み
川上から川下まで徹底実施

仙台水産

仙台水産は、エコベルにグループで取り組みを行っている。

揚げかまら品エコトリーに
2工場へ再生可能エネルギー導入も

一正満鉄

一正満鉄は、揚げかまら品エコトリーに再生可能エネルギーを導入している。

低利用魚の冷凍フライ販売
業種超えた協業で実現

かね久

かね久は、低利用魚の冷凍フライ販売を行っている。

株式会社 かね久



代表取締役

えんどう しんたろう
遠藤 伸太郎氏

「昨年は、新商品を数多く開発しました。」

SDGsの観点から低利用資源を有効活用した新商品開発に力を入れました。石巻魚市場に水揚げされる深海魚ナガヅカ(通称ノロンボ)を「ノロンボフ

食で未来を創る地域商社

ライ」として商品化したところ、宮城県内外の飲食店など20店舗以上から引き合いが来るなど大好評でした。その他、牛たんの低

りも大切にし、多賀城の古代米や仙台市産ミヤギシロメを活用し、ハウス食品と連携したカレーの企画も進めてきました。

「シネマリアージュ」企画を全国18劇場で展開中です。今年には東北・宮城が誇る食とお酒を全国・世界の皆さまに発信で

利用部分を使ったカレーや限りある地域資源を活用したお菓子など、環境変化への対応や国内の食料自給率向上のためにも重要だと思っています。また地域とのつなが

「卸業を酒類にも広げています。お酒の卸売業免許を取得しました。昨年は東映系シネコンの運営会社と協力、映画を鑑賞しながら東北産ワインを楽しんでもらう

きるようなイベントやお酒に合う新商品等も考えています。

「経営の方向性をお聞かせください。」

昨年は、新たに、関連企業3社を設立。かね久をハブとして、グループ体質の強化を図り、新規事業にも挑戦していきたいと思えます。本年も東北・宮城の地産品を全国・世界に発信し、食で未来を創造する地域商社として、地域と共に事業を展開して参ります。

会社概要

●社名/株式会社かね久

●所在地/仙台市若林区卸町2-6-4

●郵便番号/984-0015

●電話番号/022-353-7697





株式会社 かね久

KANEKYU CO.,LTD

株式会社かね久

本年も宜しくお願い申し上げます。昨年は低利用資源を有効活用した新商品開発に力を入れ、石巻で水揚げされる深海魚ナガヅカ（通称ノロンボ）を「ノロンボフライ」として商品化しました。また酒類の卸売業免許を取得し、東映系シネコン



の運営会社と協力、映画を鑑賞しながら東北産ワインを楽しんでもらう「シネマリアージュ」企画を全国18劇場で展開中です。関連企業を3社設立し、かね久をハブとしてグループ体質の強化を図り、東北・宮城の地産品を全国・世界に発信しております。食で未来を創造する地域商社として、事業を展開して参ります。

.....
▶ **住 所** 〒984-0015 宮城県仙台市若林区卸町2-6-4 Kanekyuビル

▶ **電 話** 022-353-7697 ▶ **資本金** 1,000万円

▶ **社 長** 代表取締役 遠藤 伸太郎

▶ <https://kanekyu-panko.com/>