



「商品に」女性らしさを！
「シークワサーとうがらし(粉末)」

事業所の沿革

豊見城市で海産物のビン詰加工を行う大城海産物加工所。代表を務めるのは大城久子さん。大城さんを含めすべて九人の女性従業員で運営しそのほとんどが兼業主婦だ。大城さんはモノづくりには「良いものを加工するためには清潔さ、丁寧さ、きめ細やかさ、誠実さ」など女性の感性が必要と強調する。これまで二十種十アイテムの製造を手掛け、県内大手卸業者を紹介しスーパーや土産品店で販売実績を重ねてきた。



大城久子代表(中央)と事務所スタッフ

得るため大城さんは平成二十年度開催された豊見城市商工会の「経営革新塾」に参加した。

新商品開発へのチャレンジと競争戦略

経営革新塾で他社の参考事例や経営指導員からアイデアを活かす助言がきっかけとなり、島トウガラシを原料とする新商品「シークワサーとうがらし(粉末)」を開発。これまでは

新商品開発の試み

創業時は、妹と共同でビン詰めを手作業で製造した「ウタガラス」「スクガラス」「イカみりん漬」を主力商品として営業展開していた。当初販売個数は月間数百個程度だったが、開業七年目には、月間八千五百個まで売上実績を伸ばした。「従業員の生活が潤うためにも、今まで以上に売上を伸ばしたい」と、新商品開発を思案、そのヒントを

ガラシは、既存のスクガラス商品に辛さを出す薬味として使用していた。島トウガラシは完熟する前に台風などの自然災害で



アイディア商品「シークワサーとうがらし」

「兼業主婦が安心して働け、生活(家計)にゆとりが持てるよう女性の社会進出の向上を支援したい」と話す大城さん。自身現役の兼業主婦でもある。女性らしさを活かした「ものづくり」に今後

収穫機会を逃すリスクが度々あった。「完熟前の青い島トウガラシを商品に活用できないか、生産農家との取引の安定化を図れないか」などアイデアを試行錯誤し、シークワサーの葉の新芽と表皮を配合した「島トウガラシ粉末」の新商品を開発した。その後、シークワサーの新芽を粉末にするアイデアは特許を取

新商品の特徴と今後の抱負
商品は、豊見城のイメージカラーでもある自然をイメージさせる緑色調に仕上げ、柑橘系の香りが特徴。同商品は主に県内の土産品店や県外の沖縄特産品取扱店で販売され好評を得ている。今後は飲食店など新たな販路の拡大を図るため、さまざまなレシピ用途の提案を検討している。最近では通信販売にも力を入れ自社でネット販売を行っている。



当社の海産物加工品

★お問合せ★
大城海産物加工所 代表者 大城久子
住所/豊見城市宇豊見城130
営業時間/9:00~17:00
TEL/098-850-1036 (FAX兼用)
http://www.tougarashi.net

OAのパートナーです。



本社 浦添市字港川458番地 TEL(098)878-7878(代)

那覇支店 北部支店 八重山支店

中部営業所 南部営業所 宮古営業所 嘉手納営業所

2007年1月1日~2009年10月27日まで
SHIFTユーザー別アクセス集計結果 TOP5

※ページビューの集計となります

2009年10月27日現在

順位	企業名(所属商工会)	アクセス数	ページURL・メイン商品・概要
1	有限会社YOSHKA (今帰仁村)	5803	http://www.shokokai.or.jp/47/4730610025/index.htm カフェ&レストラン
2	南上原マンゴー園 (今帰仁村)	5651	http://www.shokokai.or.jp/47/4730610016/index.htm マンゴ販売
3	有限会社 東部重機 (西原町)	5386	http://www.shokokai.or.jp/47/4732910017/index.htm 総合土木業・クレーンリース業・敷鉄板リース
4	大栄工芸 (与那原町)	5119	http://www.shokokai.or.jp/47/4734810014/index.htm 三味線販売
5	榊今帰仁さまみファーム (今帰仁村)	4864	http://www.shokokai.or.jp/47/4730610003/index.htm クワンソウ販売