

受賞事業の商品化と、本社新工場の操業開始

～株式会社バンザイ・ファクトリー（岩手県大船渡市）～

- 「株式会社バンザイ・ファクトリー」は、砂糖と一般的な醤油を利用しない甘露煮を製造、販売する事業で、『「新しい東北」復興ビジネスコンテスト2015』において、大賞を受賞しました。
- 『「新しい東北」復興ビジネスコンテスト2015』で大賞を受賞した甘露煮を、高級ギフト「三陸甘茶煮」として商品化すると、「ぐるなび」が主催する「接待の手土産セレクション2017」に入選し、大きな反響を呼びました。
- 「質感精密木工部門」で製造する「福おちよこ」は、吉野正芳復興大臣が米国訪問のお土産にするために購入されました。
- 当社は、本社を岩手県陸前高田市から大船渡市に移転し、2018年5月1日から操業を開始しました。

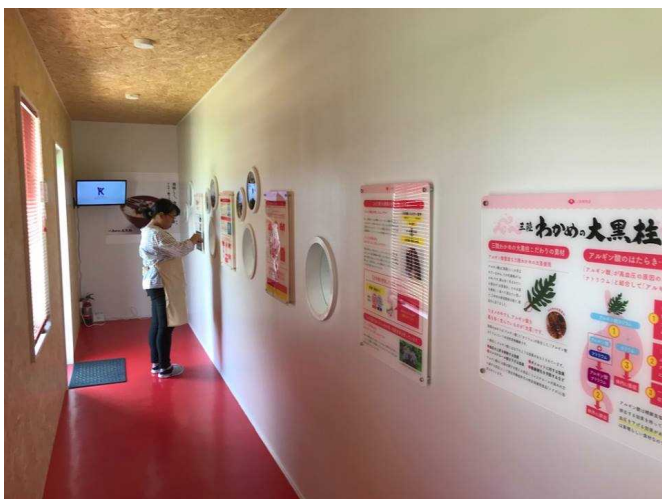
新工場の外観です。写真左側が事務所棟、右側が質感精密木工部門の工場となっています。



美味食品部門の工場棟内です。こちらでは、「三陸甘茶煮」から「わかめ」に特化し、ブラッシュアップさせた新商品である「わかめの大黒柱」を製造中です。



工場内の見学ルートです。見学ルートには、当社の商品案内のパネルの他、工場内が見やすくなるよう、小窓をつけています。地元の小学生らを招いた見学会を企画しているそうです。



質感精密木工部門工場棟の切削機械が置かれた部屋です。電子ピアノで有名なローランド社製木工切削機が6台ほど並んでいました。別の部屋にある3Dスキャンシステムで読み込んだデータを基に木を削り、「福おちよこ」等を製造しています。



受賞データ

団体名	株式会社バンザイ・ファクトリー（岩手県大船渡市）
事業名	三陸の未利用資源を使用した健康配慮型『三陸甘露煮』
受賞	大賞（2015年度）
事業概要	従来、未利用であった水産資源の活用と一次産業者の収益向上を狙い、「砂糖」と一般的な「醤油」を使わない健康的に配慮した製法で付加価値を高めながら甘露煮を作り、販売する事業
URL	https://www.sagar.jp/