

商工会議所主催の  
商談会に参加して、  
県外スーパーへの  
販路開拓が成功！



**本格手づくりの味**  
伊勢町に店舗兼工場を構える  
同社は、昭和2年創業の老舗蒲鉾  
店。「素材や味にこだわった蒲鉾を

# 商工会議所活用術

## ～ 経営者の身近なホームドクター～

本所を上手に経営に役立てている会員さんの事例を紹介します。  
「商工会議所をどんなふうに活用すればいいの?」という方は必見です。

### 第4回 (有)川虎かまぼこ かわぐち こうへい 川口 浩平さん

所在地：長崎市伊勢町3-8  
TEL：095-821-5256  
事業内容：水産食料品製造業



附包丁ですり身を板に盛る様子

ていまして  
が、商工会  
議所が県外  
のバイヤー  
を地元に関連  
させてくる  
るので、販  
路開拓の機

路開拓が課題となっていますので、  
商談会開催に関する情報は本当に  
ありがたい。特に県外の大手流通  
小売業のバイヤーとは会って商談し  
たくてもなかなか接点がなく困っ

### 商談会への参加で得られるもの

また、板付蒲鉾といえば「川虎」と、地元では高い評価を得ており、特に「ジャンボ板」や「極上板」などの板付蒲鉾は、附包丁つけほうちようといわれる特殊な包丁を用いて、魚のすり身をていねいに幾重にも板に盛りながら成形された全てが手作業による蒲鉾でまさに至極の逸品。

確かな技術でつくり続けていく」という経営理念のもと、品質の良い製品を新大工や住吉市場の直売店などで販売するほか、県内のスーパーなどへ板付蒲鉾や揚げ蒲鉾、蒸し蒲鉾など約50種類の商品を卸している。

「こんな商品つくったら売れるんじゃないかな?」と堀川さんが刺身風蒲鉾の企画書を持ち込んでくれ

### 商工会議所と「ラボ」での 新商品開発

長崎の水産練り製品のブランド化及び県外への販路拡大を目的としてつくられた「長崎かんぼこ王国」の活動を通じて知り合いになった商工会議所の堀川指導員さんとコラボしてつくった製品が「おさしみ蒲鉾」です。



川虎自慢の蒲鉾の品々

会が増え、その結果、新規取引につながっている。また、商談会に参加することで重視しているのは、商談

### 経営指導員からひとこと



商工振興課  
堀川 勝五

本所では、長崎地域の食品や化粧品、雑貨といった製造業者の販路拡大を支援するため、県外の大手流通小売業者のバイヤーを招いて個別商談会を開催しています。

その中で、売上をもっと伸ばしたいとの考えを持っていた「川虎かまぼこ」の新商品開発と県外流通小売業者とのマッチングのお手伝いをさせていただきました。

競合業者も数多くいる中、商談は簡単にまとまるものではありません。川虎さんも最初はなかなか結果が出ませんでしたが、積極的に商談会に参加し、その後も粘り強く交渉することで少しずつ成果が現れてきています。

商工会議所では、「川虎かまぼこ」のようにやる気のある事業所を積極的に支援していきます。

販路開拓についてお悩みの経営者の皆様、「経営者の身近なホームドクター」商工会議所にぜひご相談ください。伴走しながらお手伝いいたします!

●ご相談は  
本所中小企業振興部まで ☎095-822-0111

たのがこの商品をつくったきっかけです。その後、何度も試行錯誤を繰り返しながら、プレーン、柚子、そしてその3種類の製品を開発し、包装パッケージは、毎日の買い物をする女性が手に取りやすいデザインにするため、商工会議所の女性職員さんの意見を参考にし、近、県内外のスーパー数社で採用が決まりました。



本所とのコラボ商品「おさしみ蒲鉾」