

みなみや

株式会社南美舎



[創業年] 2010年(平成22年)

[売場面積] 157.8(47.8坪)

[事業従事者数] 13.9人

[営業時間] 9:00~17:50

[定休日] なし

[商品構成]

- | | |
|------------|-------|
| ・菓子等の加工食品 | 45.0% |
| ・野菜,花卉等 | 26.0% |
| ・くじら加工食品 | 23.0% |
| ・弁当,惣菜等日販品 | 6.0% |

[店舗所在地] 千葉県南房総市和田町仁我浦 243

[URL・SNS]

[経営理念]

社員が「やりがい」を実感でき、南房総エリアの新たな価値創造に寄与する企業を目指します。

捕鯨の町で鯨の食と文化を守り伝える

[お店の概要]

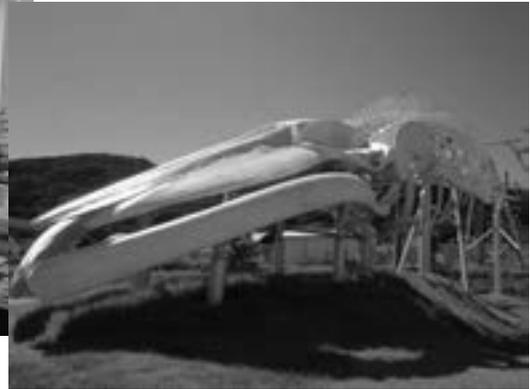
平成24(2012)年に「海と花とくじらの町で食べて、歩いて、ひとやすみ」のコンセプトでオープンした道の駅「和田浦 WA・0」。同道の駅は、飲食店の「お食事所 和田浜」と、直売所・おみやげ処「みなみや」からなる。同道の駅の運営をしているのが同社だ。

同社代表は、鯨のまち和田浜とともに歩んできた。捕鯨が盛んな和田浜で旅館を営む次女として生まれ育った。その後、結婚し全国から集まる鯨漁の漁師の泊まる宿の経営、鯨料理専門店の女将を務めてきた。捕鯨禁止の世界的潮流のなか、鯨の魚食文化、「和田浦くじら食文化研究会女将さんの会」で会長として、啓蒙活動を続けてきた。道の駅「和田浦 WA・0」は、そ



うした鯨魚食文化を守り、伝えたいとの思いから、結実した。

道の駅内の直売所・おみやげ処「みなみや」は、地域の花や野菜など農産物といった通常の農産品に加え、鯨の加工品や鯨グッズを販売している。



鯨文化を伝える資料館(上)と、シロナガスクジラ骨格標本(右)。どちらも敷地内にあり自由に見ることができる。

[お店の経営ノウハウ]

鯨の優れた栄養成分や味や食べ方、食文化の長い歴史と暮らしを若い世代にも知ってもらいたいと、道の駅に隣接した鯨資料館とともに、見て、食して楽しめる場としてさまざまな商品やサービスを提供している。

商品は、全国から仕入れた鯨の缶詰のほか、常温、冷凍で保存可能なものに別れ、一部は急速冷凍機やレトルト殺菌機を使い自社で加工、包装している。

加工品としてよく知られるベーコンは、珍しい鯨のあごひげ「畝須(うねす)」を使用、冷凍保存の商品が多いなか、常温可能な「くじら畝須ベーコン」を開発した。このほか、鯨肉と切り干し大根に、千葉県特産の落花生を加えた「くじらキムチ」、高タンパク・低脂肪の「くじらステーキ弁当」など、同社オリジナルの商品が並ぶ。

鯨以外の商品開発も手がけており、規格外の伊勢エビを使った「伊勢海老カレー」、 「房総アヒージョ」など地域の特産品を上手に使った商品をはじめ、JR 東日本と連携して特産のびわと南房総の天草で作った寒天を合わせた「びわあんみつ」などコラボ商品もある。



スタッフによる手書きのPOP。手書きならではの温かみがある。説明があることで商品を手にとってもらいやすい。