FCP岩手ブランチ

「見える化」シート

キーワード	農業生産	食品加工	物流・販売	飲食・ホテル	金融機関	その他

株式会社ゼネラル・オイスター　大槌センター

＜岩手発の牡蠣加工品を全国へ！世界へ！＞　日本最大級のオイスターバーを運営するゼネラル・オイスターが、三陸復興への想いを込めた牡蠣加工工場です。

■ 事業概要

商品、サービス

■牡蠣の美味しさにこだわった、牡蠣加工品を製造・販売
カキフライ、マリネ、スモークマリネ、カキエキス、カキペースト等は全国の自社店舗（オイスターバー）にて提供中。
■自社店舗以外のお得意様向けにも、2019年より商品販売を開始いたしました！

コンクール入賞歴等

「大槌牡蠣ノ星　自家製　カキフライ」
→2019年国際味覚審査機構（iTQi）
カキフライ初の「優秀味覚賞」を受賞

体制整備

■衛生管理、危機管理等について
→日本最大級のオイスターバーチェーン店を展開する衛生管理ノウハウを保持。

■HACCP認証、CSRについて
→岩手県HACCP認証（19年9月取得）

■ PRポイント

当社の強み

■国内最大級のオイスターバーチェーンを展開
来年で創業20周年、国内最大級の店舗を運営するゼネラルオイスターは、日本にオイスターバーの文化を持ち込み発展させたパイオニアです。牡蠣への熱い想いと蓄積された知見を元に、付加価値の高い牡蠣加工品の開発をしています。

■安心・安全への取り組み
リスクの高い食材（牡蠣）でチェーン展開する徹底した「衛生管理」、牡蠣生産者の顔まで見える「トレーサビリティ」など、お客様が安心して牡蠣の美味しさを感じていただける取り組みをしています。

■ ご提案

「○○できます」「○○しませんか」

■オール岩手の商品開発
岩手県産の食材を使った、「オール岩手」の商品開発を積極的に推進します。商品によっては、全国の自社チェーン店でもメニュー提供可能です。一緒に岩手を盛り上げませんか？

■こだわりカキフライのOEM受注
独自のカキフライをOEMでお作りします。牡蠣は産地だけでなく生産者によっても味が全く違います。パン粉や小麦粉にもこだわった、オリジナルカキフライをご提案します。

■ 企業概要

企業名	株式会社ゼネラル・オイスター　大槌事業本部　大槌センター		
代表者名	本部長　福園佳代子	担当者	センター長　浦嶋健
設立年月	2017 年　1 月	従業員数	14　名
住所	〒028-1105　岩手県上閉伊郡大槌町安渡3丁目13番1号56		
E-mail	urashima.ken@g-oyster.com	HPアドレス	http://www.oysterbar.co.jp/
TEL	0193-27-8203	FAX	0193-27-8204

提案みえる化シート

作成日・Ver	令和元年 10 月　日・Ver2
開示可否	可 ・ 否

社会福祉法人 岩手県社会福祉協議会

本会では、障がい者就労支援事業所とのパイプ役となる受注相談窓口の共同受注センターを設置運営しています。

皆様のＣＳＲやＳＤＧｓの取組をお手伝いさせてください！

キーワード	農業生産	食品加工	物流・販売	飲食・ホテル	その他
提　案	探してます / あります	できます	コラボしましょう	PR 紹介	その他（　　）

「共同受注センター」とは？

本会共同受注センターでは、小売事業者や役所など、「商品を注文したい側」と「障がい者就労支援施設」の間に立ち、受発注の橋渡しをすることにより、障がい者就労支援施設製品（＝授産製品）の販路拡大と利用者工賃の増額を目指した活動を行っています。

また、イベント販売等の企画・調整を行い、障がい者が社会参加を通じて、「地域の一員として活躍することのできる場」の創出や拡大をお手伝いしています。

みなさんへの提案です

★「企業様×福祉」のコラボ企画大募集★

岩手県内の授産製品は、材料にこだわったオリジナル商品や、県産品のコンクールで入賞する商品もあり、品質・製造技術ともに、ここ数年で飛躍的にレベルアップしています。

本州一広い岩手県には、新鮮な果実や野菜のほか、クッキーやお煎餅、大福などの和洋スイーツ、木工や裂き織り製品、鮭革を使った雑貨等、こだわりの商品が満載です。

また、名入れ等を施すノベルティ製作等も承っており、これら技術を用いた OEM・ODM に関するご相談もお待ちしております！

お昼休みの販売やノベルティ製造等、CSR・SDGs の取組の一つとして、障がい者が心を込めて製造した商品を、ぜひご活用ください！

★皆様の仕事の軽減をお手伝いします★

障がい者就労支援施設では、利用者さん個々の能力を活かし、精密機械部品の組立てや軽作業をはじめ、印刷やクリーニング、縫製、清掃など様々な業務を請け負っています。

人手不足の農家へ出向き、農作業の一部を受託（＝農福連携）する施設もあります。

お仕事の負担軽減についてお考えの際は、ぜひ一度ご相談ください！

PRポイント（商品一例）

（上）岩手県沿岸事業所商品の盛合せ商品「いわて福盛り」

★障がい者就労支援施設の商品は、本会ホームページに掲載しています。
http://www.iwate-selp.net/

※カレーやラスクなど、企業様との商品開発の実績もあります。

企業概要

代表者　：会長　長山　洋
郵便番号：020-0831
住　　所：盛岡市三本柳 8 地割 1 番 3
電話番号：019-601-7031
FAX 番号：019-637-4255
従業員数：100 名
担当者名：松坂　秀昭
担当者連絡先：019-601-7031
一言PR：企業様の CSR・SDGs の取組をお手伝いさせてください！

FCP岩手ブランチ

「見える化」シート

キーワード	農業生産	食品加工	物流・販売	飲食・ホテル	金融機関	その他

株式会社十文字チキンカンパニー

人・動物・環境の健康を考えています

■ 事業概要

商品、サービス

当社は鶏肉の親鶏を育てるところから、生鳥を処理・加工、更に製品である鶏肉を出荷するまでの全てを、自社で行っています。

鶏の飼育事業で発生する鶏糞は、自社のバイオマス発電所の燃料として使用、そこで出る灰は肥料原料として出荷するという、徹底した循環型ビジネスモデル。

生産羽数は東日本トップの5,600万羽。中でも主力銘柄鶏の菜彩鶏は、抗生物質不使用・植物性飼料にこだわった飼育で、幅広いお客様のご支持を頂いています。

コンクール入賞歴等

体制整備

■衛生管理、危機管理等について
鳥インフルエンザ発生防止の為に農場の防疫管理を徹底、処理加工場でも衛生管理を徹底して行っています。
■HACCP認証、CSRについて
処理加工場でFSSC2000認証取得
ジュニアアイスホッケー大会の主催等地域貢献にも力を入れています。

■ PRポイント

当社の強み

鶏の飼育事業において最も重要な飼料。当社の飼育農場はその殆どが、飼料用穀物の一大拠点である八戸に近い、岩手県北に位置しています。

加えて鶏肉の大消費地である首都圏には、製造翌日には配送される位置にあり、新鮮な鶏肉をいち早くお届けすることができます。

真面目な岩手の県民性をフル活用した安全・安心な鶏肉、その安定供給こそ、最大の地元貢献であるとの思いで、日々走り続けます！

■ ご提案

「○○できます」「○○しませんか」

主力銘柄鶏の「菜彩鶏」は、穀物たっぷりで育てたベジタリアン・チキン。飼育後半の飼料中タンパク質と油脂類を植物性のものに置き換えることで、鶏独特の臭いが少なく、あっさりした味わいの中にうまみがひきたつ鶏肉に仕上がっています。

飼育期間後半の仕上げ飼料には、抗酸化作用のあるビタミンEを強化配合。最近の健康ブームの中で注目される、良質タンパク源としての鶏肉料理に、是非菜彩鶏をご活用下さい！

■ 企業概要

企業名	株式会社十文字チキンカンパニー		
代表者名	十文字保雄	担当者	
設立年月	1975 年 4 月	従業員数	1,677 名
住所	〒028-6103 岩手県二戸市石切所字火行塚25		
E-mail		HPアドレス	http://www.chicken.co.jp/
TEL	0195-23-3377	FAX	0195-22-4366