



▲見た目も華やかな「クアトロエビチーズ」。百貨店のギフトで人気に火が付き、瞬間に女子会手土産の定番となった。中のチーズクリームはカンパール&ブラックペッパー、ゴルゴンゾーラ&ハニ、チェダー&パルメジャーノ、モッツアレラ&バジルの4種。チーズと相性の良い食材を組み合わせた本格的な味わいで、ワインのおつまみにぴったり

▼約40年間にわたりえびせんべいを焼き続けている星川二三子さんは、もうすぐ定年。「体が続けば定年後も志満秀で働きたいですね」



株式会社志満秀

香川県観音寺市観音寺町甲2744-1
TEL 0875-63-2238
<事業内容>えびせんべいの製造・販売
<https://www.shimahide.com/>
<https://www.quattro-ebicheese.com/>

地域の人がつくる 新発想のえびせんべい

株式会社志満秀^{しまひで}

(香川県観音寺市)

ふるさと名品オブ・ザ・イヤーとは

内閣府、農林水産省、経済産業省後援のもと、民間企業などが独自の切り口による部門提供者として推進し、地域の名品とそれを支えるストーリーを応援する表彰制度。この制度においてリクルートジョブズは、「地方創生を担う働き手を確保するには、

主婦やシニアなどの多様な方が働ける環境をつくる」ことが重要」との考えから、「主婦やシニアの方の活躍創出部門」を提供。2018年度にエントリーいただいた、地方創生に貢献する全国各地9事業者の人名・商品取り組みについてご紹介します。



▲代表取締役社長の島光男さんは、瀬戸内の高級えびせんべいの老舗・志満秀の3代目。創業時からの秘伝のレシピを守りつつ、時代の流れに乗った新商品を次々と開発し、2014年に発売した「クアトロエビチーズ」が大ヒット。安定した生産体制確保のために、地域に根ざしたシニアや主婦を積極的に雇用している

「若いファンを増やしたい」。先を見据えた老舗の挑戦

1950年、瀬戸内海沿岸の香川県観音寺市で創業した株式会社志満秀(しまひで)は、贅沢にエビの身だけを使った高級えびせんべいで知られる老舗企業。同社のえびせんべいには根強いファンが多く、全国で広く愛されています。しかし代表取締役社長の島光男さんは事業の将来を見据え、「若いファンを増やしたい」と、カラフルな色をつけたチーズ入りえびせんべい「クアトロエビチーズ」を開発。ギフトや女子会手土産として、たちまち大人気となりました。同商品は本物志向のおいしさが認められ、全国菓子博覧会で農林水産大臣賞を受賞。ほか多くのアワードで高い評価を得ています。

スタッフが「長く働きたい」と思う制度と社風

近隣のシニアや主婦が多数在籍し、定年後のパート雇用や時短勤務といったサポート体制も整えている志満秀。彼・彼女らのほとんどは同社で長く働いていることが特徴で、製造担当者の中には勤続約50年のスタッフも。出産を機に退職したものの、子育てが一段落して再入社した50代の女性もいるなど、多様な人がやりがいを持って毎日仕事に励んでいます。「スタッフには楽しく働いていただきたい」と話す島社長。その思いが活きた明るく温かな社風も、多くのスタッフが長年在籍する大きな理由となっています。

リクルートジョブズのサイトにて詳細をご紹介します。 <https://www.recruitjobs.co.jp/furusato/>

