

# 鍵庄

一番摘みの海苔を提供し  
続けるために

神戸学院大学 人文学部 1年

大森 夢叶

森 恭乃介



# 鍵庄の誕生、事業内容

日本有数の  
豊かな漁場  
「明石」

創業45年

海苔を扱う  
会社

海苔を加工、  
整形、販売

# こだわりの一番摘み明石海苔

- 一番摘みの明石海苔を販売。
- 全体の3~5%
- 味が良いものに特化している。
- 肉厚でパリッとした歯ごたえ
- 新芽特有のとろけるような食感を持った良質ののり
- 販売経路が多い
- 人づてによるおすそ分けなどで新しい客やリピーターが増えている。



# 地域とのつながり

1

お客様との  
距離が近い

2

意見を直接  
聞けること  
ができる

3

「地域の物を地域  
の人で作り、売り、  
食べてもらう」  
(地産地消)

4

鍵庄の会員  
1万4000世帯



# 新しい可能性を求めて

- **ポルフィラン事業**

ポルフィランとは海苔に含まれる成分（海苔だけに含まれる水溶性食物繊維）

ボディーソープ、保湿ジェル、フェイスソープなど化粧品分野での商品開発に生かす

紫外線や喝水から海苔の細胞を守る効果を活用



# SDGsへの取り組み

第一次産業者である漁師の方たちが収穫、整形した海苔にしっかり値段をつけて買う

収穫がなく商品を作り、売ることができない

第一次産業の人に返す関係性

# 鍵庄が目指すもの

## 「笑和」

- 「笑和」の笑は笑顔、和は調和
- 「真の和」を大切にする風土を作る
- 「時代に合う価値」を提供し続ける

# インタビューに行った感想

量より質の大切さ

地域に密着した形  
をとっている

つながりや関係性  
を大切にしている



# 参考文献

鍵庄公式ホームページ

<https://www.kagisho.co.jp/>

最終閲覧日2023年1月17日

ご清聴ありがとうございました