

創業リポート

「県南を盛り上げたい」臼杵に新拠点

松永高徳さん（佐伯鶴城高出身）経営の「KIZUNA」（福岡市）

通販会社のサポート事業で培ったノウハウを生かし、地域の特産品を使った新商品をプロデュース。しっかりと地元の協力を得ながら、県南を活性化させる「起爆剤」へと成長しそうな企業を取材した。

商品開発や広告戦略など、企業の通販事業全般の支援サービスを担う「KIZUNA」（福岡市）。佐伯鶴城高出身の松永高徳さん（40）が経営する。九州一円に事業展開する一環として昨年7月、臼杵市にグループ会社「KIZUNA大分」を設立した。

自身は福岡県出身ながら、臼杵市は母の故郷であり親族も住むゆかりの地。臼杵のまちの魅力に気付き「県南を盛り上げたい」と拠点を選んだ。理念に共感してくれたフグ料理店「みつご」だけでなく行政、地域の応援も得た。

みつごや
卸店と一緒に
「豊後水道とらふぐ
茶漬け」

などを開発。販売を始めた。「あぶり」で中にうま味を閉じ込めた厚めの刺し身に、配合の75%がフグの骨というぜいたくなパックで煮出しただしをかけ、家庭で生のフグを堪能できる。KIZUNAが培い習得してきた「マーケットで売れる商品づくり」を意識した。

ヒレや特製のたれなどが入った冷凍の4食入りセットは6930円（税込み）から。ホームページ「豊後感動本舗」などを通じて販売しており、市内のフグ料理店でも直接取り扱う予定だ。臼杵市観光情報協会やフグ料理店の団体「ふぐの郷臼杵」に売り上げの一部を還元。地域振興に役立ててもらう。今後は市内の日本家屋を改装し、買い物やお茶漬けが楽しめる複合施設をオープン予定。「大分を熱くする地域商社として、いずれは県南を広く観光開発したい」と夢を膨らませている。



豊後水道とらふぐ茶漬け完成品



4食入りセット



KIZUNA 大分の松永高徳さん（上）
豊後水道とらふぐ茶漬けが楽しめる、専門店のイメージ

◆企業プロフィル

| | |
|--------|--------------|
| ・会社名 | KIZUNA 大分 |
| ・代表者名 | 代表取締役社長 松永高徳 |
| ・設立年月日 | 2020年7月22日 |
| ・従業員数 | 4人 |
| ・資本金 | 500万円 |
| ・所在地 | 臼杵市臼杵 |