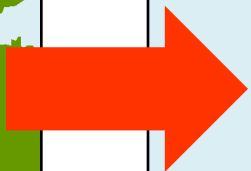
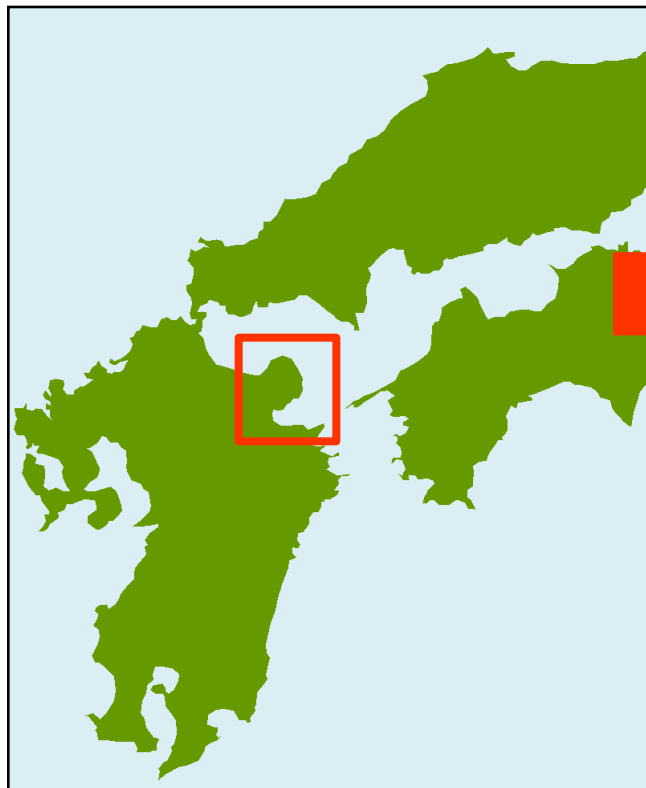


姫島名物さかな味噌

—「かなんど工房」の取り組み—

漁村女性起業化グループ「かなんど工房」

大海 溶子



姫島の盆踊り



キツネ踊り

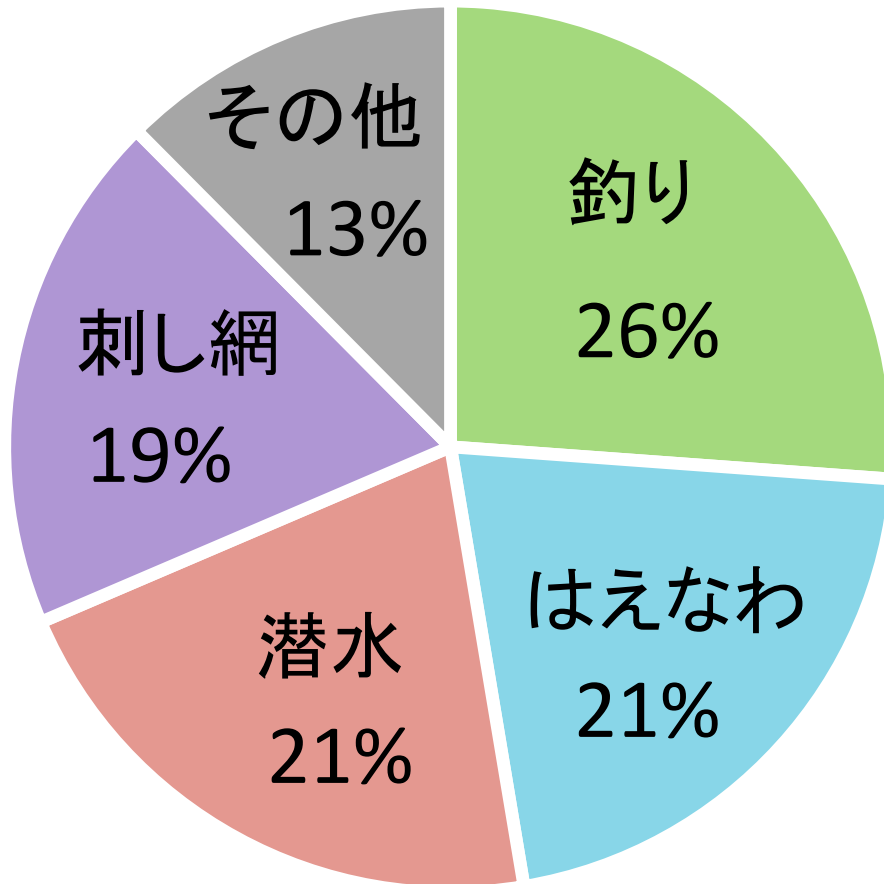


タヌキ踊り



アヤ踊り

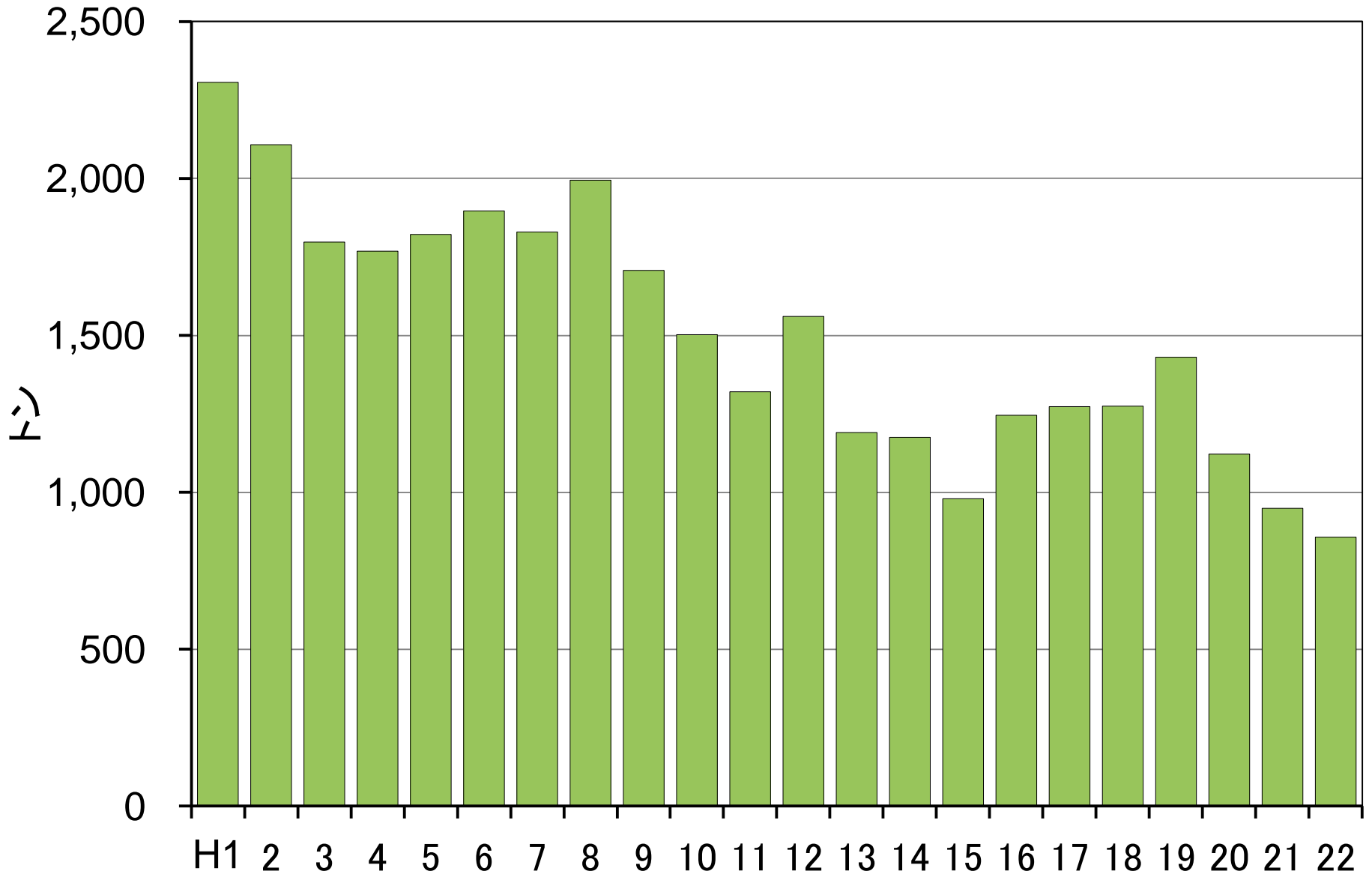
姫島の 漁業種類別 漁獲量(H21)



クルマエビ養殖



姫島村の水揚げ量





かなんど = カナガシラ
金頭







煮つけ



塩焼き



から揚げ

300g

速凍
急凍
魚
凍魚



姫島の郷土料理 ひでみそ



商品開発の始まり



カナガシラの身が **どっさり!**



県産の麦味噌





骨を除き身をほぐす



身を煮る

完成！ カナガシラのひでみそ





車水心
天草

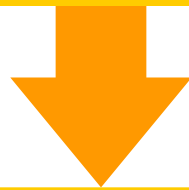
天草
¥400

500円

6-90
112本

駐車禁止

捨てられてしまう姫島のカナガシラを
もっと多くの人に食べてもらいたい！



平成18年4月
「かなんど工房」スタート

姫島名物 さかな味噌





国東市 かなんど工房 姫島村

くにさき

かなんど工房

かなんど工房

Product labels on jars, including one with a price tag of 630円.







大分県農林水産 研究指導センター 水産研究部



常温保存できる
瓶詰に改良！



賞状

優秀賞

魚味噌

かなんど工房 殿

あなたは平成19年度おおいだ・
ワンコインふるさと求評会において
県産品を活用した農林水産加工
品を開発し頭書のとおり優秀な成
績をおさめられたのでここに賞します

平成19年11月15日

大分県知事 広瀬勝真



優秀賞

姫島で水揚げしたカナガシラを漁師のお母さんが愛情込めて美味しく練り上げました。

5年間認定商品

魚味噌(1本)

大海 溶子 かなんど工房 東国東郡姫島村

**全国に売り出したい！
有名人に食べてもらいたい！**



ご飯の友の日本一決定戦に さかな味噌を応募

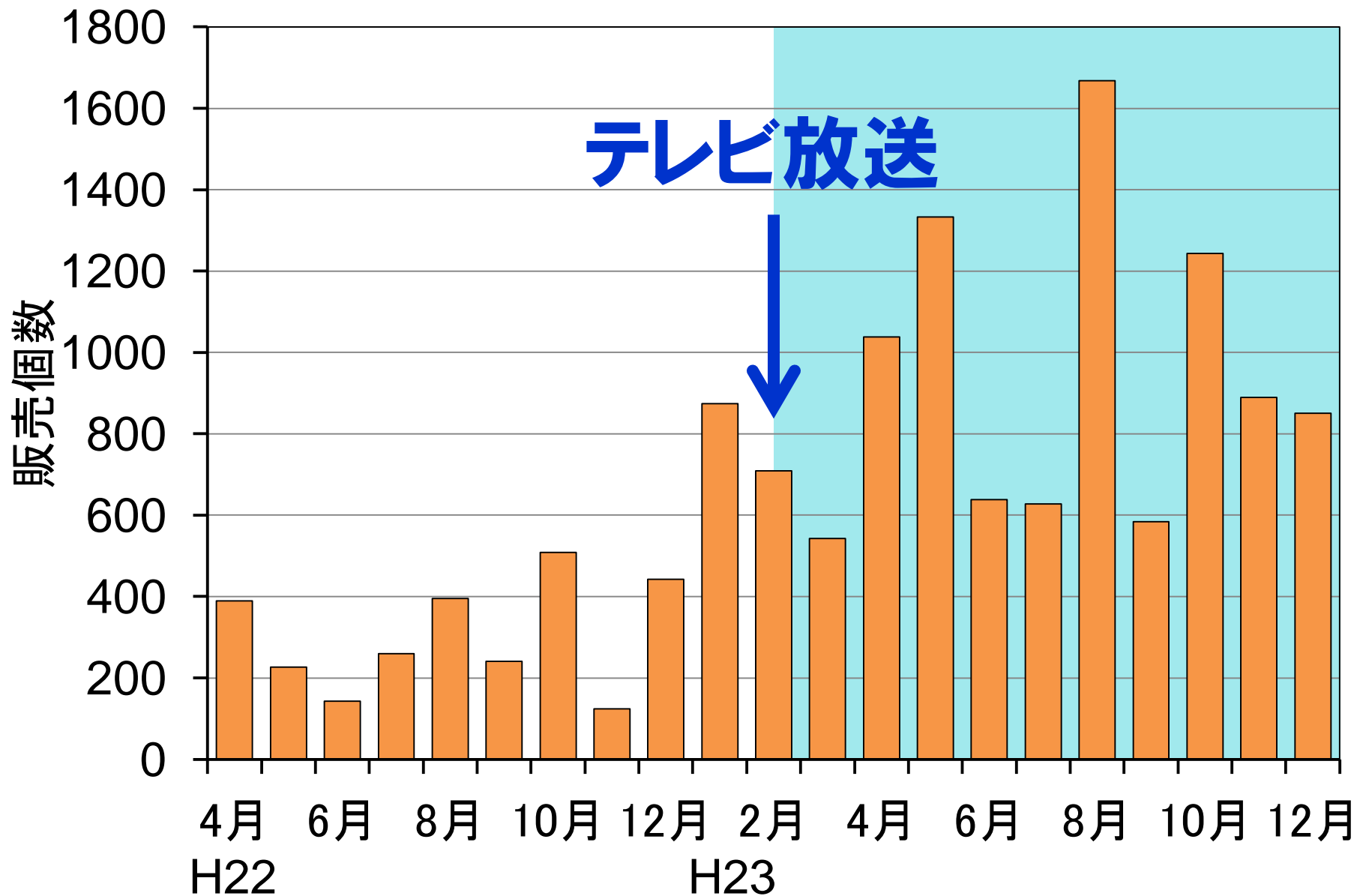


全国5位！



かなんど = 願いがかなうんど！

姫島名物さかな味噌 月別の販売数



忙しいときほど

手抜きをせず

真心をこめて

手作りの良さを伝える

かなんど工房魚味噌電話応対マニュアル

1 かなんどのこだわり（基本的な考え方）

(1) 魚味噌は数量限定販売

その理由は「手作りこだわっている」「地元でとれた魚のみを原材料にしている」からです。

(2) 魚味噌の決め方

①作りであるので一日最高でも5.0型（上限）

②地元の魚のとれる時期によって製造数量に変動があることを前提

(3) 日頃のお客様を大事にします。

テレビを見て注文して下さるお客さまも大歓迎ですが、常日頃、魚味噌を買って下さっているお客様（取引先等）を優先的に大事にします。

(4) 1度かなんどの商品を利用して下さったお客様が、2度3度と利用してくれることを目指します。

2 しんすけプロデュース放映後の対応

(1) 電話対応例

お客様：「テレビで放映された魚味噌をほしいのですが？」

かなんど：「ありがとうございます。ただいま注文が殺到していますので予約待ちになります。」

お客様：「どのくらい待つんですか？」

かなんど：「お電話の状況によりますが、おおよそ1週間〜2週間程度です。ご了承ください。」

お客様：「それでは魚味噌〇〇個ご予約したい。ありがとうございます。なお、料金は商品お届け時に代金と引き換えとなりますのでよろしくお願ひします。」

*上記は基本的な対応例です。お客様がすぐ「予約したいのでお願いします」と言われたら、すぐに名前等を確認してください。電話がかかって来た時に、FAX番号を告げてFAXで注文票を送ってもらうように考えましたが、お客様にとっては二度手間になるので、上記のように電話でしっかり確認してはどうでしょうか？その時、字を大きく書ける受付表を作って置いてそれに書きこむようにしてはどうでしょうか？

(2) FAXで注文があった分について

FAXで注文があったお客様に電話をし、以下のとおり対応します。

「ご注文ありがとうございます。ただいま注文が殺到していますので予約待ちになります。よろしくお願ひします。」

•基本的には上記のことを伝えるだけでいいと思いますが、お客様から聞かれたら上記の電話対応例のように答えてください。

(3) 事前準備

①連絡にはかなりの数のFAXがきて、FAX用紙が切れないように、事前に準備と注意をした方がいいです。

②放映翌日の注文はどのくらい来るのか見当がつかせませんし、対応を全員で確認する機会にもなりますので、作業をいれずに、受付時間中、全員で事務室に待機してはどうでしょうか？

③FAXを埋めずにはおかないで、注文のあった人に魚味噌を送る時に、お電話の対応を同封してはどうでしょうか？

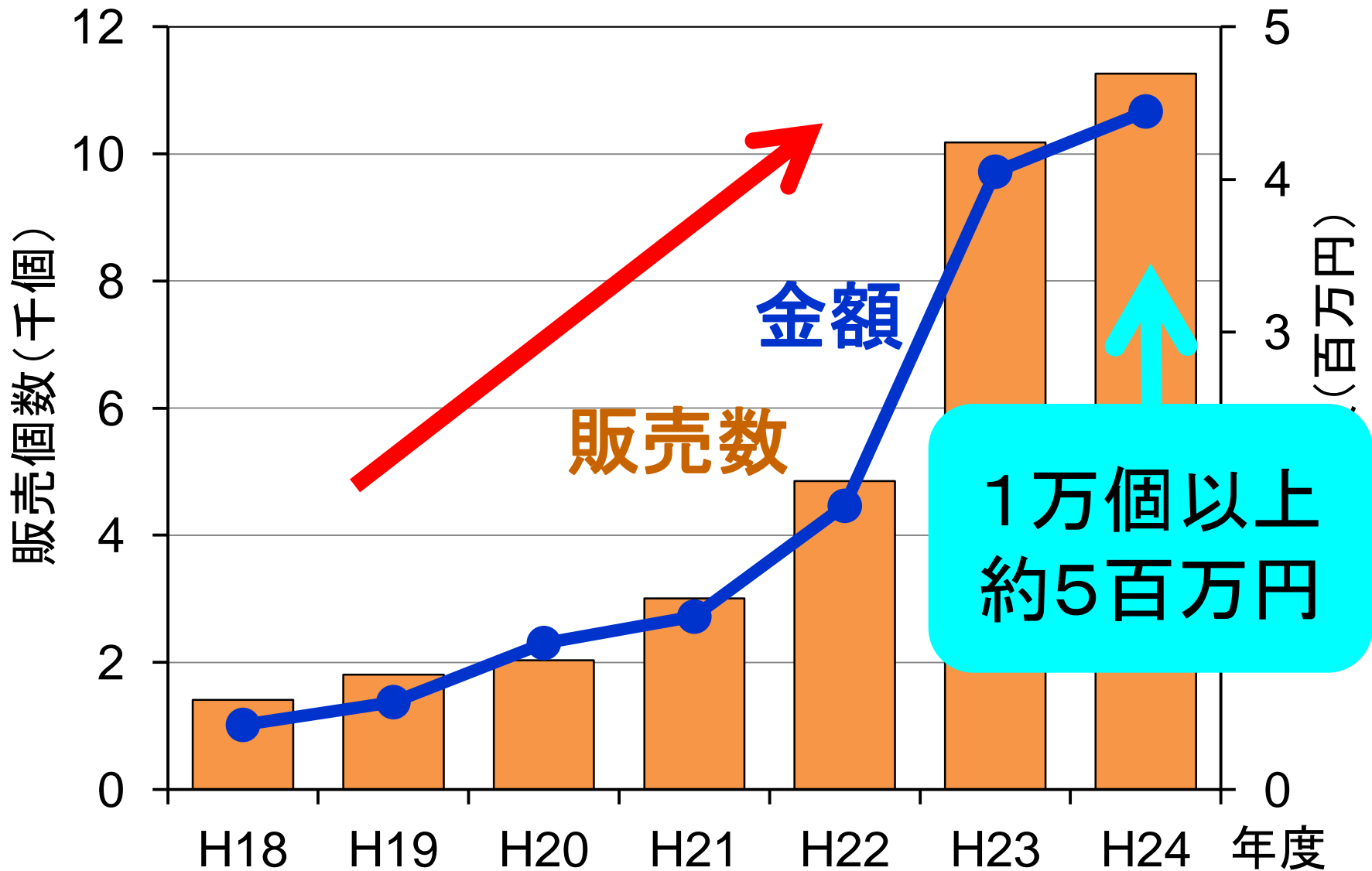
ご案内の中にはメールアドレスを入れ、メールで感想を送ってもらうようにします。

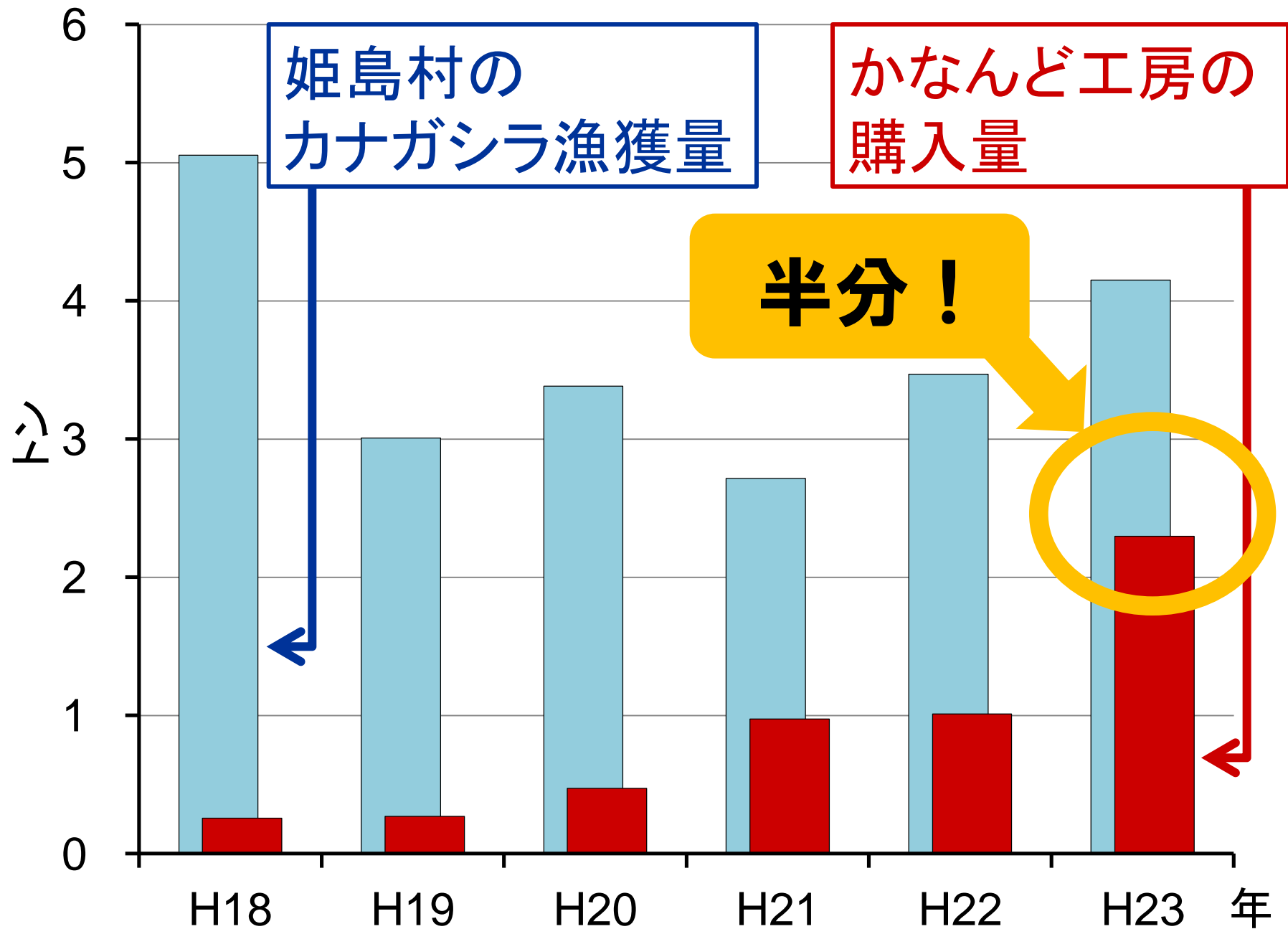
メールで感想を送ってくれた人はしっかり登録をし、今後、いろんなご案内をメールで送るようにします。

お客様の在庫管理、送り先管理はパソコンでします。そのため、パソコンで対応できるようにしておきます。

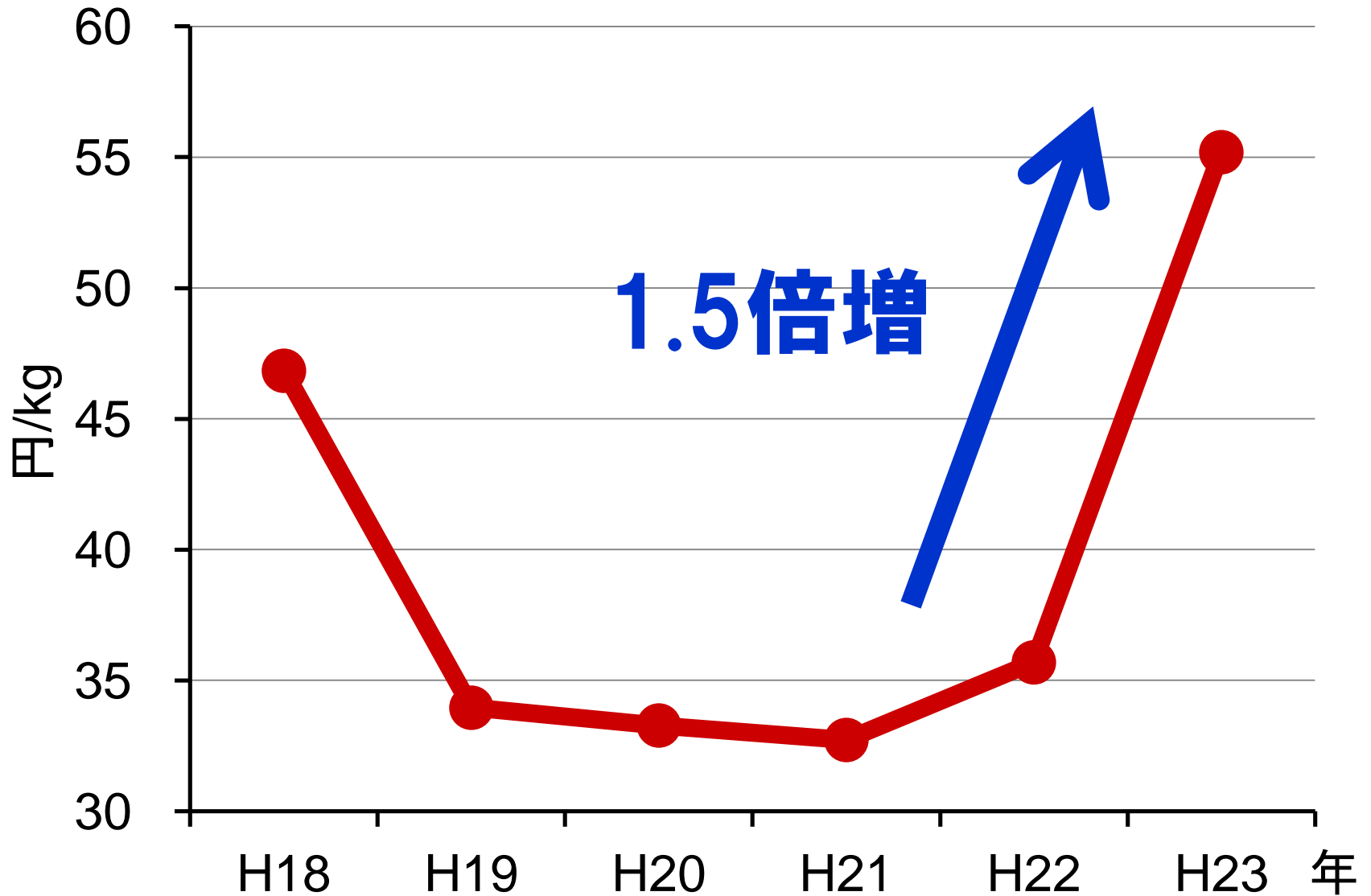
電話注文対応マニュアル

姫島名物さかな味噌 売上





姫島村のカナガシラ平均単価





バイト雇用のべ10人／月 → 地元で働く場所を提供

姫島産
寒ひじき



ひじきは冬～5月まで収穫できますが、
姫島ひじきは12月の寒の入りの2日間に
摘む新芽だけを使用。水で戻してそのまま
サラダで食べても美味しいです。

やわらか新芽
姫ひじき



姫島の新芽ひじきだけを使った佃煮。3時間
大事に煮詰めたひじきの磯の香りと、しっか
りした歯ごたえを味わってください。

姫島産
ハモのすり身



ジューシーな姫島産の魚のすり身。
油で揚げたり、鍋やおでん、ハンバーグにどうぞ。
生ものですので火を通してお召上がり下さい。

姫島産
えぞだんご



「海のとろろ」ネバネバ海藻あかもく。
カロチン、カルシウム、フコイダン豊富。
味噌汁や麺類に、ごはんと一緒にどうぞ。

姫島名物 さかな味噌

フレーン・しょうが・んにく
青こしょう・赤こしょう



おおいた・
ワンコイン
ふるさと求評会
優秀賞

日本テレビ、
TBSで紹介
されました！



カナガシラを茹でて身をほぐし、骨を一本一本取り除いて、
麦味噌と一緒に40分火にかけて練る、という調理は全て
手作業。大量生産できない、こだわりの一品です。

食べてびっくり！魚がどっさり！魚が大好きになります！

ごはんや炒め物、鍋物の薬味に、と食べ方いろいろ。

姫島産
茎わかめの佃煮



姫島産の茎わかめを使った佃煮。
潮の香りとコリコリした歯ごたえを
楽しんでください。

はもこーん天



姫島ハモと竹田市管生のコーンがコラボ！
ハモすり身の弾力とコーンの甘みを楽しん
で。レンジ等で温めてお召上がり下さい。

姫島産
ハモのちぎり揚げ



姫島産の魚のすり身に、季節の野菜や
海藻を混ぜて、ふんわり揚げました。
レンジ等で温めてお召上がり下さい。

姫島産
コロッケ

新しい商品



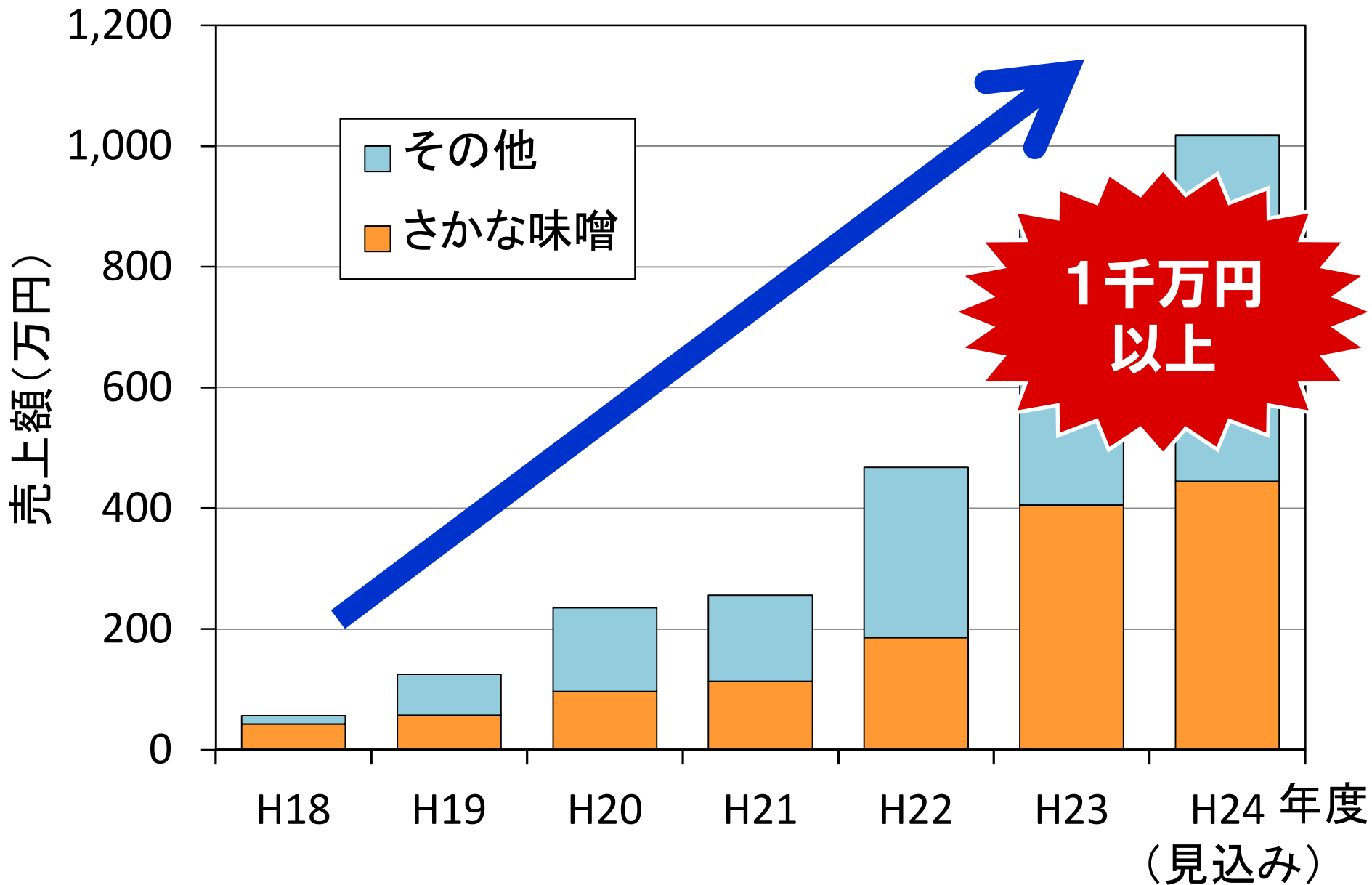
新芽ひじきの佃煮 姫ひじき



はもこーん天



かなんど工房の総売上





お元気ですか？今日は姫島村の「ミステリー」を
手紙に書きます。姫島には、とっせん ほとんどの
村民が消えてしまう日があるんですよ！！

その日 たまたま 島に来た人はビックリして
しまいます。「たっせんも いないじゃないか〜!!」

その答えは!! 村民大集合の
「運動会」の日でした!

島の人には団結力が
強く、みんな運動会
に集まってしまうので
村民が、とっせん
消えてしまったように
見えるのでした!

「ナーンタ!!」
ですか?

台

姫島村のミステリー
手紙の巻紙



新パッケージ



かな
http://

海を流れてきた

ボトルレターを

見知らぬ人が読むように

私たちは魚味噌に

あなた宛の

手紙をつけて送り出します

読んだ人が

いつの日にか姫島に

来てくださることを

夢に見て

あなたへとどけ、

姫島からの手紙。



十か味
大味噌

姫
● 瀬戸のしほの国産
味噌



内容量:80g 000円

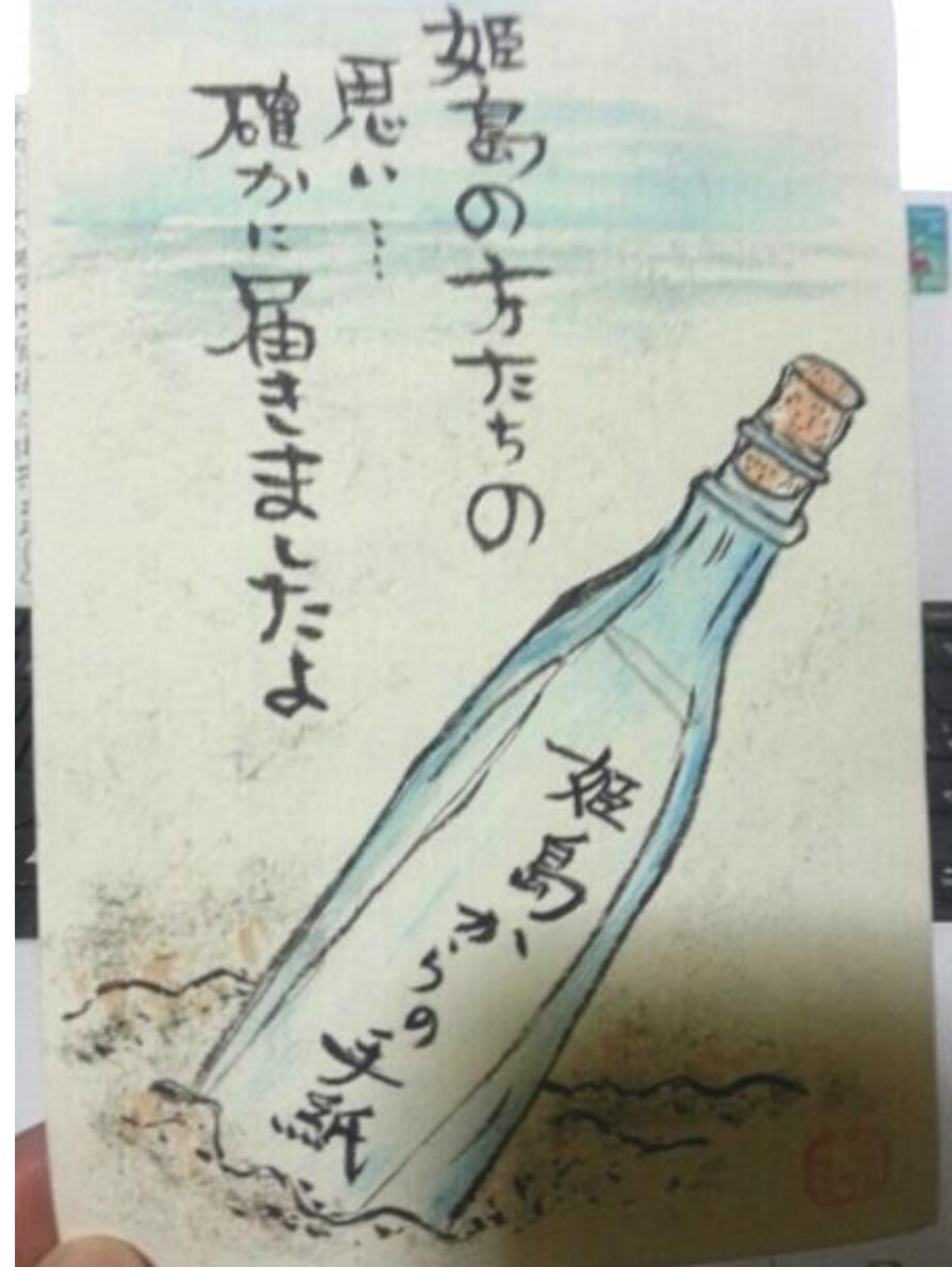


内容量:100g 000円

かなんど工房ブログ
<http://ameblo.jp/kanando/>

かなんど工房

前略
先日(多)由農業公園で偶然
かばんと工房の文字を見つけ、すみませ
うか風味増はるとお尋ねしたら
丁寧に案内してく下さり、やっと手元の
姫島に行かよと見えよ、と聞いて
いたのが感激です。あつらと思ひ、続
あなたにやっと会えよ、た美味び
ありのとうございませう。お手紙の儀



お客様からの手紙

マスコミの取材が増加



ブログ・フェイスブックも始めました！

今日も絶好調！

