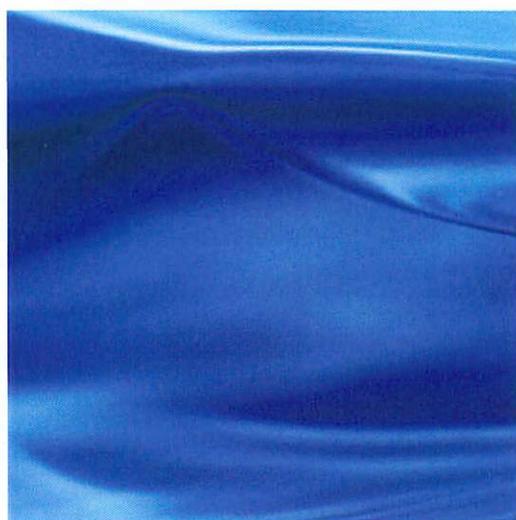


SHIMAHIDE

CORPORATE PROFILE



何よりも関係する全ての方々に幸せになつていただくために、
志満秀は美味しさを追求し続けます。

志満秀には『三方善』という経営理念があります。

第一に商品を買っていただいたお客様はじめ、お取引先、仕入れ先、関係する会社様に喜んで頂くこと。

それを社員ひとりひとりの喜びとすること。

それらを通じ、豊かな社会に貢献すること。お客様、お取引先様と社員と社会、

それぞれが喜びを分かちあえる「美味しさ」を創造する企業でありたいと考えています。

私達が、手間のかかる作業を惜むことなく、海老菓子の品質にこだわり続けるのも、

すべてはお客様の喜びのため。

「豊富な瀬戸内の海が育んだ自然の恵みから、他では真似のできない美味しさをつくりたい」という思いは、

創業以来変わることはありません。

そんな信念をかたちにするために、私たちが大切にしていることがあります。



創業以来の伝統をベースに、

「素材へのこだわり」「熟練の技」「人のまごころと知恵」の結晶として、
画期的で新しい商品をお客様の元へ。

四国を代表する名品としての誇りを抱き、日本全国へ、その先の世界へ。

常に「喜びに満ちた美味しさ」を追い求めながら、

志満秀は未来へと発展してゆきます。

コンセプト：素材へのこだわり



徹底的に素材選びにこだわるのは、創業以来貫き通してきた伝統です。

志満秀の原点・“えびてつ”から受け継がれる、ゆるぎない信念。

志満秀の味と技の原点といえるのが、海産珍味“えびてつ”。創業者・島秀雄が「どこにもない個性的な味を」との一念から生み出した傑作です。海老の美しい姿を残す独特の出来映え、かつてない豊かな味わいは、農林大臣賞を受賞するなど各方面から高い評価を受けました。そこに込められているのは、丹念に原料を吟味する熟練の目と、すべてを手作業で作上げた職人技の数々。味の匠たちが飽くなき情熱を傾け、手間を惜しまない姿勢の末に生まれたこの逸品から「海老の志満秀」の歴史が始まりました。



自然の風味を100%生かしたいから、いい原料だけを選びます。

“えびてつ”誕生以来、志満秀は自然のままの風味を生かした海老菓子を作り続けています。今も昔も、素材に忠実な製品づくりの伝統は変わりません。だからこそ、味を左右する原料選びには細心の注意を払います。たとえば、ほとんどの商品の生地に練り込んで風味を決める赤小えび。質・味・形・色に優れたものだけを厳しく選りすぐり、その季節、日時で最もコンディションのいい漁場から仕入れます。そのため、良質な赤小えびが獲れる産地は海外にも及んでいます。また海老だけでなく、水や砂糖、塩に至るまで、素材本来の風味を引き出せる天然の原料にこだわっています。もちろん、不必要な添加物や保存料などは一切使用しません。どなたにも安心してお召し上がりいただきたいという姿勢は、食品づくりの大前提と考えているからです。



麦飯水 和三盆 自然塩

創業者(先代)島秀雄

えびてつ

車海老

赤小えび

さくらえび

熟練の職人技と先端技術が融合して、
素材を生かす製品を生み出します。

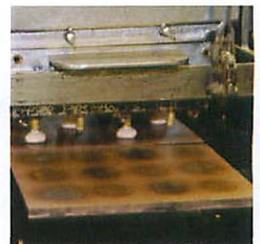
技

手作業ならではの技と高度な機械作業がひとつのラインで結びつく生産工場。

志満秀のえびせんべいは、淡雪のように白色をしています。これは、純粋に赤小えびの肉質だけをすりつぶして生地をしている証拠。海老の皮をむく、頭を落とすといった手間のかかる処理が必要になりますが、この工程は機械に任せるわけにはいきません。志満秀の工場では、機械はあくまでも人間のサポート役。現在稼働している機械は、手で行っていた昔ながらの作業工程をベースに、先進技術を生かして開発されたものです。人の手で行う熟練の技と機械による高度な技術がひとつのラインで融合する加工システムにより、繊細で複雑な作業もより効率的に、スピーディに。常に一定して高品質を保つ志満秀の製品は、人と機械の技術が調和してはじめて生み出されるのです。

人の手や目をきちんと加えて、製品にまごころを込めていきます。

志満秀の工場は、すべてがオートマチックにコントロールされているような最新鋭の工場ではありません。機械を動かすのは、あくまでも人間。たとえば機械でせんべいを焼き上げる場合でも、日によって違う温度や湿度まで考慮しながら、微妙な火加減を調節していきます。長年の経験と勘が頼りとなるこのひと手間は、言い換えれば製品を召し上がっていただくお客様に対する「まごころ」であり「思いやり」。オートマチック機械ではカバーしきれない細やかなところ配りを、人の手や目によってカバーすることこそ、変わらぬ美味しさを提供し続ける食品メーカーの使命です。製品に対してつねに真摯な姿勢は、手づくりから始まった志満秀のこだわりであり、創業以来忘れることなく守り抜いている技の真髄なのです。



ピロー包装機

- 自動包装機
- 小えびトッピング
- えびせんべい焼成機
- えびせんべい焼成機
- えびせんべい焼成機



お客様へのまごころと新しいアイデアが、
今と未来の商品サービスを支えています。

情報を正しく把握し、的確に運用することが、お客様の満足につながります。

丹念に技と心を尽くして作り上げた志満秀の製品は、多くの者が様々なサービスを加えることで「商品」となり、世に送り出されます。たとえば、常に鮮度のよいものを必要な数量だけ店頭に掲げておくことは顧客の満足と信頼のために欠かせない条件です。このような商品の動きや販売状況をリアルタイムで把握し、的確に管理するのが商品管理部門の業務。販売面はもちろん、物流・仕入・生産・在庫・研究・会計など多面的な情報がコンピュータシステムを通じて管理されています。「この季節で最も状態の良い海老の仕入れ先はどこか?」「品薄の商品を確保するための生産ラインの稼働状況はどうか?」など、より良い商品づくりと業務運営のために最適な道筋を考え抜き、情報戦略面から“志満秀クオリティ”を支えているのです。

インターネットを通じ、より多くの方に志満秀の魅力を伝えていきます。

「できるだけたくさんの方に、自慢の美味しさを味わっていただきたい」これは志満秀全社員共通の目標であり、変わらぬ願いです。そこで志満秀が力を入れているのが、インターネット販売。直営店と百貨店による販売網から遠い場所にお住まいのお客様にも、手間なく、気軽に商品をお買い求めいただきたいからです。ネットの拡充は、ウェブサイトを通じて商品の魅力を全世界に発信し、世界中にたくさんの志満秀ファンをつくるという次のビジョンへとつながっていきます。顔が見えないインターネット販売だからこそ、きめ細やかなサービスやコミュニケーションを大切に、新しい可能性にチャレンジする。志満秀の未来を創るのも、人の力です。

伝統の味と新しいアイデアを積み重ね、現代の嗜好にマッチする商品を開発します。

志満秀は、世に送り出した商品に揺るぎない自信を持っていますが、決してそれに満足することはありません。人の嗜好や味覚は、時代とともに微妙に移り変わります。だからこそ、「次に何が求められるのか?」をいち早く読み取り、伝統の良さに新しい創意や革新を積み重ねた新商品を開発し続けます。消費者のニーズをキャッチする「志満秀の目」の役割を担うのが、商品開発部門。お客様の生の声やマーケティング調査を元に、各部門の専門家との綿密な検討を重ね、試作や試食会を繰り返し、商品化への設計図を描いていきます。また、「商品の顔づくり」ともいえるパッケージ制作やお客様に楽しく選んでいただけるような店舗ディスプレイ計画など、新商品をデビューさせるための舞台づくりも重要な仕事。多くの人たちがアイデアと愛情を注いだ末に、次の志満秀を支える新商品が生まれるのです。



人から人に受け継がれる職人技は、
志満秀の看板そのものです。

工場長 安藤 俊彦



海老の鮮度にこだわる志満秀には、
機械では難しい手仕事がたくさんあります。

志満秀のえびせんべいは、余分な添加剤などは使用しません。えびの持つ本来の甘みと旨みが命です。だからこそ一番のこだわりは材料の海老の鮮度。厳しい基準をクリアした新鮮な海老だけを使い、基本となるペースト状の生地を作ります。ここで時間がかかるようではせっかくの鮮度のいい材料が台無しになります。熟練の職人たちの手により素早く処理された生地は、えびの色そのままに大変きれいなピンク色をしています。この生地は、お徳頭屋さんの“あんこ”に当たる大切なものです。技術の進歩著しい今、機械任せにしてもそこその製品は出来上がってしまいますが、それでは老舗のえびせんべいとしては失格だと思います。老舗として商いをする限り、どんな状況下でも変わらぬ味を守っていくことが使命だと考えています。例えばひとつちに海老といっても、獲れた産地によっても、時期によっても

質が異なります。そんな海老をひとつひとつ、手作業で用途別に細かく選別を行う地道な作業があってこそ、老舗として恥ずかしくない商品が完成できるのです。これは機械では難しい作業です。製品によっては、一尾一尾丁寧に、包丁で背腸を取り観音開きにしていくようなものもあります。



お客様に喜んでいただきたいから、
いつもと変わらぬ味を守り続けます。

工場で働く多くの職人達は何よりやりがいを感じるのは、やはりお客様の喜びの声を聞くこと。毎週の朝礼などでお客様の満足の声が報告されると、また頑張って美味しい製品づくりに励もうと思います。大切なのは「特別なものを作ること」ではなく、「いつもと変わらぬものを作ること」。その日がどんな温度・湿度であろうと、熟練の技で微妙に機械を調整しながら、常に変わらぬ品質のものを焼き上げることが求められます。若い職人はベテランの技を見習いながら、時間をかけて同じ技術を身につけてゆきます。こうした職人の「いつも、いつの時代も変えない技術」こそが、老舗の伝統そのものなのだと思います。



工場長 安藤 俊彦

お客様のお問い合わせやご意見には迅速でわかりやすい対応を心がけています。

お客様から当社に寄せられるお問い合わせやご意見は、私の所属する総務部で対応しています。一番多くいただくのは、「商品はどこで買えますか?」というお問い合わせです。こうしたお問い合わせの多くは、ご贈答などで志満秀の商品をいただいた方で、「おいしかったので、今度は自分が利用したい」というお客様です。これだけでも嬉しいですね。私は、心を込めた商品を作っている会社は、カスタマーサービスにもより一層の心を込めないとならないと思っています。電話やメールで対応する場合、表情まで伝えることはできませんが、その分迅速にわかりやすくご案内するように心がけています。商品の美味しさとともに、サービスにもご満足いただき、「次もまた利用したい」と思っていたできるようにしたいですね。また、多くのご意見をいただいた中で、会社としての改善点が見つかることもあります。そうした貴重なご意見は担当部署にフィードバックしながら、より良い会社づくりに生かします。このようなお客様の声は、香川県内や東京・大阪はもちろん、北海道から九州まで全国各地から電話やメールな

どで届きます。サンフランシスコや上海など海外からお問い合わせいただき、驚いたこともありました。

オンライン販売やホームページを通じてもっと多くの方を「志満秀ファン」に。

店舗や販売拠点が無い遠方のお客様のニーズにもお応えできるように、志満秀ではオンライン販売の整備に力を注いでいます。実際に2001年のオンライン販売開始時に比べるとリピーターも増え、売り上げも倍増しました。現在のご贈答用として注文されるお客様が多いのですが、インターネットの向こう側にはもっと幅広い層の新しいお客様がいらっしゃいます。まだまだ「志満秀ファン」を増やしていける可能性も秘めているのです。たとえば、従来よりも若い層に向けて情報を発信できれば、購買層も広がりますし、そこからインターネット用に特化した商品なども開発できるかもしれません。そのためにもまずは、ホームページの拡充が重要。今私が取り組んでいるのは、新商品情報をいち早く発信できるページづくりです。インターネットを通じて、もっと多くの方に「志満秀ファン」になっていただけると嬉しいです。

インターネットの向こう側には
まだまだ新しいお客様がいます。
オペレーター主任 山地裕美



オペレーター主任 山地 裕美



海老煎餅本舗 志満秀

伝統の味わいの中に現代的な感覚を織り込み、
四国ならではの味を発信する志満秀ブランド。
直営店よりお届けいたします。



えびせんべい

赤小えびの身だけを原料にして焼き上げた、志満秀自慢の味。シンプルだからこそごまかしのきかない深い味わいとサクッとやさしい歯ざわりが、年齢性別を問わず多くの方に愛される、志満秀のスタンダードな人気商品です。



海老なかよし

厳選した赤小えびを使って丁寧に作りあげたえびせんべいは、上品な歯ざわりと口溶けのよさが自慢。ごまの香ばしいふた焼をはじめ、野菜、海苔、昆布、チーズなどの風味が存分にお楽しみいただける詰め合せです。



えびのだんらん

海老の老舗 志満秀が美味しい海老味にこだわった“えびのだんらん”。海老煎餅・米菓子・豆菓子がこれまでにないサクサクとした軽い歯ざわりのひと味違った本格的な逸品に仕上がりました。彩り、風味、食感も色とりどりの海老菓子を小分け包装し、家族や仲間達とのだんらんに華を咲かせます。



■ 直営店・直販店のご案内

高松本店	香川県高松市今里町2-15-18	TEL(087)833-0068	観音寺本店	香川県観音寺市昭和町3-3-5	TEL(0875)25-3694
高松空港店	香川県高松市香南町岡1312-7	TEL(087)835-8161	野田店	岡山県岡山市北区野田3-2-2	TEL(086)246-9229
坂出店	香川県坂出市元町3-2-11	TEL(0877)46-0434	阿波池田店	徳島県三好市池田町新地大通り	TEL(0883)72-0340
丸亀店	香川県丸亀市大手町3-11-11	TEL(0877)24-6022			

■ 志満秀ホームページ

<http://www.shimahide.com/>

■ お問い合わせ

☎ 0120-459-118

■ お客様相談窓口

☎ 0120-555-942

海老菓子本舗



最高級の原料だけを使用し、
瀬戸内に伝わる食の美意識を追求する志ま秀ブランド。
全国の百貨店を通じてお届けいたします。



姿焼き詰合せ

車海老を豪快に焼き上げた頭焼をはじめ、とことん海老にこだわり、様々な海老を丸ごと姿焼きにした詰合せです。海野恵みそのままの素朴な味わいはロングセラーとして愛され、四国を代表する名物として贈り物にも喜ばれています。



海老なかよし

厳選した赤小えびを使って丁寧につくりあげたえびせんべいは、上品な歯ざわりと口溶けのよさが自慢。ごまの香ばしいふた焼をはじめ、野菜、海苔、昆布、チーズなどの風味が存分にお楽しみいただける詰合せです。



えびのだんらん

海老煎餅・米菓子・豆菓子がこれまでにないサクサクとした軽い歯ざわりのひと味違った本格的な逸品に仕上がりました。彩り、風味、食感も色とりどりの海老菓子を小分け包装し、家族や仲間達とのだんらんに華を咲かせます。



えびチーズフォンデュ

えびせんべいに、とろとろのチーズをたっぷりつけてお召し上がりいただく新感覚の海老菓子です。こだわりのチェダーチーズは、チェダー本来の濃厚で癖のない味わいをいかしながら、クリーミーに仕上げることで、えびせんべいにとっても相性よく仕上がりました。



■百貨店

近鉄百貨店 阿倍野店・上本町店・東大阪店・
生駒店・奈良店・橿原店・草津店・
桔梗が丘店・和歌山店・四日市店
三越 高松店・札幌店
天満屋 高松店・倉敷店
京王百貨店 新宿店
いよてつ高島屋・岡山高島屋

マルイ 北千住店・溝口店
ルミネ 立川店
アトレ 大森店・亀戸店・新浦安店
イーサイト高崎店



■お問い合わせ

0120-459-118

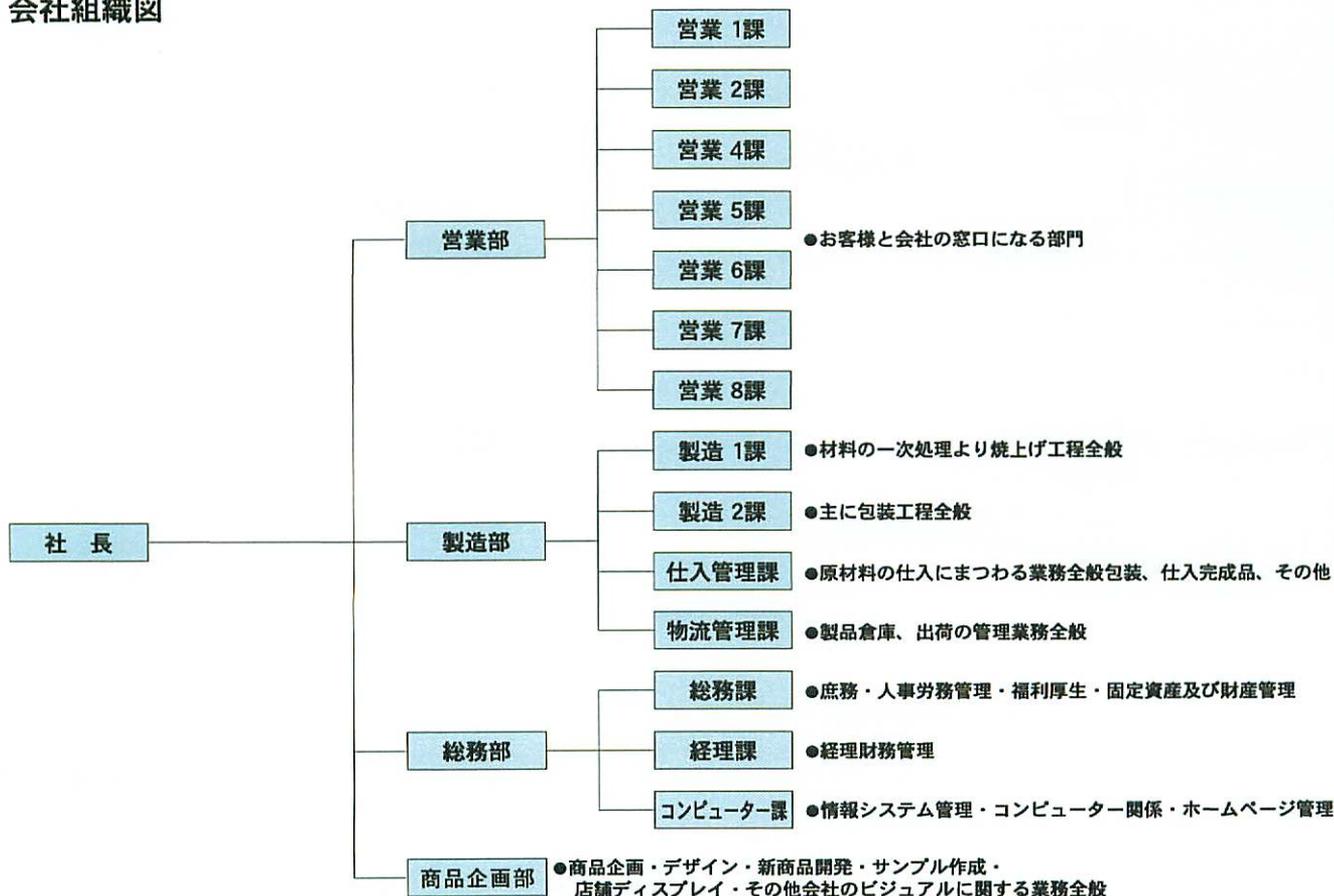
■お客様相談窓口

0120-555-942

会社概要

社名	株式会社 志満秀
設立	昭和29年4月8日
資本金	6150万円
代表者名	代表取締役社長 島 光 男
所在地	本社/香川県観音寺市観音寺町甲2744-1 TEL：0875-63-2238 FAX：0875-63-2432
社員数	98名
事業内容	海老菓子の製造・販売
事業所	
本社工場	香川県三豊市山本町大野 2876番地 TEL：0875-63-2238 FAX：0875-63-2432
岡山営業所	岡山県岡山市北区野田3-2-2 TEL：086-245-8361 FAX：086-245-8363
高松営業所	香川県高松市今里町2丁目15-18 TEL：087-833-0025 FAX：087-833-0045
大阪事務所	兵庫県西宮市甕岩町7-25アビタコシキイワ306
東京事務所	東京都八王子市別所2-42-5-202

会社組織図



志満秀の歩み

昭和25年	創業者 島 秀雄が観音寺市港町において、 有限会社 島秀水産を創業	平成7年	9月 岡山市野田8-12-20に岡山営業所を移転
昭和28年	小えびを主要原料とした、 海産珍味製品の開発に着手する	11月 福屋百貨店と取引開始	
昭和29年	株式会社 志満秀 設立	平成9年	3月 三越広島店に出店。取引開始
昭和30年	海産珍味「えびてつ」を開発 卸売市場より小売りマーケットに進出 観音寺市柳町商店街に直販店、一号店を出店		近鉄生駒店に出店
昭和33年	現在の海産珍味せんべい「えびせんべい」を開発完成 三越高松店と取引開始	4月 コトデンそごうに出店	
昭和35年	「えびてつ」が農林大臣賞を受賞 別子大丸と取引開始	5月 岡山市野田に野田店オープン	
昭和36年	4月 高松駅観光デパート、香川県商工奨励館、 コトデン商事などの販売店と取引開始	6月 大沼百貨店と取引開始	
昭和38年	三越松山店と取引開始		近鉄東大阪店に出店
昭和40年	今治大丸の前身、太洋デパートと取引開始 高松市・松山市に営業所を設置、営業の積極的展開を図る		近鉄四日市店に出店
昭和45年	坂出市に直販店を出店	平成10年	9月 近鉄草津店に出店
昭和46年	現在地に山本工場を建設、生産の拡大を図る	3月 近鉄榑原店に出店	
昭和47年	丸亀市に直売店を出店	4月 近鉄上本町店に出店	
昭和58年	岡山天満屋と取引開始、中国地方への販路を拡大 高瀬店を出店		近鉄奈良店に出店
昭和59年	8月 高松本店を高松市県庁通りに出店 徳島そごうと取引開始 いよてつそごうと取引開始	平成11年	10月 近鉄枚方店に出店
昭和60年	4月 善通寺市に直売店を出店	平成12年	4月 近鉄和歌山店に出店
昭和61年	高知大丸と取引開始により、 四国四県の各百貨店と取引が成立 高松本店を県庁通りより、常盤町に移転	11月 桔梗が丘に出店	
昭和62年	琴平に直営店を出店	12月 トキ八百百貨店 わさだ店に出店	
昭和63年	4月 瀬戸大橋博に出店	平成13年	6月 トキ八百百貨店 別府店に出店
平成元年	4月 与島京阪フィッシャーマンズワーフに出店	平成14年	3月 京王百貨店 新宿店に出店
	10月 高島屋岡山店と取引開始		ISO品質・環境マネジメントシステム同時認証
	12月 新高松空港に直営売店を出店	9月 天満屋 高松店に出店	
平成2年	10月 岡山市今8-12-25に岡山営業所を開設	平成15年	2月 そごう 柏店に出店
	5月 大丸心齋橋店と取引開始	4月 そごう 神戸店に出店	
平成3年	3月 広島そごうに出店。取引開始	6月 井筒屋小倉本店に出店。取引開始	
	4月 呉そごうに出店 レオマワールドに出店 (志満秀商事)	平成16年	2月 丸井 北千住店に出店
平成4年	3月 呉ポートピアランドに出店 (志満秀商事)	3月 高松シンボルタワーに出店	
	4月 東京都港区青山2-2-15に東京営業所を開設 福山そごうに出店	平成17年	2月 西武百貨店筑波店に出店
	6月 高松営業所を北浜町より高松市今里町2-15-18に移転 高松市今里町に高松本店オープン	9月 西武百貨店所沢店に出店	
	8月 三越新宿店に出店。取引開始	平成18年	3月 大丸東京店に出店
	12月 三越銀座店に出店	5月 そごう千葉店に出店	
平成5年	6月 株式会社 海老乃屋を設立	9月 丸井 溝口店に出店	
	9月 大丸京都店に出店	平成19年	9月 そごう横浜店に出店
	12月 近鉄阿倍野店と取引開始	平成20年	3月 倉敷天満屋店に出店
		4月 ルミネ立川店に出店	
			西武百貨店東戸塚に出店
			8月 松坂屋 高槻店に出店
			10月 アトレ大森店に出店
		平成21年	9月 アトレ亀戸店に出店
		平成22年	2月 ボックスヒル松戸店に出店
			3月 アトレ新浦安店に出店
			10月 ルミネ大宮店に出店

社長あいさつ

優れた食文化の創造を通じて、
日本全国、世界に通用する信頼のブランドへ。

当社は昭和25年の創業以来、瀬戸内海でとれる新鮮な魚介類を素材とし、自然のままの風味を活かした個性的な製品を提供してまいりました。十分な衛生管理のもと、仕入れ、調味、加工、パッケージング、販売まで一貫したポリシーを貫いた当社の製品は、おかげさまで多くのお客さまよりご好評をいただくとともに、各種物産展においては天覧の栄誉を賜り、農林大臣賞、水産庁長官賞など幾多の賞に輝くところとなりました。ここに厚く御礼申し上げます。

私たちがこれまで一筋に考えて参りましたのは、四国で息づかせた食文化の伝統をしっかりと受け継いでゆくことです。しかし、食材教育の重要性がさげられる今、四国というエリアにこだわるのではなく、さらに広い視野で「食を通しての社会貢献」ができる企業でありたいと思っております。引き続き今後も、自然との共存を目指す^{ロハス}LOHAS(=健康と環境、持続可能な社会生活を心がける)意識を全社員が共有し、より健康的な食品づくりを念頭に置いた優れた食文化創造の担い手として、日本全国はもちろん、世界に通用する信頼のブランドとして飛躍する所存でございます。今後とも、皆さま方の変わらぬお引き立ての程、よろしくお願い申し上げます。

環境への配慮

自然と共生する企業として、エコロジーの意識を高め、
環境にやさしい商品づくりを目指しています。

包装へのこだわり

■商品の包装に使用しております小袋の商品トレーは可能な限り削減しています。

