

株式会社上田組

北海道標津郡標津町

生産性向上

需要獲得

担い手確保

ものづくり

サービス

ポイント

標津町の安心・安全な地域資源を首都圏で展開するコネクターハブ企業。地元経済活性化に大きく貢献

- 地域 HACCP（危害分析重要管理点）による品質管理の下、素材の高付加価値化により標津町の魅力を発信
- 海産物や標津そば、鯉節など地域資源を活用した「食」の提供で首都圏の新たな販路を開拓
- 地域を支える企業として社会貢献等様々な取組を展開

企業基本情報

| | |
|----------|--------------------------------------|
| 所在地 | 北海道標津郡標津町字川北 96 番地 5 |
| 電話 / FAX | 0153-85-2221 / 0153-85-2662 |
| U R L | http://www.sibetsu-ikuradon-ueda.com |
| 代表者 | 代表取締役 上田 光夫 |
| 設立 | 1965 年 |
| 資本金 | 3,500 万円 |
| 従業員数 | 47 人 |



会社概要

農業土木、道路整備、建築など北海道根釧地域を代表する建設企業。標津町の地域おこしを目的に 2007 年発足した産業クラスター創造研究会では中心的な役割を果たし、地域資源を活用した高付加価値な商品づくりに取り組む。2009 年に首都圏で開店した「標津いくら丼うえだ」は安心・安全な水産資源の提供と日本一の鮭のまち標津町の魅力発信に貢献している。これらの信頼ある取組が評価され、2017 年 4 月オープンの銀座 SIX・6 階 FOODHOOL「銀座大食堂」に北海道料理店の出店を打診され、開店することになっている。



会社外観

革新的な製品開発や創造的なサービスの提供に関する取組の内容

▶▶▶ 素材の高付加価値化により標津町の魅力を発信

標津町では、町内海産物を対象として、水揚げから流通までを管理する世界で初めての「標津町地域 HACCP」に漁業者、加工業者、運送業者等が一体となり、1999 年度から取り組んでいる。「標津いくら丼うえだ」で提供している海産物は、地域 HACCP による品質管理のもと、安全・安心で新鮮な素材の提供により来店者から高い評価を得ている。天然活メ秋鮭と歯ごたえの良いホタテ、タコを活用した商品は、当初計画の 2 倍の売上を記録した。



標津町地域 HACCP

▶▶▶ 地域資源を活用した「食」の提供で新たな販路を開拓

2007 年、町内の漁業、農業、建設業など様々な業種が連携し、「標津町産業クラスター創造研究会」を設立。地場の特産品を活かした商品づくりに取り組み、いくら、活メ鮭、帆立、タコなどの海産物をはじめ、標津そば、鯉節など地域資源を使ったメニューと独自ネットワークにより首都圏の販路を開拓。現在、埼玉県にある商業施設内に 2 店舗を展開。地元出身者の店長を含め正社員、パート従業員あわせて 20 数名の雇用を創出している。



標津いくら丼うえだ（三郷店）

▶▶▶ 地域を支える企業として高い社会貢献意識を持つ

同社は、農業関連整備をはじめ、安定物流を可能にするトンネル工事や除雪作業など地域経済活動に欠かせない企業活動を行っている。社会貢献意識も非常に高く、2016 年に被災した熊本県益城町へ復興作業に必要な軽トラック 3 台を寄贈している。また、保有する全作業車 40 台にドライブレコーダーを装着し、社員の交通安全意識の向上や交通事故防止の取組を推進している。



熊本県益城町へトラックを寄贈