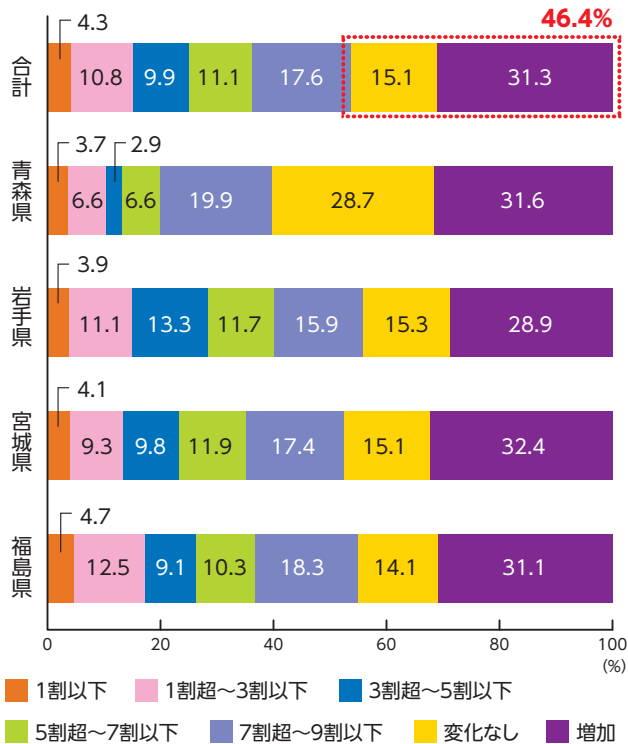


産業復興の現状と見通し ―県別―

東日本大震災から8年たち、順調に復興が進んでいるかに見える東北だが、産業の実情はどうか。
東北4県(青森・岩手・宮城・福島)の被災事業者の復興状況について、県別の売り上げや雇用者数のデータを示す。

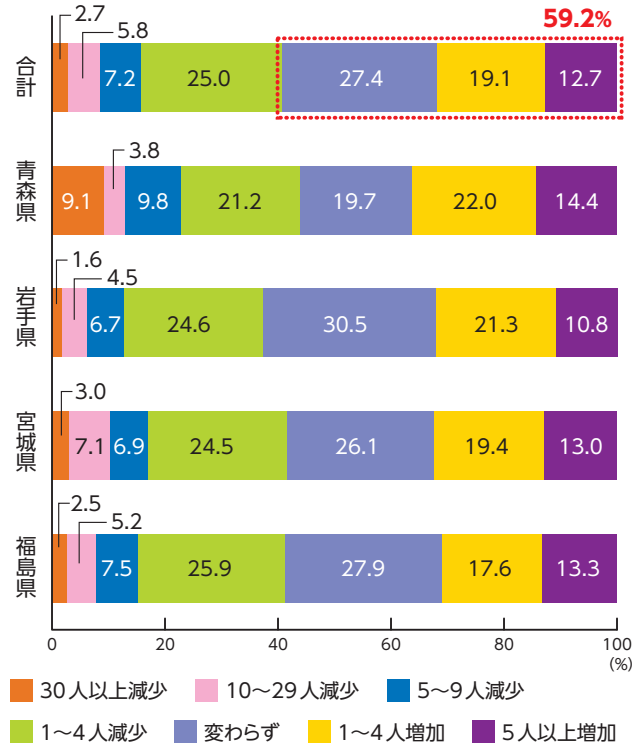
売り上げ 被災前の売り上げとの比較

東北4県で46.4%の事業者が東日本大震災前の水準以上まで売り上げが回復している。



雇用 被災前の雇用者数との比較

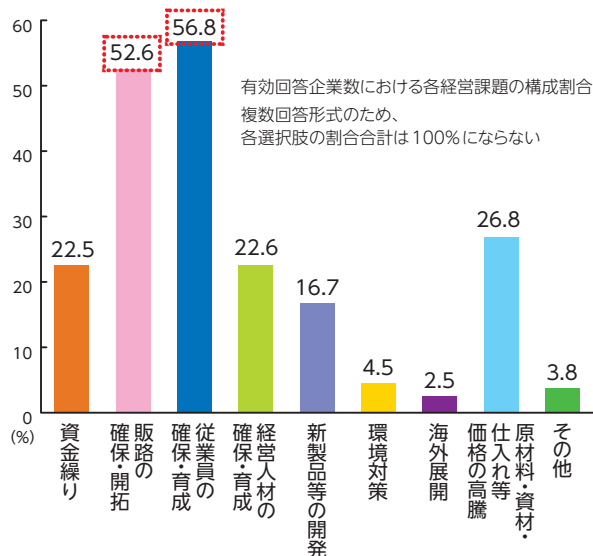
東北4県の東日本大震災直前と現在の比較において、2012年の調査開始後、初めて雇用全体人数が被災前を上回った(100.3%)。事業者の雇用状況については、59.2%の事業者が被災前の水準以上まで雇用が回復していると回答した。



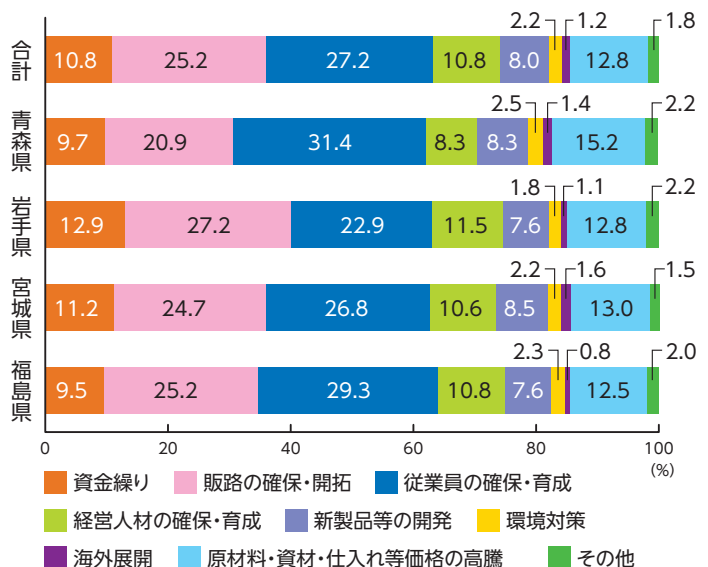
経営課題 現在の経営課題

主な経営課題について、56.8%が「従業員の確保・育成」、52.6%が「販路の確保・開拓」を経営課題として挙げている。

経営課題ごとの回答数／有効回答企業数



経営課題ごとの回答数／全回答件数

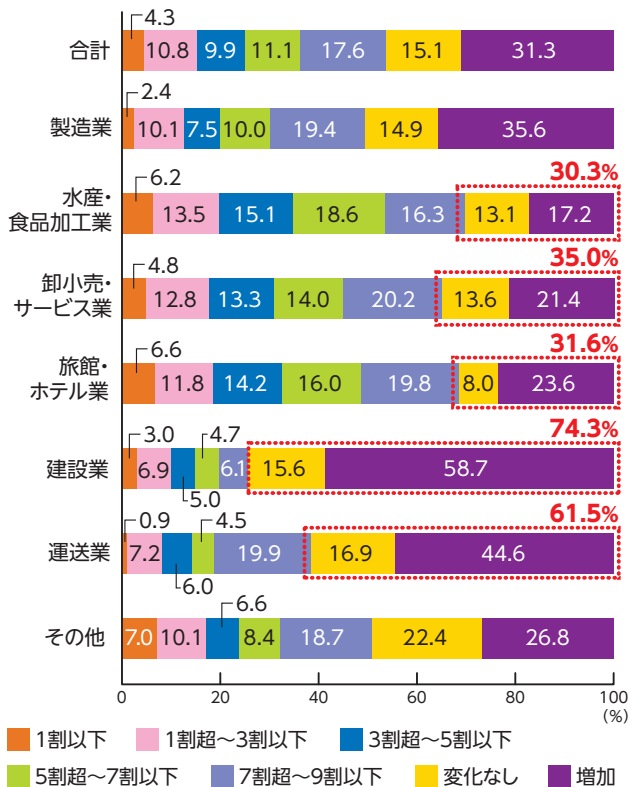


産業復興の現状と見通し ―業種別―

東日本大震災から8年たち、順調に復興が進んでいるかに見える東北だが、産業の実情はどうか。
東北4県（青森・岩手・宮城・福島）の被災事業者の復興状況について、業種別の売り上げや雇用者数のデータを示す。

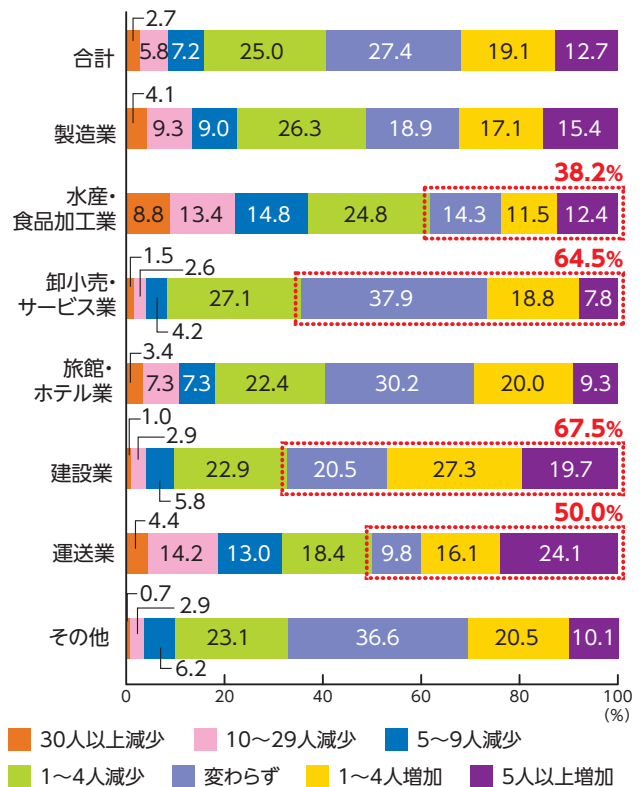
売り上げ 被災前の売り上げとの比較

被災前の水準以上に回復していると回答した割合は建設業（74.3%）が最も高く、次いで運送業（61.5%）となっている。一方、最も低いのは水産・食品加工業（30.3%）、次いで旅館・ホテル業（31.6%）、卸小売・サービス業（35.0%）となっている。



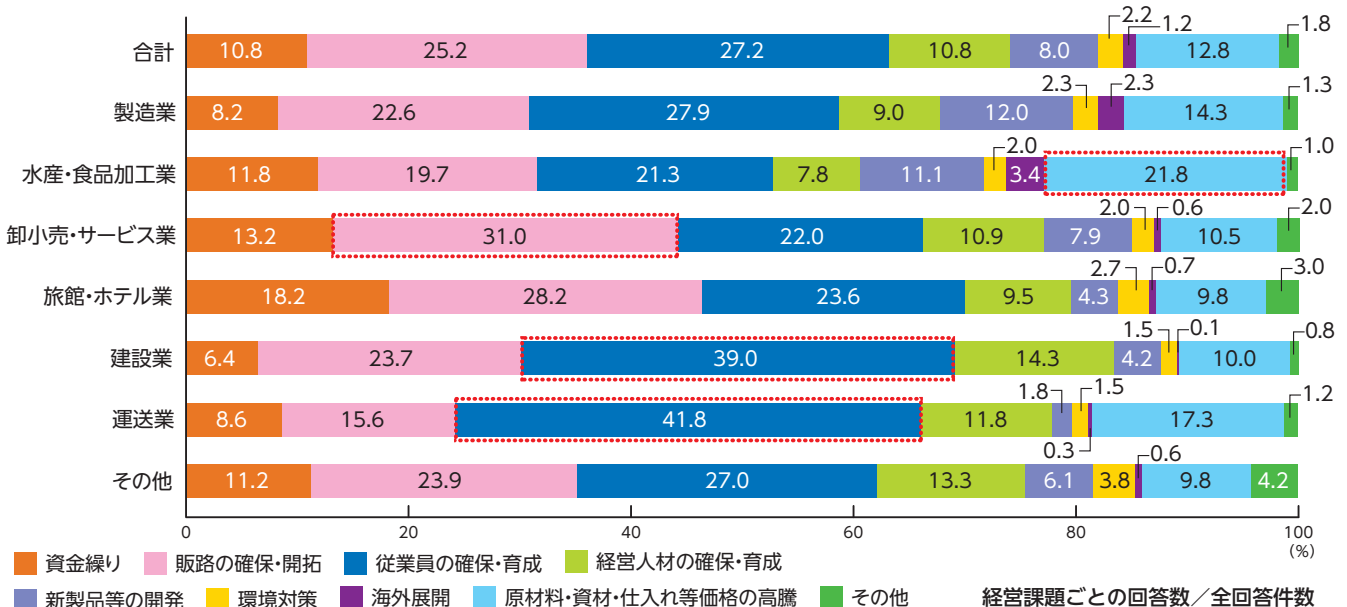
雇用 被災前の雇用者数との比較

被災前の水準以上に回復していると回答した割合は建設業（67.5%）が最も高く、次いで卸小売・サービス業（64.5%）となっている。一方、最も低いのは水産・食品加工業（38.2%）、次いで運送業（50.0%）となっている。



経営課題 現在の経営課題

主な経営課題として、「従業員の確保・育成」と回答した割合が運送業（41.8%）、建設業（39.0%）で高く、「販路の確保・開拓」は卸小売・サービス業（31.0%）で高くなっている。
また、「原材料・資材・仕入れ等価格の高騰」は水産・食品加工業で最も高くなっている（21.8%）。



岩手県 過去掲載企業の人気商品紹介

過去の事例集に掲載された企業の商品をピックアップ！

2018年にYahoo! JAPANで検索された回数を調べてランキング化しました。(協力:ヤフー株式会社)

1 岩泉ヨーグルト



厳選した生乳を原料として作られた岩泉町のヨーグルト。低温長時間発酵の深いコクとまろやかさが味わえる。凝固剤などの添加物を一切使わないこだわりの製法で実現した、もちもちとした食感も人気の理由。2016年の台風被害で一時は工場休止となったが、多くのファンの強い希望と支援により1年で復活。より一層地元で根強く愛される商品になった。

担当者
コメント

岩泉ヨーグルトファンの方々や、多くの企業さまから応援いただいた事を忘れずに、これからも地元の素材を生かし、皆さんに喜んでいただける商品を作っていきます！

製造・販売 岩泉乳業株式会社
所在地 岩手県下閉伊郡岩泉町乙茂字和乙茂8-1
TEL. 0120-3800-81
WEB <https://iwaizumilk.co.jp>

2 活性原酒・雪っこ



とろりとした口当たりの白い活性原酒(酵母や酵素が生きたままの原酒)。風味は濃厚で甘口のため飲みやすい仕上がりになっているが、度数は意外と高めなので本格派も満足の一品。冬季限定販売。

製造・販売 酔仙酒造株式会社
所在地 岩手県大船渡市猪川町字久名畑136-1
TEL. 0192-47-4130
WEB <https://suisenshuzo.jp>

3 森のレバ刺



牛レバ刺し好きのために、キノコの加工業者が開発したレバ刺し。その正体は天然の「あみたけ」。色、形、食感すべて牛レバ刺しに引けをとらないうえ、一味違ったおいしさも兼ね備える話題の一品。

製造・販売 株式会社社長根商店
所在地 岩手県九戸郡洋野町有家9-13-7
TEL. 0194-67-3660
WEB <http://39kinoko.cart.fc2.com>

4 ぶすのこが



老舗菓子店のオリジナル和菓子。ふんわりさくさくの外皮とみっちり詰まったあんこの相性が抜群。「お見合いのお断りの手土産にしたら先方さんが激怒した」など会話の種になる商品名も人気の理由。

製造・販売 有限会社沢菊
所在地 岩手県久慈市大川目町2-4-2
TEL. 0194-55-2206
WEB <http://www.sawagiku.jp>

5 いわて蔵ビール



酒造りの技と、醸造士の経験と知識の融合により生まれた酒造会社のクラフトビールブランド。岩手の良質な水を使用した上質な味が評判で、看板清酒の「世嬉の一」と肩を並べるほどの人気だ。

製造・販売 世嬉の一酒造株式会社
所在地 岩手県一関市田村町5-42
TEL. 0191-21-1144
WEB <https://sekinoichi.co.jp>

宮城県 過去掲載企業の人気商品紹介

過去の事例集に掲載された企業の商品をピックアップ！

2018年にYahoo! JAPANで検索された回数を調べてランキング化しました。(協力: ヤフー株式会社)

1 マスカット・ベリーA 赤 2017



「ひと・地域・文化・産業をつなぎ、育むワイナリーづくり」を掲げ設立された仙台秋保醸造所の赤ワイン。地元・仙台を好きになってもらえるよう丁寧に醸造されたワインは澄んだルビー色に若々しい果実の香りが特徴。酸味や渋味のバランスが良く、すっきり飲める。

担当者
コメント

自社農園で採れるブドウの量が増え、ワインの生産本数も増えたのでいつでもワイナリーで試飲いただけるようになりました！ また、陰干しブドウが原料の「Silenzio Rosso」をブランドを代表するモデルとして間もなく販売予定です。お楽しみに！

製造・販売 株式会社仙台秋保醸造所
所在地 宮城県仙台市太白区秋保町湯元枇杷原西6
TEL 022-226-7475
WEB <http://akiuwinery.co.jp>

2 ふかひれ濃縮スープ



フカヒレ生産日本一の地である気仙沼のフカヒレを使用し、鶏・豚ガラスープで仕上げた中華風味のレトルトスープ。溶き卵を加えるだけで、手軽に本格的なフカヒレスープを楽しむことができます。

製造・販売 気仙沼ほてい株式会社
所在地 宮城県気仙沼市本浜町1-43-1
TEL 0226-22-5301
WEB <https://www.kesennumahotei.co.jp>

3 ほぼ日コラボ ブレンドコーヒー (UP)



気分がシャキッとすると爽やかな浅いりブレンドのコーヒー豆。焙煎から袋詰めまで一貫して気仙沼市内の自社で行っている。ウェブサイト「[ほぼ日刊イトイ新聞]」を運営する株式会社ほぼ日とのコラボで完成。

製造・販売 株式会社オノデラコーポレーション
所在地 宮城県気仙沼市館山1-6-31
TEL 0226-23-8091
WEB <https://www.onoderacorporation.com>

4 ミソルト ボトル



塩の代わりに、おにぎりや料理に使える、ふりかけのようなみそ。うまみと香り豊かな「仙台味噌釜神」を風味そのままにパウダーに仕上げた。チーズやクリームスープなどの乳製品とも相性抜群。

製造・販売 有限会社今野醸造
所在地 宮城県加美郡加美町下新田字小原5
TEL 0229-63-4004
WEB <http://www.e-miso.com>

5 復幸の缶詰 (鯨の大和煮)



株式会社木の屋石巻水産の缶詰を「復幸の缶詰」と名付け販売。かむ程にうまみが出る鯨肉は50年以上守り続けている伝統の味。同社工場は津波で壊滅したが、2013年に工場を再建し製造を再開した。

販売 一般社団法人希望の環
所在地 宮城県石巻市三和町6-17
TEL 03-5827-7474 (東京事務所)
WEB <https://www.kibounowa.jp>

福島県 過去掲載企業の人気商品紹介

過去の事例集に掲載された企業の商品をピックアップ！

2018年にYahoo! JAPANで検索された回数を調べてランキング化しました。(協力: ヤフー株式会社)

1 ももふる



完熟桃の果肉を新鮮なまま瞬間冷凍した、新感覚スイーツシャーベット。そのまま食べられるだけでなく、カクテルや料理など幅広く使うことができる。規格外として廃棄されていた福島の桃を食卓に届けたいという思いから生み出されたやさしいデザートで、普通は同時に食べることができない収穫時期の異なる複数の品種の桃を食べ比べることができるのも魅力の一つ。

担当者
コメント

より多くのお客さまにお届けできるよう、2019年夏に加工場を新設予定です。また、2018年より海外市場での販売を少しずつ展開しています。日本の果実の品質の高さを全世界に広めていけるよう今後もまい進いたします！

製造・販売 株式会社ももがある
所在地 福島県福島市田沢字木曽内前6-8
TEL. 024-547-3888
WEB <https://momogaaru.co.jp>

2 フィトブロス 陽の雫



農薬も化学肥料も一切使わない野菜から丁寧に作ったスープ。バリア機能を高める効果のあるフィトケミカルという成分を中心に、栄養素をたっぷり含み、体にやさしい味わいに仕上がっている。

製造・販売 株式会社いわき遠野らぱん
所在地 福島県いわき市遠野町上遠野字若宮60-1
TEL. 0246-89-3125
WEB <https://www.iwakitohno-lapin.co.jp>

3 しつけ椀 朱



伝統的な職人技を大切にしながらも時代に合った漆器を提案する漆器店が、日本の食文化の美しさを継承したいとの思いで手掛けた、シンプルモダンな「しつけ椀」。正しいお椀の持ち方が自然と身に付く。

製造・販売 株式会社三義漆器店
所在地 福島県会津若松市門田町大字一ノ堰字土手外1998-3
TEL. 0242-27-3456
WEB <http://www.owanya.com>

4 向山製作所の生キャラメル (ノースミルク)



新鮮な食材を使ったやさしい味の生キャラメル。ものづくりを大切に電子部品加工会社で作っており、歯に付かず口の中ですっと溶ける滑らかな口どけと食感の開発当初からこだわりぬいたもの。

製造・販売 株式会社向山製作所
所在地 福島県安達郡大玉村大山字西向26
TEL. 0243-68-2456
WEB <http://www.mukaiyama-ss.co.jp/caramel/index.html>

5 プチぷよ



さくらんぼのように薄皮で、ぷにぷにした柔らかさが特徴のミニトマト。甘みが強く、規格外のものを活用した加工品も評判で、バジル風味のドレッシング「バジ★トマト」は特に人気が高い。

製造 カヤノキファーム
所在地 福島県南相馬市鹿島区浮田字吉丁田88
TEL. 0244-47-2044