



ホクチン

のざぎを子会社化

後継者難で
引き受け 総菜など販路拡大

水産食品製造のホクチン(金沢市)は、水産加工品製造ののざぎ(同)を子会社化した。主力の珍珠製造販売に、のざぎが持つウナギのかば焼きなどのブランドを加え、食品スーパーの総菜などに販路を広げる。原材料の調達・加工でも協力する。のざぎの業績は好調

だ。だが、後継者難などからホクチンのグループ入りを選んだ。六日付でホクチンがのざぎの全株を取得した。取得額は明らかにしていない。ホクチンの山崎幸房社長に代わり社長を兼務。のざぎのタレ工場など、生産現場にも社員

を派遣する。のざぎの社名や社員二十五人の雇用は継続する。ホクチンは珍珠が主力で全国のスーパーやゆうパックなどに販路を持つ。年商は約三十五億円。一方、のざぎは「のざぎの焼き魚」ブランドで石川、福井県の地場スーパーの総菜コーナーが主な

販路で年商約五億円。愛知、岐阜、滋賀、三重、高松、香川、岡山、広島、福岡、熊本などのウナギを使

ったかば焼きなどを手がけ、中国産から国産への

も異なり、水産品の仕入れなどの面で協力することと相乗効果を引き出せると判断した。

のざぎは一九四七年の創業。能崎社長は現在六十四歳だが、後継者が社内にはいない。そのため企業コンサルティングの

スターシップホールディングス(金沢市、島津伸社長)が今回のグループ入りを仲介した。