

# 東日本大震災で U ターン起業、岩手・久慈で飲食店 10 年の経営者 たんかくぎゅう 肉用牛 0.3%・短角牛の冷凍カレードーナツ発売 3 カ月 1 日最大 300 個販売の人気商品に

今夏に東京で初の店頭販売を予定、地元食材の認知向上を目指す

北三陸の食材を活かした商品開発・飲食店経営「株式会社ソナム<sup>※1</sup>」（岩手県久慈市、代表取締役・青松慶一<sup>※2</sup>）は、全国の肉用牛の約 0.3%しか存在しない希少和牛「短角牛」を使ったカレードーナツ「短角牛のもちもちカレードーナツ<sup>※3</sup>」を発売して 5 月で 3 カ月の節目<sup>※4</sup>を迎え、1 日最大約 300 個を販売する反響を得ています。今夏には、東京で初の店頭販売を行う予定です。

代表・青松は、東日本大震災と台風 10 号の被災を受けて故郷の岩手・久慈に U ターンして起業。食をテーマに地域振興に努め、10 年目に入りました。今後も全国へ届ける地域ブランド商品を育て、地元食材と故郷の認知向上に貢献いたします。

## □背景□震災 15 年、地元消費の“限界”



短角牛のもちもちカレードーナツ

東日本大震災から 15 年の節目を迎えるも、人口減少や物価高騰の影響で、地域食材を扱う事業者は、地元での飲食だけでは事業の継続や雇用の維持が難しくなっています。一方、岩手県久慈市を代表する短角牛は、認知度向上や販路拡大が課題です。

そこで株式会社ソナムは、約 10 年間の飲食店運営で培った商品開発のノウハウを生かし、短角牛や北三陸産小麦「もち姫」、地元の「ゆめ牛乳」を活用した「短角牛のもちもちカレードーナツ」を開発。地域食材について、地元だけでなく全国での消費拡大を目指しています。

## ■特長■希少な「短角牛の旨み」を手軽に味わえる

- ・ 全国の肉用牛の約 0.3%しか存在しない希少和牛「短角牛」を使用。
- ・ 地元牧場から一頭買いした短角牛を活用し、持続可能な地域づくりに貢献。
- ・ 短角牛赤身の旨みを生かした地元洋食店人気のカレーでレストラン品質。
- ・ 北三陸産小麦「もち姫」と地元「ゆめ牛乳」を使用した甘くもちもちの生地。
- ・ カレーパンとドーナツを組み合わせたオリジナル“惣菜スイーツ”で子どもから大人まで手軽に食べられます。
- ・ 冷凍個包装で、催事・ギフト・全国発送に対応。また解凍後は常温で 5 日間の販売が可能です。
- ・ 今夏に岩手県のアンテナショップ「いわて銀河プラザ」（東京・銀座）において、東京で初の店頭販売を行います。

◇会社概要◇株式会社ソナム 住所：岩手県久慈市長内町 32-15-2

事業内容：地元食材を活かした飲食店と加工品開発販売。岩手県久慈市で 4 店舗運営。

◆問い合わせ先◆HIBIKI SHOKUDO 担当：青松

電話：0194-52-8460 メール：home@hibikishokudo.com

## ■持続可能な地域づくりへ

株式会社ソナム

代表取締役

青松慶一のコメント



私は、東京工業大学大学院修士課程修了後、エンジニアとして働いていましたが、被災した地元で価値を生み出す仕事をしたいと U ターンを決断しました。

「短角牛のもちもちカレードーナツ」をはじめ、「食」を通じて岩手北三陸食材の価値を全国に届け、持続可能な地域づくりに貢献し続けてまいります。

## ※1 株式会社ソナムについて

【社名】株式会社ソナム 【資本金】300 万円【本社】岩手県久慈市長内町 32-15-2 【電話】0194-75-3639

【メール】home@hibikishokudo.com 【URL】http://hibikishokudo.com

【事業内容】地元食材を活かした飲食店と商品開発を通じ、地域ブランドの創出に取り組んでいます。短角牛は地元牧場から一頭買い、地元小麦や牛乳を使用し、ハンバーグ、サンドイッチ、スイーツなどに展開しています。

## ※2 代表の経歴について



青松（中）と同級生 2 人＝岩手県、HIBIKI SHOKUDO

・1984 年岩手県久慈市出身。高校卒業後、「ものづくり」への興味から群馬大学工学部へ進学、さらに東京工業大学大学院へ編入学し、修士課程を修了しました。

・2009 年にはグローバルにものづくりへ関われる環境を志してブリヂストンへ研究開発職として入社。転機は 2011 年の東日本大震災、そして 2016 年の台風 10 号による故郷・岩手の被災でした。

・被災地で地域のために行動する人々の姿に強く影響を受け、さらに実家の焼肉店が被災閉店したことをきっかけに、「地元で価値を生み出す仕事をしたい」と決意し会社を退職。地元・久慈へ U ターンしました。

・2017 年、同級生 3 人で洋食レストラン「HIBIKI SHOKUDO」を立ち上げ。さらにその後、駅前図書館 YOMUNOSU 内のバーガーショップ「STAND hibiki」、道の駅いわて北三陸内のドーナツショップ「standonuts」、短角牛焼肉店「焼肉ソナム」などを展開。現在は 4 店舗を運営しながら、北三陸の食材や短角牛を活かした商品開発・地域ブランドづくりに取り組んでいます。

## ※3 「短角牛のもちもちカレードーナツ」について

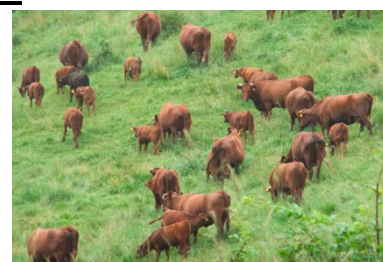
短角牛の正式名称は「日本短角種」。「和牛」と呼ばれる品種の 1 つで、唯一東北地方から発生したものです。国内の約 4 割が岩手県内で飼養され、日本一の産地です。「いわて短角牛」は、脂肪分が少ない赤身の高タンパク牛肉。黒毛和牛より脂肪分が少なくヘルシーで、かつ旨味のもととなるアミノ酸をたっぷり含み、かむほどにおいしさが広がります。（参考：「いわて牛普及推進協議会」のサイト「いわて牛」<https://iwategyu.jp>）

「短角牛のもちもちカレードーナツ」は、東日本大震災から 15 年の節目で地元食材の認知向上と地方飲食店の販路拡大を目的に開発しました。冷凍個包装にすることで、店頭販売だけでなく、催事、卸販売、ふるさと納税、ギフト需要にも対応。さらに、包装や品質管理方法を工夫することで、常温でも解凍後 5 日間、安全に販売できることを第三者機関の検査で確認しています。今年 2 月の商品完成後、3 月に販売を開始。卸販売や東北フェア、パンフェア等各種催事にて県外からも反響を得ています。

【商品概要】：内容量 100g、冷凍品、賞味期限 6 カ月（解凍後常温にて 5 日）、購入可能場所 ふるさと納税、道の駅いわて北三陸、HIBIKI SHOKUDO 電話注文（0194-52-8460）

## ※4 販売 3 カ月での「短角牛のもちもちカレードーナツ」の実績について

- ・復興庁結いの場にて取組紹介
- ・朝日新聞社 GOOD LIFE フェアで久慈商工会議所にて商品紹介
- ・国内最大級のパンのフェス 2026 in 横浜赤レンガにて平日 1 日で 300 個販売
- ・ふるさと納税返礼品登録
- ・2 月開催商談会で卸販売成約実績 3 件
- ・山形県 野川食肉食品センター様 東北フェアにて 240 個販売
- ・栃木県 益子陶器市運営カフェこふろ様にて 80 個販売



いわて短角牛＝岩手県