

会社概要

名称	株式会社 かなわ	
本社	〒734-0026 広島市南区仁保3丁目1番4号	
設立	昭和37年11月	
沿革	創業慶応3年	三保久太郎により創設
	昭和21年3月	先代三保邦弘が家業のかき養殖業を法人組織とすべく 金輪島海産株式会社を設立し、東京高島屋に出店
	昭和37年11月	広島のかきを全国に普及すべく、株式会社かなわを設立
料理飲食部門	昭和38年	かき船店 開店
	昭和40年	駅ビル店 開店
	昭和41年	銀座店 開店
	平成14年	銀座8丁目店 開店
	平成17年	駅ビル店の増床並びに広島県初のオイスターバー 開店
	平成21年	銀座店・銀座8丁目店 移転統合により、銀座6丁目店 開店
	平成22年	広島空港店 開店
	平成27年	船かなわ店 移転新設
	平成30年3月	かなわe k i e店 開店
	平成30年9月	和久バル店 開店
代表者	三保 二郎	
資本金	1,650万円	
従業員数	100人	
事業	◆魚介の養殖、採捕及び販売 ◆魚介並びに一切の料理飲食の業務	
取引銀行	広島銀行 仁保支店	
かき生産地	かなわ水産株式会社にて広島県指定清浄海域の大黒神島深浦で養殖する。	

企業理念

株式会社かなわは、広島かきとかき料理の普及を目的として創設されました。

地元広島の食材の美味しさを日本及び世界に発信し、
広島のかきの安全性と美味しさを広めていく。
広島の魅力とおもてなしの心を大切にします。



かなわへの仲間入りをお考えの方に

かなわは慶応三年（大政奉還の年）に創業しました。

昭和21年に広島のかきを大阪と東京の百貨店で販売し始め（東京での広島かき販売の草分け）

その後東京、名古屋、大阪、神戸、北九州の殆どの百貨店に直売店を設け、

昭和37年にかきの宣伝販促の為、かき料理店（かき船）を開業しました。

かき船とは、川に浮かべた船上でかき料理を提供する店のことで江戸時代に大阪から流行し始め、その後全国に広まりました。

かき船の開店を皮切りに、日本料理店だけでなくオイスターバーやバルなど様々なスタイルの店舗を出店し、現在は広島と東京 銀座に7店舗を運営しています。

かなわはかきの美味しさ・安全性を広くアピールし、多くのお客様に本当のかきの美味しさを楽しんでもらえる店造りをしています。

勿論、高品質なかきを扱っていることから必然的に他の食材も高品質でなければならず、サービス・料理の味・質、全てが非常に高いレベルにあります。

私たちの役割は、世界無形文化遺産となった和食と、本物の広島かきの美味しさを世界中に広めることにより、広島の平和をアピールしていく事です。

そしてかなわで働くということは、世界中から広島を訪れる方々に広島の良さ、おもてなしを味わってもらうことで自分のスキルを向上させる事です。



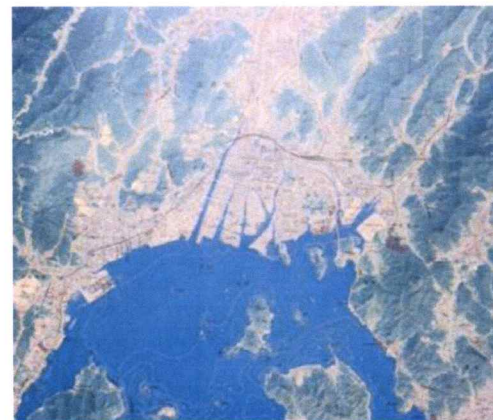
かき船とかなわの歴史

広島牡蠣と「かき船」の文化を世界に発信

»広島牡蠣について About Hiroshima oysters

広島牡蠣は室町時代より養殖されており現在では全国の生産量の約6割を担っております。牡蠣は汽水域に生息する為、スキー場が多く点在する中国山地の中から一級河川太田川より注ぎ込む広島湾で育ちます。

中国山地は主に落葉広葉樹林の為、そこから流れ出る水には多くの牡蠣の餌となる植物性プランクトン（ケイソウ類）が多く含まれ、それが太田川から広島湾の三角洲を通り広島湾に流れ込み、宮島、絵の島、大奈佐美島、能美島、江田島、倉橋島などの島々に囲まれた閉鎖海域の中で広島牡蠣は育ちます。このような地形は世界でも有数の牡蠣の生育に最も適した形となっており長年牡蠣を養殖しても太田川から栄養分が常に供給されている為、数百年間に亘り牡蠣養殖を続けていても海が枯れる事はありません。



»かき船のはじまり The beginning of the oyster boats

広島牡蠣は江戸時代初期には牡蠣養殖業者によって大阪まで船で運ばれ直接販売が始められました。江戸時代中期には徐々に大阪以外の都市にも販路を広げ単に牡蠣を打って（殻を開けて）販売するだけでなく、そこで試食をさせるようになりそれが船の上に座敷を設け牡蠣料理を食べさせるようになりしました。それが「かき船」です。幕末には牡蠣船で牡蠣を料理して食べさせることが流行したと言われていました。

明治時代に入ると瀬戸内海沿岸はもとより九州や日本海沿岸までも進出し、船を沿岸に固定して水上料理店となって営業しており当時は数百隻に上ったと云われております。

その「かき船」は広島牡蠣を単に食べさせる施設だけでなく広島牡蠣の味を広め、牡蠣料理を伝える絶好のツールとなりました。



»かなわについて About Kanawa

かなわは1867年（慶応3年）三保久太郎が家業として牡蠣養殖業を始め3代目が昭和21年より東京と大阪の百貨店に生牡蠣直売店を出店しました。その時が東京での広島かきの販売の始まりでした。

昭和20年頃より牡蠣の養殖方法が垂下式（筏）に変わり広島牡蠣の生産量が大幅に増え、より一層の拡販を迫られました。昭和37年、かきをより一層拡販するには牡蠣料理を一般に広く浸透させる必要があるという事から、江戸時代からの牡蠣の販促ツールであった「かき船」で料理を食べてもらい牡蠣料理とその美味しさを広め理解されればより多くの牡蠣の販売に繋がるのではないかという思いから昭和38年「かき船かなわ」を開店しました。それ以来、安全で安心して食べられる牡蠣を提供するため広島湾沿岸部ではなく能美島の深江沖の塩分濃度が高く綺麗で澄んだ海域で養殖された牡蠣のみを使い提供しております。広島県では生食用牡蠣と加熱調理用牡蠣では厚生労働省の生食用牡蠣出荷基準のみならず海域も厳しく規制されています。その生食用指定海域の中でも特に綺麗な海域で採れた「かなわのかき」は牡蠣の美味しさだけでなく、極めて安全性が高く鮮度の良いものです。



»かき船から恒久平和を発信 Introduce lasting peace from oyster boat

「かき船かなわ」は平和公園の対岸に位置し世界遺産である原爆ドームのバッファゾーン内にあり入口横には「動員学徒慰霊慈母観音像」もあります。毎年8月6日には、式典に参加される方やお参りの行き帰りの方々の為に無料休憩所として開放しております。平和公園周辺には多くの慰霊碑があり、原爆資料館、平和公園等を訪れる国内外のお客様が、慰霊碑を巡りながらお越しになられます。そのお客様に広島牡蠣の美味しさを味わっていただくことも平和を感じていただけるひと時となっております。

「かき船」で牡蠣料理を食する。という過去から現在に繋がる文化はユネスコ世界無形文化遺産の「和食」と広島食文化「かき料理」とともに恒久平和を全世界にアピールしております。

平成27年、元安橋東詰めに移転。新たな歴史の始まり



穏やかで美しい川面がおりなす
四季の移ろいと
鮮やかに映し出される自然…
そして心からのおもてなしで
皆さまをお迎えいたします。



かき船かなわ 女将



かき船かなわ スタッフ



かき船かなわ 対岸より



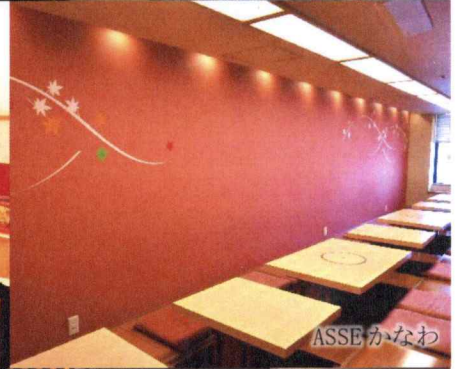
かき船かなわ 玄関アプローチ



ASSEかなわ スタッフ



旬鮮彩 かき名庵



ASSEかなわ



かなわekie店



かなわekie店 スタッフ



和久バレル スタッフ



かなわ広島空港店 カウンター



かなわ広島空港店 スタッフ