

～安価となる小型のイワシやサバ等を用いた練製品の開発と消費拡大～
株式会社丸賢商店（静岡県焼津市）

目詰まりの現状

地元で水揚げされたイワシやサバ等は、主に鮮魚での出荷や節等に加工されているが、小型サイズのものは餌料向けとして安価で取引されている。一方、練り製品製造業界では大手業者による製品の画一化が進み、中小業者は、地産地消等を謳う高付加価値商品の開発等、大手業者との差別化が求められている。

当社では、これまでOEM製造にて、つみれやさつま揚げ等を愛知県や千葉県等の学校給食や介護食向け等に販売してきたが、全国的な原料不足と単価上昇に対応するためには、安価に取引される水産物を有効活用し、製造工程の効率化で商品開発を進め、自らが直接販売することが大きな課題である。

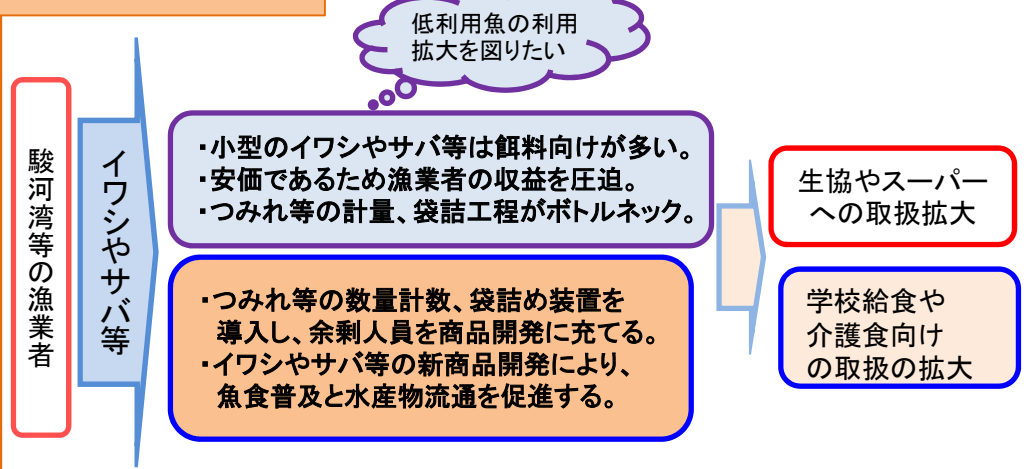
プロジェクトの概要

- 製造工程でボトルネックとなっている、つみれなどの計数、袋詰め工程を機械化し、余剰人員を新商品開発に充てる。
- 小型のイワシやサバ等を使用した練り製品を開発、製造して、学校給食や介護食向けに販売し、魚食普及や水産物の流通促進を図る。

取組による成果

- 機器導入で、つみれ等の計数、袋詰め工程を大幅に効率化。
- 平成30年1月に地元焼津市の学校給食指定業者に指定され、自社ブランド商品としてさつま揚げボールを納入、地元で水揚げされたイワシやサバのつみれ等を、継続して提案。
- イワシのつみれを愛知県の学校給食に、サバのつみれを介護食向けに納入。

プロジェクトフロー



数量計数と袋詰め装置



イワシのつみれ



サバのつみれ



（平成31年3月現在）