

～活魚販売業者による加工ニーズへの対応～  
株式会社スイコウ（北海道登別市）

目詰まりの現状

北海道のヒラメの水揚げは、ここ20年間以上は1千トン前後で推移しているものの、単価は様々な要因を背景にして減少の一途をたどり、近年10年間でも約3割低下した。

一方、当社は、前浜で水揚げされるホッキガイ等の活貝やヒラメ等の活魚を高級ホテルや料亭向けに販売してきた。しかし、販売先の活魚の受け入れ体制の問題、料理人の人手不足、アニサキス問題などから、活魚の販売が縮小し、安心安全で活魚と同等な鮮度や品質の冷凍加工品の需要が高まっている。

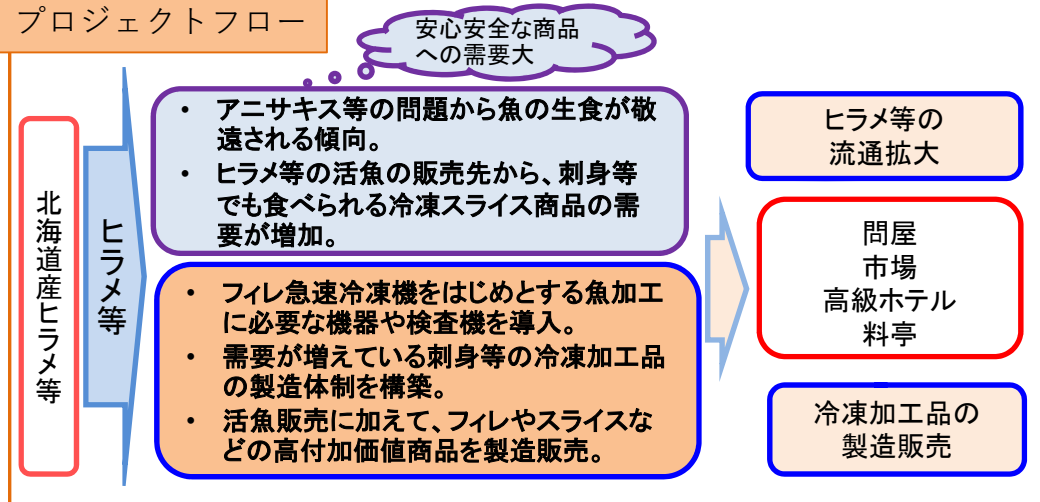
プロジェクトの概要

- 急速冷凍機等を導入し、需要が高まっている刺身向け等の冷凍加工品の製造体制を構築。
- 活魚販売に加えて、フィレやスライスなどの高付加価値商品を製造販売。
- アニサキス検査機により、安心安全な商品の供給体制を確立。

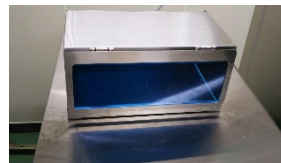
取組による成果

- アニサキスを排除した、安心安全な冷凍加工品の製造体制を確立。
- ヒラメ等のフィレを真空パックした冷凍商品を製造。活魚と冷凍品を需要に応じて戦略的に販売。
- 平成30年度は、目標の約8倍の冷凍品量を販売。

プロジェクトフロー



アニサキス検査機



真空包装機



急速冷凍機



ヒラメの冷凍フィレ



マツカワの冷凍フィレ



（平成31年3月現在）