

# ～ラインの自動化による地魚練り製品の開発強化～ 有限会社若松屋（三重県伊勢市）

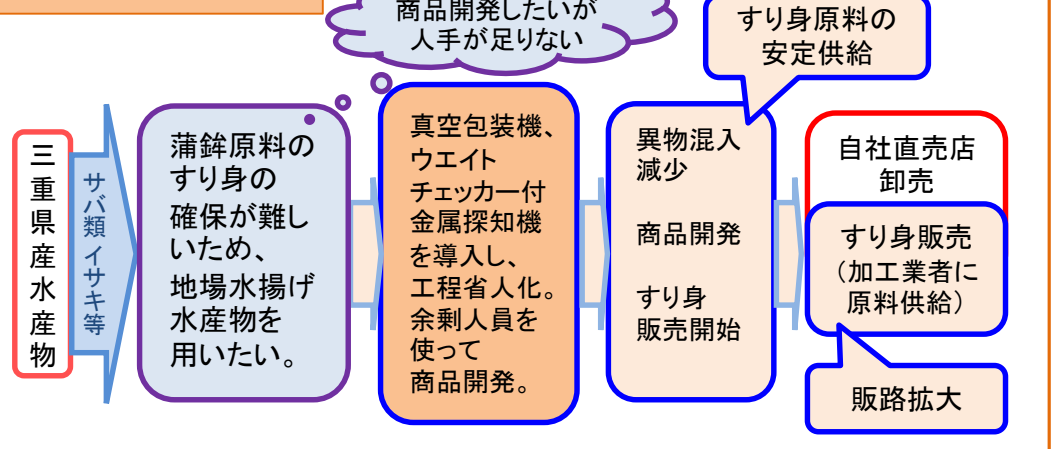
## 目詰まりの現状

世界的なすり身消費量増加により、原料の安定的な確保が重要になっているが、蒲鉾原料のほとんどを輸入冷凍すり身に依存している。

一方、三重県で水揚げされるサバ類、イサキ等の地魚は、サイズが小さい、ロットが揃わない等の理由により、市場上場されなかったり、食用に向けられなかったりしている。

確保が不安定となっている輸入冷凍すり身に代わって、地魚を利用したすり身や、それを使った練り製品を求める声が大きくなっている。

## プロジェクトフロー



## プロジェクトの概要

- 真空包装機およびウエイトチェッカー付金属探知機を導入し、人的作業工程の軽減を図る。
- 機械化により削減された人的資源を、地魚の一次加工に充てる。
- 安定的な需要を確保すべく、地魚を原料とした新商品の開発に取り組む。

真空包装機及びウエイトチェッカー付金属探知機



## 取組による成果

- 検査工程の機械化により、異物の混入が減少し、安心安全な商品を提供。
- ラインの省人化により新商品開発要員を増強。
- 地元水産物を用いたすり身販売（原料販売）も開始。
- 地産地消の消費者ニーズに応えた商品提供。

製造の様子

