

新機器で加工品のバリエーションを広げ 岐阜県産淡水魚の魅力を発信

概要

学校給食向けを中心とした水産加工品の製造・販売を展開するなかで、地産地消に取り組み岐阜県産淡水魚の扱いを増やしてきた。外食産業や百貨店などからのニーズにも対応するため新機器を導入することで生産体制を拡充し、さらなる岐阜県産淡水魚の新商品開発と販路拡大を目指す。

本事業への取り組みの経緯

当社は平成8年の創業以来、水産品をはじめとした各種食品の販売・加工を手掛けており、特に学校給食においては、東海三県を中心に200か所以上に納入している。

創業当初はごく一般的な水産物を加工するにとどまっていたが、平成17年に食育基本法が施行され、学校給食に地域の特色を生かした献立が積極的に取り入れられるようになった頃から、給食向けに岐阜県産水産品の加工も行うようになった。



連携している養魚場と、養殖された淡水魚

当社の主要販路は学校給食関係だが、児童数の減少が続いている昨今の状況を鑑みると、一般消費者に近いチャネルの開拓をこれまで以上に展開する必要があると考えていた。また、岐阜県産淡水魚の評価が高まりホテル、旅館、高速道路のサービスエリア・パーキングエリアなどへの取扱量が増加しているが、同時に顧客からの要望も多様化していた。そうした状況に対応できる生産体制を整えることが、当社の喫緊の課題であった。

事業概要

当社では平成23年に東海農政局より農商工連携事業の認定を受け、その事業の中核として、中津川市の養魚場と連携した淡水魚のオリジナルブランド「更紗シリーズ」を開発、販売している。このシリーズでは、岐阜県で古くから親しまれ、環境に優れた恵那山系の清涼な水で育成されたニジマス、アマゴなどを取り扱っており、学校給食用として唐揚げ、甘露煮、塩焼きなどに加工している。

販路を拡大するにはこうした従来の加工品だけでなく、生食用や、さらに新しい加工品を顧客ごとのニーズに応じて開発する必要があったが、当社の使用していた機器では限界があるというのが実情であった。

そこで本事業で、より高付加価値の岐阜県産淡水魚商品を製造・販売する体制を整えるため、「液体急速凍結器」及び「冷風乾燥機」を導入した。

食料品製造業

有限会社和幸

代表取締役 野々部 良

●所在地/〒500-8235

岐阜市東中島3丁目14-12

●TEL/058-259-4766 ●FAX/058-259-4767

●設立/平成18年3月28日

●資本金/900万円 ●従業員数/19人

http://wakou.0583.jp

e-mail:wakou@giga.ocn.ne.jp



代表取締役
野々部 良

企業概要

平成8年創業。製造部、製造特販部、品質管理部の三部体制で水産品の加工を行い、学校給食、外食産業、百貨店などに販路を展開。扱うのはカツオ、アジ、イカ、マス、タラ、サケをはじめとする国内外のあらゆる水産品に及び、加工製品も切り身、唐揚げ、甘露煮、漬魚、練り製品など多岐にわたる。近年は地産地消にも重点を置き、中津川で養殖された淡水魚を使った自社ブランド「更紗シリーズ」を開発している。

事業成果

従来の冷凍機で魚を冷凍した場合、細菌の増殖量を抑えることができず加熱用でしか提供できなかった。しかし、今回導入した「液体急速凍結器」では細菌の増殖を著しく抑えることができるため、刺身用での提供が可能になった。また、解凍後に旨み成分であるドロップの流出が少なく、切りたての生魚と遜色ないみずみずしさを保つことができた。



当事業で導入した液体急速凍結器



冷凍された加工品

もう一つの「冷風乾燥機」では、従来の機器と比べて約半分の速さでの加工処理が可能になった。これを利用し、自社ブランドである更紗トラウトサーモンの漬魚（味噌漬け）を試作したところ、それまで6日ほどを要していた加工を3日で行うことができ、製造時間の短縮とコストカットの成果が得られた。



当事業で導入した冷風乾燥機

成果の活用状況 (補助事業実施後の取り組み)

生食用での提供が可能になったことで学校給食以外の販路が拡大し、それぞれのニーズに応じた商品の生産を行っている。また、製造時間の短縮により、新たな商品開発に時間をかけることができるようになった。

現在は給食用、業務用の商品が主体だが、一般消費者向けのアイテムも増加しており、今後さらにそうした商品を拡大していく方針である。



現在展開している
「更紗シリーズ」の
商品群

