

株式会社 山下水産

- ▶対象類型 ものづくり技術・食料品
- ▶試作開発+設備投資の別 試作開発+設備投資
- ▶主たる目的 商品開発

地元海産物を活用したギフト用生鮮惣菜の開発事業



- | | |
|---|---|
| 2 | 1 |
| 3 | |
| 4 | |
| | |
- 1／食材のうま味を逃さない「プロトン冷凍」ができる高鮮度維持凍結機。
 - 2／福井県や日本海らしさを感じさせる食材がトッピングされた「越前至福漬」。
 - 3／多様な商品展開に対応できるシュリンク包装機。
 - 4／へしこなどの水産加工品をギフト品として販売している。

衛生面を改善し、地元の海産物を生かした「越前至福漬」を開発。

干物を主力に水産品加工を行う山下水産は、消費者の嗜好の多様化に対応するため、家庭での調理が不要な惣菜品の開発に着手。生の魚介類を扱う調理には、干物加工より厳しい衛生管理が求められるため、設備を改善し高機能な冷凍設備を活用して、食味に優れ、安心・安全な商品の開発に取り組んだ。

開発した商品はメカブとモズクをベースに、刺身用タリイカと甘エビ、加熱したアワビとバイガイなどをトッピングした海鮮漬で、「越前至福漬」と名付けギフト市場での需要を見込む。本事業では衛生面の改善に向け、作業場に空気清浄機とオゾン水生成機を導

入し、浮遊菌対策などを徹底。包装面では、さまざまな形状の商品に対応するシュリンク包装機を導入。自動ラベル貼付機は表示の適正化だけでなく、より厳正なロット・製造管理にも活用している。

品質面では、食品の細胞を壊さずにうま味を逃さない高鮮度維持凍結機により、調理済みの商品やトッピング食材を、味や食感を損なわずに保存・発送できるように。さらに、食品添加物を使わず品質を保持できるため、安心・安全面の付加価値も高まった。平成27年から百貨店のギフトカタログでの取り扱いが始まり、冬季にはセイコガニを用いた海鮮漬も展開している。

注目すべき成果

新しい柱となる主力商品ができた。

衛生管理が強化されたことにより、生の魚介類を用いた商品の加工が可能となり、福井県や越前町らしさあふれる海鮮漬を開発。季節に応じた商品を展開し、大きな柱として伸ばしていく方向性を見出すことができた。

事業活動の付加価値

より広い販路開拓も視野に。

高鮮度維持凍結のできる設備を備えたことで、水産関係者からの視察が増加。国内外のバイヤーからも福井の魚介類と高機能な冷凍設備を生かした商品開発への期待が高まり、幅広い販路開拓への可能性が高まった。

今後の展望

積極的に商品の改良、新製品の開発を。

海鮮漬は百貨店のバイヤーらと、継続的に具材や盛りつけ方法などの検討、改良などを重ね、商品力を高めている。冷凍に向くタイなどの白身魚を用いたお茶漬けなど、新製品の開発にも積極的に取り組んでいる。

ものづくり専門員から一言

新たな事業をものづくり補助金で起こす。

干物専業からの脱皮は、“生食”後発ゆえの課題に直面。これを「地場の海産物の素晴らしさ」+「ものづくり補助金で導入した設備」で乗り越えた。個食化のなかでも、目指すは「昭和の食卓風景」。家庭団欒の姿のなかに新商品開発の構想が湧き出ている。

こんな会社です！



代表取締役
山下 一信さん

時代にマッチした、こだわりの越前の幸を届けたい。

創業以来、越前の海で揚がった“前浜”の水産物を干物に加工し、昭和の食卓風景が感じられる味をお届けしてきました。添加物を用いず、素材そのものの味を生かしたおいしさを次世代に残すことも、これからの課題の一つです。その第一歩として、昔ながらの塩や水へのこだわりは大切にしながら、最新機器の活用により、これまでになかった商品づくりに取り組んでいけるようになりました。大企業にはできない小回りを利かせながら、常に変化する時代に対応し、新しいことに挑戦し、こだわりの味を実現していきたいと考えています。

株式会社 山下水産

代表者／代表取締役 山下 一信
設立／昭和30年（1955年）
資本金／800万円
従業員数／24名
事業内容／水産加工、販売
売上高／4億5,000万円（平成29年4月期）
〒916-0315 越前町小樽3-69-1
☎0778-37-0058 FAX.0778-37-2158
[E-mail] f-yamasui@zg.ttn.ne.jp
umaiyaro@zg.ttn.ne.jp
[URL] <http://www.yamashitasuisan.jp/>



昔ながらの味を守りながら製造されている主力商品の干物。



本社・工場