

ジェットオーブン導入によるジェット噴射加熱を活用した高品質水産加工品の開発

概要

ジェットオーブン等の加工用設備導入による水産加工品の試作開発

背景・目的

近年、八戸港におけるイカの水揚量が落ち込んでおり、弊社においても原料の調達が困難になる等、通年加工に与える影響が大きくなっていった。また、従来から手作業による一次加工が主体であったため、非加熱加工における技術は有しているものの、二次加工及び加熱加工に関しては体制が整備されていない現状にあった。

本事業を実施し、加工用設備の導入による二次加工及び加熱加工技術の確立と、イカ以外の魚種を原料とした「高品質な加工品」を試作開発することで、高品質かつ高付加価値な加工品を生み出し、新たな収益確保を目指すこととした。



スチームコンベクションオーブン

実施内容

○導入設備

- ◆スチームコンベクションオーブン
加熱処理（焼く・煮る・乾燥・揚げる・蒸す）
- ◆シュリンクトンエル・L型シーラー
包装処理（熱風による密着包装）
- ◆自動梱包機
包装・梱包処理（段ボールや袋をバンド結束）
- ◆魚類成形機
加工魚類の成形・圧縮（するめ等）
包装処理の簡便化（段ボールの圧縮包装）
- ◆イカタンザクカッター
イカの裁割（短冊状にカット）
- ◆中型魚類裁割機
魚類の裁割（卸し・開き）



中型魚類裁割機



イカタンザクカッター

五戸水産株式会社

代表取締役 五戸 睦子

青森県八戸市大字白銀字三島下24-103

TEL: 0178-33-0293

企業概要: 昭和13年に創業以来、青森県八戸市で水揚げされるイカ等を中心とした新鮮な水産物を加工している。原料から製品まで一貫製造し、食の安全にもこだわっている。

主要製品: するめ、珍味、惣菜、佃煮等

○試作加工品

◆一次加工品

対象魚類: サバ、ホッケ、きんきん、ハタハタ

試作品名: 干物



◆二次加工品

対象魚類: イカ

試作品名: イカBBQ、イカ三升漬、イカ短冊他



◆加熱加工品

対象魚類: サバ、ホッケ、ハタハタ、イカ

試作品名: サバ焼き、ハタハタ唐揚げ、するめ他



○サンプル評価

社内試食会、取引先への依頼、プレゼンテーション、展示会出展にて、官能評価シートや商談シート等のアンケートによるサンプル評価を実施したところ、味付けや食感、量目、コスト面等、今後の開発において、参考となる貴重な意見を得ることができた。

本事業での成果

○スチームコンベクションオーブンの導入効果

熱処理加工（焼く・煮る・乾燥・揚げる・蒸す）が可能になった。製品の種類や加工魚種の幅が広がった。

○シュリンクトンネル・L型シーラーの導入効果

仕上げ・包装工程での流れがスマートに改善された。製品の見栄えが良好になった。包装手段の増加により、顧客満足度の向上が期待できる。

○魚類成形機と自動梱包機の導入効果

圧縮による製品の保管効果や重労働作業の負担が軽減された。

○魚類成形機の導入効果

加工魚類の成形・圧縮により、後工程での処理がスムーズになった。

○イカタンザクカッターの導入効果

イカ短冊のカット作業が迅速かつ正確になったため、鮮度保持及び量産が可能となった。品質向上とコスト削減が期待できる。

○中型魚類裁割機の導入効果

魚類の裁割作業が迅速になると共に、鮮度保持や量産、コスト削減が見込まれる。

加工設備が充実したことによって、取引先からの期待も大きい。

今後の展望

◆日本最大の料理サイト「クックパッド」と弊社HPをリンクさせる。

◆楽天市場をはじめとしたネットショップを活用し、商品販売や消費者ニーズの収集に努め、変化に対応する。

◆展示会や商談会に出展し、実際に「見て・食べて・話して」の営業方法を強化する。