



【事業計画名】

市場ニーズに即した商品力強化を目的とする しめ鯖真空包装機の導入

背景・目的

需要拡大に応える増産体制の確立が求められる

当社は、全国有数の水揚量を誇る八戸漁港のすぐ近くで水産加工業を営んでいます。近年、地場原料であるサバを使用したしめ鯖商品の開発に注力してきました。

当社におけるしめ鯖商品の出荷数量は年々伸張しています。2012年以降は年間650トンを超える出荷量で、

国内しめ鯖市場における12～13%のシェアに相当しており、海外市場の開拓も見据えた需要が今後一層高まると考えられます。

これに対し、既存設備による生産能力では供給対応が限界を迎えており、新規市場獲得を視野に入れた増産体制の確立と、商品供給力の向上も求め

られている状況です。



実施内容

真空包装機の導入で包装効率の強化を図る

しめ鯖商品の供給能力およびコスト競争力の強化を図るため、しめ鯖深絞型自動真空包装機を1機導入しました。この真空包装機はしめ鯖専用の機械で、鯖を下ろして半身にした状態にぴったり収まるサイズで真空包装できる機械です。しめ鯖専用の機械なの

で、真空包装する際には見た目も美しく、短時間での包装が可能です。

事業成果

真空包装で見た目も美しく 商品優位性が向上

真空包装機を導入したことにより、1日5時間機械を稼働させた場合、約8,000パックの真空包装が可能になりました。真空包装にすることで耐冷凍性が保たれ、冷凍下においても鮮度が維持されます。脂の乗ったサバはあぶら焼けしやすいのですが、真空包装によって見た目も美しく、しっかりと密閉されることで、あぶら焼けせずに見た目や品質についても高い評価を得

て、商品優位性が向上しています。

しめ鯖は、真空包装するまでに最低3日は掛かります。水揚げされた鮮魚の鯖は、しめ鯖用に半身に捌かれ、形を整える作業を行います。この整形作業に5～6時間掛かり、その後しめ鯖にするために塩水や調味を染みこませる作業と続いて、ようやく真空包装されます。整形作業には時間も手間も掛かりますが、真空包装機によってその

後の包装効率が上がり、作業時間の短縮が可能になりました。



ココがポイント

繁忙期には1か月16万パックものしめ鯖を製造！

鯖が水揚げされる旬の時期は12月で、この時期に水揚げされたサバを加工し、冷凍して1年分ストックしておく必要があります。長期保存に対応するためにも欠かせない**真空包装は、繁忙期には1か月でおよそ16万パックも製造し、専用の冷蔵庫で保管**されています。



今後の展望

しめ鯖の海外輸出にも真空包装の強みを活かす

2011年の東日本大震災以降、しめ鯖市場は供給元を集約化する傾向にあり、この流れは今後も加速するものと考えられます。全体市場としては微増または横ばい傾向ですが、供給対応力の向上、コスト競争力の強化等の施策により、既存ユーザーとの信頼性の強化を図ることで、既存市場における当社のシェアアップを目指しています。

商社を通して海外への輸出にも力を入れており、アメリカ、カナダ、東南アジアなどのスーパーマーケットすでに販売されています。現在はしめ鯖を好んで食べる人が購入している状態ですが、今後はしめ鯖の認知度を高めて固定客を増やしたいと思っています。海外へは真空包装の冷凍状態で輸送され、船便で輸送料金を抑えつつ、遠方に輸出できるという強みも活

かしています。

また、八戸商工会議所が推進する地域ブランド鯖「八戸前沖さば」を積極的に活用した、八戸ならではの商品を押し出すことで、特産品市場の獲得を狙います。「八戸前沖さば」ブランドの全国的な露出拡大に貢献し、ブランドの更なる発展を目指します。

武輪水産株式会社

代表取締役社長 武輪 俊彦

◎創業 昭和23年1月 ◎資本金 9800万円 ◎従業員 162名

〒031-0841 八戸市大字鯨町字下手代森32-1
TEL.0178-33-0121 FAX.0178-33-8561
URL: <http://www.takewa.co.jp/>