

# 削り節製造のライン化による生産性向上 と新規商品の試作開発

## 概要

新型の削り節製造設備を導入することにより生産性向上を図り、これまでにない新素材（青森県産の鮭・鯛・ふぐ）を用いた大きく薄い削り節と、その粉末を活用しただしパックの試作開発

## 背景・目的

飲食業界では、地場産品の使用や他店では扱っていない珍しいだし商品を使用することで、他店との差別化を図る動きが強まっている。特に最近では、素材を粉砕した粉末状の製品が広く流通し始め、弊社においても地場産品を原料とした珍しい削り節の製造を試みたが、現有設備は旧式であるため、削り節として望ましい花状にならないことが課題となっていた。そこで、本事業にて、新型の削り節製造設備を導入し、生産性向上を図ると共に、新素材（青森県産の鮭・鯛・ふぐ）を用いた大きく薄い削り節と、削り節の製造時に花状にならない粉末を活用しただしパックを試作開発することとした。

## 実施内容

### ○導入設備

- ◆鯉節スライサー 自動タイプ・FK-001 2台  
削り節の製造に使用。
- ◆トラフコンベアー 1台  
スライサー用周辺機器であり、花状の削り節と花状にならなかった粉末の選別に使用。
- ◆洗浄機 1台  
スライサー用周辺機器であり、節の洗浄に使用。
- ◆スーパーオイルフリーベビコン 0.4LE-8T 1台  
スライサーの動力として必要なコンプレッサーであり、スライサーのジョーゴをエアで押すために使用。



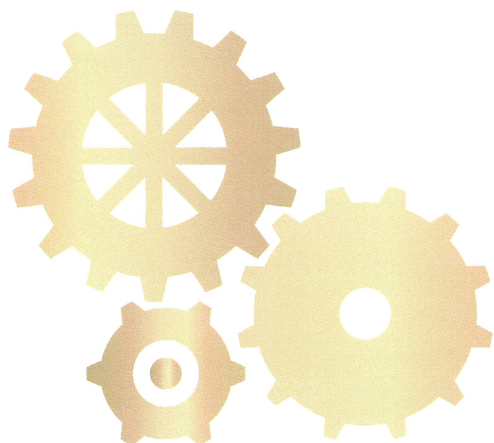
鯉節スライサー（トラフコンベアー含む）



洗浄機



スーパーオイルフリーベビコン



# 有限会社静岡屋

代表取締役 金山 明弘

青森県八戸市湊町新井田道30-16

TEL: 0178-3-1200

企業概要: 昭和29年に静岡県から削り節製造設備を導入し、三沢市でかつお節製造業として創業後、昭和47年に現在地（八戸市湊町）へ移転し、削り節やだし製品の製造販売を行っている。

## ○新素材による削り節の製造

原料となる鮭節・鯛節・ふぐ節の調達し、削り節を製造。



鮭節



鮭の削り節



鯛節



鯛の削り節



ふぐ節



ふぐの削り節

## ○新素材によるだしパックの製造

鮭節・鯛節・ふぐ節を削った際に花状にならなかった粉末を活用しだしパックの製造。



だしパック

## 本事業での成果

### ○設備導入による効果

- ◆粉状の削り節が出にくくなった。
- ◆原料の下処理において、乾燥工程が不要となった。
- ◆花状と粉末状の削り節の自動選別が可能となった。
- ◆生産性が向上した。

### ○サンプル評価

- ◆鮭の削り節及びだしパック  
しっかりとした鮭の風味と舌に残る旨味が感じられた。
- ◆鯛の削り節及びだしパック  
節にする際、焼きの工程があるため、鯛の風味がとても強く香ばしい。
- ◆ふぐの削り節及びだしパック  
白身魚のため、旨味が出るか懸念していたが、とても香ばしい節になった。

## 今後の展望

- ◆試作品を基にした本製品の量産体制が整い次第、市場投入を行い、売上拡大を図る。
- ◆青森県による「味感を育む『だし活』事業」を活用し、販売促進を図る。
- ◆県や市町村の他、JETRO等が主催する各種展示会への出展。
- ◆将来的には節の加工場を建設し、一貫生産体制の確立を図ると共に、6次産業化に向けた取り組みを行っていく。