

地域の農畜産物を利用したソーセージの製造

概要

青森県八戸市産の銘柄豚「美保野ポーク」を原料としたソーセージの製造において、受注量増加に対応するため、手作業で行っていた工程を機械化し、増産体制を確立した。

背景・目的

弊社は、昭和48年の設立以来、業務用の食肉卸や冷凍食品、冷凍マグロの販売等に取り組んできたが、近年、新規分野となる食肉加工への進出を果たし、主に豚肉の加工食品を生産している。

その中でも特に、青森県八戸市産の銘柄豚「美保野ポーク」を原料とした生ハムやつくね等の製品は、評判が高いため、弊社では更なるブランドの推進を視野に入れ、平成25年に「八戸美保野ポーク」の商標を出願登録し、同原料を使用した製品に適用させている。これを踏まえて、新たに、青森県産「津軽海峡の塩」を調味料とし、保存料等を一切使用しない安心・安全にこだわったソーセージの製造・販売も開始したところ、県内外のスーパーや百貨店から高評価を得ることができ、増産の要望が多々あった。しかし、同製品は手作業による製造であったため、生産量に限界があり、上記要望に応じることが困難な状況にあった。

そこで、本事業では、ソーセージ製造工程の機械化による増産体制を確立すべく、製造に係る設備導入を行うこととした。



ソーセージ製品

実施内容

各工程に必要な設備を、以下の内容で導入した後、テスト製造を行った。

①ミンチ工程

○ジャイアントステンレスミンチ

大量の処理能力と短縮ロールの採用により、肉が熱を吸収しないため、詰まりを防止できると共に、みずみずしさや天然の色を失わず加工できる。

②練り工程

○サイレントカッター

ナイフスピード・回転数が高い。

○製氷機 チップアイス

マイコン制御で室温や水温に左右されことなく、1年中安定した氷の供給が見込める。

○浄水器

用途、設置スペース、使用水量に合わせられ、ミネラルイオンはそのまま有機塩素化合物を取り除くことができる。

③混合工程

○フードミキサー

攪拌羽根には、肉類等の混ぜ合わせに最適なM羽根を標準装備しており、食材を均等で、かつ効率よく攪拌混合する。

④充填工程

○オートスタッパー

原料をロータリー式で送肉し、定量充填、捻りを加える一連の作業を自動で行えるため、作業員1名での腸詰作業が可能となる。

⑤包装工程

○自動梱包機 パワーシーラー

PID制御及びロング熱板により高品質シールを実現し、また、脱気・シール・印字を一工程に集約できる。

美保野グリーン牧場株式会社

代表取締役 佐々木 竜児
青森県八戸市大久保大山111-1
TEL: 0178-31-1199

企業概要: 総合食肉業務卸・商品企画販売・冷凍食品販売・
冷凍マグロ販売・八戸美保野ポーク
主要製品: 八戸美保野ポーク腸詰め

本事業での成果

- ◆各工程での最大加工量が増量すると共に、手作業で行っていた工程が機械化されたことにより、1ロット当たりの生産量も向上した。
- ◆ミンチ工程から充填工程が従来の4工程から2工程に集約されたため、少人数での製造が可能となった。
- ◆試食評価では、肉の食感や旨味に関して、従来の手作り製品と同様に美味であるとの高評価が得られた。

従来の品質を保ちながら、1ロット当たりの生産量が30kgから80kgと大幅に向上し、これにより、本事業の目的であったソーセージ製造工程の機械化による増産体制確立が達成された。

今後の展望

従来、手作業で月間生産量約2tだったものが、本事業による成果で機械化されたことにより、約12tが可能となった。

弊社のソーセージ製品は、1,000円/kgで販売しているが、今後は従来売上高200万円/月を、平成29年には600万円/月、平成32年には1,200万円/月を目指す。

また、主なユーザーは、既存取引先である青森県内の百貨店やスーパーをはじめ、以前から引き合いのあった「生活協同組合さっぽろ」と「パルシステム千葉」を想定している。更に、大手食品加工メーカー（日本ハムグループ）でソーセージの製造・販売に携わってきた社員のコネクションにより、「イオン岡山店」での販売も見込まれる。

<ソーセージ製造工程と活用設備>

