

有限会社 小倉水産食品

当社は、昭和30年に創業し、煮干、塩干物の生産からスタートし、化学調味料や添加物を使わない「いかの塩辛」が評判となり、会社も食品加工会社として変貌した。



当社の 強み・特徴

当社の強みは、国産素材のみを使い、「新鮮・手づくり・無添加」の安心・安全な食品を一品一品丁寧に製造し、販売している。
コロッケ、かに甲羅ちらし寿司、グラタン、するめいか、焙り商品などは、歳暮や中元、各種お祝い、引き出物、ギフトとして販売している。

事業計画名 子ども・高齢者・要介護者が骨まで食べられる「ファーストフィッシュ」の試作開発・製造

魚介類の消費回帰策「ファーストフィッシュ」の 販路拡大を目指して飽和蒸気調理器の導入

【計画の概要】 地場産魚材（さば、あじ、いわし、銀サケ等）を活用した小中学校給食商品並びに高齢者家庭、介護施設向け高齢者、要介護者を対象とした迅速・量産化を目指した「ファーストフィッシュ」の開発・製造販売を確立して産地の6次元化を図る。

本事業の取組内容・概要

●設備導入のきっかけ

■魚介類離れの流れ

▶一日当たりの魚介類の消費量が肉類より下回り、漁獲量の変動もあり、水産加工業は苦戦を強いられている。魚介類の消費量減少を防ぐには、「調理の難しさ、骨を取るのが難しい、臭い」が大きな問題となっている。



▲多彩な調理が可能な飽和蒸気調理器

●設備導入の意義

■打開策

▶健康食でもあるため、老若男女導入に安心して食べられる「ファーストフィッシュ」を導入し、新たな販路拡大する点は何か。

■設備導入に対する課題研究

- ▶基本的オペレーターの習得
- ▶魚種による最適処理時間のノウハウ構築
- ▶各レシピの調味料と飽和蒸気調理器の最適化ノウハウ蓄積
- ▶飽和蒸気調理器の処理後における小分けパッケージ技術の確立
- ▶小分けパッケージ化後の冷凍保存保管
- ▶開発食品の成分・栄養比較分析

●導入設備

機械装置名	利用方法
飽和蒸気調理器	魚を飽和蒸気と圧力で骨まで食べられるように柔らかくする
高効率蒸気ボイラー	効率よく蒸気を発生する

企業DATA

- 事業者名 有限会社 小倉水産食品
- 代表者名 代表取締役 小倉 雅司
- 設立年月日 昭和29年9月1日(法人設立 昭和61年7月1日)
- 所在地 〒684-0041 鳥取県境港市中野町3258-19
Tel.0859-44-5555 Fax.0859-44-6666
URL : <http://kokura-suisan.co.jp/low/company.html>
E-mail : info@kokura-suisan.co.jp
- 資本金 8,000千円
- 従業員数 26名(平成27年7月末時点)
- 業務内容 (水産加工食品の製造・販売)

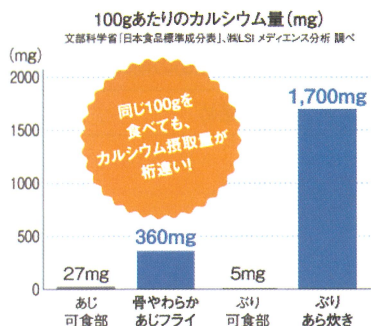


代表取締役 小倉 雅司

本事業の成果

●事業の概要とその成果

- ▶ 骨まで食べられる栄養成分が高い商品の製造が可能となった。
- ▶ 処分していた中骨等の廃棄資源の再利用
 - ・他の食品加工会社の廃棄資源を安価で活用できる
- ▶ 調理時間の短縮化により大量生産が可能
 - ・従来設備と比較して3倍以上の時間短縮
- ▶ 商品の栄養成分(カルシウム)の増量確保
 - ・試作研究の結果100g当たり
サケフライ(従来)360mg⇒(試作)1,700mg
- ▶ 手作業部分の自動化削減によるコスト削減
 - ・魚の骨の除去作業が不要
- ▶ 新たな商品開発
 - ・試作アイテムとして10種類の商品が完成



▲骨まで食べられる「ぶりあらだき」



▲さけの骨つき中落ちをフレークに



▲あじ特有の小骨もやわらかい「骨やわらかあじフライ」

今後の展開と展望

●魚料理の普及

子どもたちへの魚料理の普及、定着と穂食文化への貢献。

●新規市場開拓

病院、介護施設、高齢者施設の給食及び学校給食をターゲットとして商品開発、また販路開拓を行う。

●新商品開発

骨まで食べられ栄養成分が高い商品が製造可能となり、幅広い商品アイテムの開発ができ、新たな販路が開拓につながる可能性が出てきた。