

加熱処理設備導入による既存事業の 量産化および新商品開発による国内 外展開

有限会社 コクヨー

対象類型	競争力強化の形態	目的
革新的サービス	生産プロセス強化	生産性向上



1: メイン商品のシジミ真空パック
2: ボイラー導入による加熱殺菌



3: 除湿機導入による乾燥
4: 洗浄器導入による簡易洗浄

シジミをはじめとする地域農産物最適加工設備構築

島根県が漁獲量日本一を誇る大和シジミ。有限会社コクヨーは、宍道湖産シジミを仕入れ、生鮮用はもちろん、冷凍、レトルトなど用途に応じた加工を行い全国に販売している。この数年で日本一の漁獲量に返り咲いたものの、一時期は4割近くまで落ち込み、当社の経営を圧迫した。この時の経験から、当社は本事業を通じて3つの新規事業に取り組んだ。

第一にシジミ・アサリの剥き身加工事業。共働きなど、時間が限られる家庭では調理の手間が省けかつ料理での用途も広がる可能性があり、当社が以前から取り組みたい事業であった。

次に農業生産品加工事業。前述したように、宍道湖シジミの漁獲量が激減した際に直面した経営危機。この経験を踏まえ、リスク対策として新たな柱となる事業を模索していたと

ころ、近隣企業等からタケノコ・サツマイモの下処理加工を相談された。シジミの加工設備と基本的には同じものが使えることもあり、当社の新規事業としては最適の案件として受け入れた。更にその延長線上でサツマイモのペースト開発を行なった。既存設備では、シジミやサツマイモ、タケノコの大量加熱は熱のむらなどが発生し不可能だったため、当社は蒸気加熱による大容量対応の加熱設備の導入を行なった。食材の加熱具合などを確認し最適な条件を探し出す試作作業を繰り返した。また、サツマイモ・タケノコ加工の省力化を図るために自動皮むき器を導入した。

サツマイモペースト開発では、本事業にて導入した小型乾燥機を活用。菓子メーカーなどと開発を続ける。

主な成果

- ・ 新型加熱処理機導入による
シジミ・アサリの剥き身商品
完成
- ・ 新たな分野進出となる農産品
加工の商品化
- ・ サツマイモペースト商品化に
向けた製造工程の確立

本事業 の成果

コンパクトな最新設備導入による 食品素材の高品質化実現

シジミ・アサリの剥き身事業は、蒸気加熱器導入によって、均一に熱の入った歩留まりの良い商品を大量生産することが可能になった。同じ設備を利用するサツマイモ・タケノコの加工品についても自動皮むき機、乾燥機などを導入したことで、製品化を実現。未開拓の市場へ向けた新商品の完成となった。また、高級スイーツ用サツマイモペーストの開発は、基本的な製造工程を確立できたこともあり、今後は菓子メーカーとの共同開発につなげることとなる。

今後の展望



積極的な販路開拓に向けた 商品化と菓子メーカーとの 連携への期待

新たに導入した蒸気熱加工機によって、シジミ・アサリの剥き身事業だけでなく、サツマイモ・タケノコの熱処理加工についても商品化を実現できた。貝類は既存事業での新商品として従来の販路を含めた拡販を行う。新分野となるサツマイモ・タケノコ加工商品も多くの引き合いが見込まれる。一方で全くの新商品であるサツマイモペーストは、地元の菓子メーカーによる指導の元、順調な開発が続いている。

今事業において様々な発見を体験することができた。ボイラー導入における、作業の効率化・生産性の向上・従業員の意識向上に繋がり、二重にも三重にも大きな成果を得ることが出来たと感じている。今後、引き続き試作開発を繰り返し行い、積極的に全国及び海外へ挑戦していきたい。



専務取締役

原 嘉 緒

5



6



5：近年は島根県産農産加工品も販売している

6：出雲市斐川町の本社

有限会社 コクヨー

代表者名：代表取締役 原 克洋

設立年月日：昭和50年1月

資本金：3000千円

従業員数：22人

業種：食料品製造業

売上：710百万円

住所：〒699-0502 島根県出雲市斐川町莊原1255

電話：0853-72-3160

FAX：0853-72-9455

URL：<http://www.kokuyo-suisan.jp>

メール：shijimichan@kokuyo-suisan.jp