

冷凍に要する時間も3Dフリーザーでは1時間で凍結したのに対し、一般的な冷凍庫ではまだ柔らかく冷めた程度であり、冷凍時間の大幅な短縮が図れることが判明した。一度3Dフリーザーで急速冷凍した商品は他の冷凍庫での保存が可能で、大量注文にも対応できる。テスト製造での検証により、安全で高品質な冷凍食品の製造が可能になり、全国販売に向けての道筋がついた。

◆安全・高品質な製品化を実現

これらの設備を使用し、かきお好み焼き、殻付きかきグラタン、かきめしの3品のテスト製造を行った。まず3Dフリーザーで冷凍した3品の細菌検査を検査機関で行った結果、それぞれの安全性が確認できた。次に作り立てを真空パックし、一般的な冷凍庫と3Dフリーザーで冷凍後、レンジで解凍し試食を行った。かきお好み焼きを食してみると3Dフリーザーで冷凍したものは生地がふんわりしており、冷凍品とは分らないほどだった。

◆地域ブランド認定で販路拡大

平成27年から『寄島かきめし』『寄島かきおこのみ』の商品名で、本格的な製造販売を開始し、店舗やネットショップでの販売のほか、展示商談会に出展。同年11月にあさくちブランド『浅口の幸』に認定されたことで、地元の大手スーパーでの通年販売がスタートした。その後、岡山県商工会連合会の『サンさん晴れのめぐみ』のブランド認証を受け、岡山県のアンテナショップ（東京）との取引も



高温状態でバックが可能となる真空包装機



3Dフリーザー（急速冷却冷凍装置）

「ホームページやチラシでPRを図り、多くの人に美味しさを知っていただき、ネットショップの売上増に結び付けていきたい。そしてカキをはじめ、寄島産の魚介類の魅力を全国に発信していきたい」と岡辺智章代表は抱負を語る。 ※文中敬称略

実現。さらには大手百貨店とのギフト商品としての取り扱いも進展している。一方で大手ネットショップの売上は、食品マーケット自体が小さいこともあり、本格的な動きには至っていない。今後の伸長に期待しているところだ。

販売開始後は飯類商品の人気が高く、かきめしに加え、鯛めしやたこめし、いかめしなどの新商品を開発。種類を増やすとともに、年間を通してコンスタントな売上を目指す。

販路拡大に向けた新商品の開発

— 寄島産牡蠣を使用した高品質冷凍食品と地元海産物のネット販売 —

まからずやストアー



◆冷凍お好み焼きの開発に着手

まからずやストアーは昭和48年に寄島町で食料品店として創業。同53年に店舗の一角に総菜部門を設け、弁当・総菜、お好み焼きなどの販売を始めた。これが人気を集め、平成5年には総菜専門店を開設した。しかしながら次第に競合店が増え、売り上げが減少。加えて町の少子高齢化が進む中、販路拡大が急務となった。その際に着目したのが寄島特産のカキを使用したお好み焼きである。人気商品のお好み焼きの販路拡大を図ろうと、冷凍品の開発・製造への取り組みを開始した。

◆真空包装機と新冷凍装置を導入

当初は調理したものを既存の冷凍庫で冷凍する方法を想定していたが、食の安全性と商品の高品質化を踏まえ、平成26年11月に補助金で真空包装機と3Dフリーザー（急速冷却冷凍装置）を導入。真空包装機は食品を高温状態のまま真空パックができるタイプで、冷却中に浮遊菌が付着し増殖するリスクを低減できる。

3Dフリーザーは、従来の一方からの冷氣による冷却ではなく、立体的に包み込むような冷却・冷凍を実現。庫内の冷氣温度差が少なくな

事業者の概要

代表者名	代表 岡辺 智章
設立年月	昭和48年10月
所在地	〒714-0101 岡山県浅口市寄島町3135
TEL/FAX	TEL.0865-54-2430 FAX.0865-54-2430
U R L	http://makarazuya.net/
E-mail	makara-n@mx1.kcv.ne.jp
資本金額	—
従業員数	10人
業種	食料品小売業
事業計画名	寄島産牡蠣を使用した高品質冷凍食品と地元海産物のネット販売