



もっともっと美味しくもっともっと安全に! 阿波鳴ならではの商品を届けたい

家族の健康を願うように、お客様に安全な商品をお届けしたい。

より美味しいものを食べていただきたい。

食品会社としてのあたりまえをひたすら追い求めながら、

小さい会社の強い信念で、

お客様のニーズに精一杯お応えしています。



安全な食を。無添加商品及び地産地消商品の開発

1. 取り組みの経緯

当社では、エビフライをはじめ様々な冷凍加工食品を製造し、県内外に出荷している。製品の90%以上を占める学校給食の現場から、年々、アレルギーフリーの要望が高まっており、安全で美味しい製品作りをすすめるとともに、徳島でのシェア拡大をめざしてきた。地元の魚を徳島の子どもたちに届けたく、地産地消のための設備投資と無添加を可能にする自然旨味調味料の研究開発に取り組んだ。



▲地場の魚を使った商品開発

2. 実施内容

昆布や根昆布から抽出される自然旨味調味料の研究開発、地場の魚の研究、商品開発のためのフードミキサー・成型機・蒸器・製品および原料保管用冷凍機を導入。単価を抑え、栄養価の高い新商品が実現。さらに衛生環境整備(空調機・冷気防止カーテン・容器洗浄機・菌検査機器・温度管理システム)を整えることで、製品の品質と作業効率の向上を図った。現在HACCP認証申請中。



▲フライづくりに挑戦し、地産地消を目指す

3. 取り組みの成果

みんなが同じ内容の給食を食べられるよう、アレルギーフリーのバター粉を使い、徳島産のグチ、カマス、太刀魚を使ったフライを開発。魚離れしている子どもたちのために、アジをミンチカツにし、食べやすくする工夫をした。徳島漁連さんとのタイアップでブリやハモのフライの製造も手がけ、栄養価の高い魚をおいしく子どもたちに食べてもらえるようになった。



▲原料保管用冷凍機

事業者から一言 商圏の拡大とブランド力強化へ

新商品開発をすすめていた矢先に工場が火事で焼失。補助金がなければ設備投資は無理でしたし、新商品の開発も、徳島漁連さんとのタイアップも実現していなかったでしょう。未来に向かっての力をいただいたことに感謝し、安全性と美味しさをさらに追求し、商圏の拡大とブランド力強化をめざします。



代表取締役
山本 正子氏

阿波鳴食品株式会社

〒771-4101
徳島県名東郡佐那河内村下字仕出113
Tel.088-679-2417 Fax.088-679-2479
●代表取締役 山本 正子
●設立年月日 昭和48年4月11日
●資本金 1,000万円
●業種 食料品製造業
●従業員数 20名
●ホームページ <http://www.awanaru.com/>