

株式会社愛媛海産

高温高压調理殺菌装置を活用して「地元産品を使った常温流通食品」を開発製造する

新規に導入した高温高压調理殺菌装置の温度や圧力等の制御により各種食材の調理環境調整技術を確立し、常温流通食品の製造開発を行う。併せて新たな販路開拓を行い、売上の増大と利益の確保を目指す事業を展開する。

事業取組みの経緯

創業以来、水産加工食品の分野において冷凍で流通する商品を製造してきた。冷凍流通で消費者まで販売する販路は決して多くなく、販路を求めて首都圏まで営業活動を行ってきた。

しかし、冷凍された食品は「流通コスト」、「保管コスト」が高く、販売店から持ち帰るに当たり冷温管理への気づかいが面倒である等、一般顧客からの意見も多く寄せられている。

そこで各顧客からの要望が多数有り、震災以降見直されている常温で流通する商品を新規開発する事とした。具体的には高温高压調理殺菌装置を導入し、当社の得意な地元農水畜産品を使用した新規加工食品を製造・販売していきたいと考えた



高温高压調理殺菌装置

実施内容

高温高压調理殺菌装置を導入し、当社の得意な地元の農水畜産品を使用した新規商品を製造開発する。この高温高压調理殺菌装置で食品加工する際に温度、圧力等を制御・調整する技術を確立して「常温でも保存できる商品を製造開発するが、高温で加圧するだけでは「味・風味・食感」など真に美味しい加工食品ができない。そこで素材や料理ごとに温度、圧力の最適点や加圧時間を調理環境実験で調査し、同業他社にはない常温で日持ちのする商品が開発可能となっている。

事業取組みの成果

導入した機械装置により料理ごとに温度・圧力時間を調理環境実験で調査し、食材と調味の組合せの研究開発を継続的にを行い、「常温でも保存できる商品」を製品化した。瀬戸内海産の魚介類を使用した地中海沿岸の料理シリーズとしてSETOUCHI BALシリーズ(鯛とドライトマトのバジルオリーブ他)、米飯加工品(瀬戸内鯛めし・蛸めし他)等が市場投入され、高級スーパー、デパ地下食品売場、ギフト販売業者等へ着実に販路開拓がなされている。

今後の活動予定

引き続き当社が得意にしている地元農水畜産品を使用した新規商品を製造開発し、高压抽出した地魚から取れる「出汁」を活かして美味しい鍋のつゆ・スープ商品も開発していく。セレクトショップ、高齢者向けの市場、業務用市場等にも販路を拡大していく意向である他、蓄積された商品製造技術を基にOEM商品の分野にも注力していく予定である。

株式会社愛媛海産

- 代表者／代表取締役 大塚 康仁
- 本社住所／〒794-0032 愛媛県今治市天保山町5-2-2
- TEL／0898-24-1154 ■FAX／0898-33-3455
- URL／<http://www.kurushima.co.jp/>
- メール（代表）／ekaisan@rapid.ocn.ne.jp
- 設立年月日／昭和54年9月1日
- 資本金額／1,000万円
- 従業員数／35名
- 業 種／冷凍魚・鮮魚加工、塩干魚貝類の販売、魚・肉加工品の製造・販売
- 事業拠点／本社工場 愛媛県今治市天保山町5-2-2
第2工場 愛媛県今治市天保山町3-1-20

企業概要

塩鯖、鮭他塩干物の取扱では当地区唯一の専門業者であり、地元魚類を使用した一夜干し等の付加価値の高い商品を取り揃えている。近年は鯛めし・蛸めし等の加工食品、海の幸のパエリア等のレトルト食品、OEMによる商品の市場投入等で業績伸長を目指している。

主要取引先

全国各地の生活協同組合、百貨店、セレクトショップ他

主要商品



SETOUCHI BAL
Island & Sea 1978

← SETOUCHI BAL
シリーズ＜鯛とドライト
マトのバジルオリーブ＞

SETOUCHI BAL →
シリーズ＜砂肝とエリ
ンギのアヒージョ＞



ほか、ラインナップ多数



米飯加工品
・瀬戸内 鯛めし
・瀬戸内 蛸めし
ほか、多数



主要設備

高温高圧調理殺菌装置、ボイラー、冷凍冷蔵庫、トンネルフリーザー、大型乾燥機、自動計量機、保冷車 他

担当者	代表取締役 大塚 康仁
連絡先	0898-24-1154
連絡先E-mail	ekaisan@rapid.ocn.ne.jp