

朝日共販株式会社

新冷凍技術を活用した「しらす」の加工品開発・販売

当社が開発した「パラパラしらす（冷凍しらす）」を、IQ冷凍技術を活用した「トンネルフリーザー」で量産化し、全国の消費者に、「新鮮」で「おいしい」愛媛県産しらすを届けたい。

事業取組みの経緯

釜揚げしらすの賞味期限は、製造日から3日程度であることから、加工品の開発・販売は、冷凍技術の活用による賞味期限の長期化が重要なポイントであった。

実施内容

この問題を解決するために、当社が開発した商品が「パラパラしらす」であり、これまで3名の従業員による「手作業」行っていたが、製品完成まで2日間の作業工程を要することから、せつかく商品発注をいただいても、対応し切れない状況にあった。

そのため、「IQ凍結（注）」を活用したトンネルフリーザー」の導入による機械化の検討を開始したが、既存のフリーザー製品では「しらす」の加工を想定したものが存在しなかったため、設備メーカー2社と研究開発を行った。その結果、ベルト部分の改良や空気噴射を活用したほぐし機能を追加することで、既存製品の問題点を解決できることとなり、製品化され、本機を導入した。



事業取組みの成果

設備メーカーと共同開発した、品質と効率化を両立できる全自動「トンネルフリーザー」の導入により、生産能力・必要労働力・製造必要日数何れも大幅な改善が見られ、1時間に100kgと従来の2倍近くの生産量を達成、安定・定時出荷ができるようになり、全国展開にも対応できる生産体制を構築した。

労働力は、従来の3名体制から2名体制と1名減となり、生産時間も短縮されて、人件費削減及び働き方改革にも対応可能となった。

賞味期限に関しても、3日から6ヶ月へと長期化が実現され、更に品質に関して、機械導入後は製造する際、商品に直接手が触れる時間の短縮により、折れの少ない高品質なパラパラしらすの製造が可能となった。

今後の活動予定

機械導入により生産能力・必要労働力・製造必要日数を大幅に改善できたので、今後は、さらにオペレーション面も見直し、1名体制での稼働を検討、削減された2名の人員は、新商品開発・販路開拓等の別部門の人員として活用する予定である。

(注) IQ凍結とは、個体毎（1匹毎）の急速冷凍方法である。

朝日共販株式会社

■代表者／代表取締役 福島 大朝

■本社住所／〒796-0611 愛媛県西宇和郡伊方町川之浜652-1

■TEL／0894-53-0776

■FAX／0894-53-0086

■URL／https://www.shirasu.jp/

■メール（代表）／o-fukushima@shirasu.jp

■設立年月日／平成7年12月

■資本金額／3,000万円

■従業員数／250名

■業 種／海産物加工・販売

■事業拠点／本社工場 愛媛県西宇和郡伊方町川之浜652-1

関西事業所（工場） 兵庫県東灘区深江浜町13-1

企業概要

釜揚げしらすの製造・販売を手掛け、地域の一大産業として事業基盤を構築するとともに、雇用を含めた地域・社会への貢献度の高い、地区トップ企業として知名度を有している。

主要取引先

株式会社シジシージャパン、イオン株式会社、株式会社万代、株式会社阪急阪神百貨店、日本生活協同組合連合会、株式会社すき家本部、くら寿司株式会社、株式会社コープデリフーズ、株式会社ファミリーマート、株式会社セブンイレブン・ジャパン 他

主要商品

しらす加工製品、蟹他



釜あげしらすを乾燥したしらす干しやちりめん

「福島さんちのちりめんシリーズ」は、小筋を機械で5分乾燥した後、天日干しした最高級品です。素材の持ち味を生かして減塩で仕上げており、健康食として日常に取り入れていただきたい一品です。梅や鮭、野沢菜を合わせたおかずちりめんもご好評いただいています。「えひめ愛フード推進機構」の「愛」あるブランド產品に認定されており、愛媛を代表する海産加工品として親しまれています。



「鮮度のええもんは、何も手を加えなくてもええもんができる」という基本姿勢から生まれたのが看板の「釜あげしらす」とれたてのちりめんしらすをさっとボイルし、加えるのは讃岐の塩のみ。シンプルだからこそ、その新鮮さが際立つ、素材一本で勝負した無添加のおいしさを食卓へお届けします。ほかほかご飯に乗つけて味わうしらす丼に卵焼き、サラダ、さらにはパスタ、ピザなどとの相性も抜群です。

主要設備

しらすパックライン多数、ボイル自動釜多数、冷凍・冷蔵設備類、トンネルフリーザー 他

担当者	取締役専務 福島 弥恵
連絡先	0894-53-0776
連絡先E-mail	y-fukushima@shirasu.jp