



有限会社 土佐佐賀産直出荷組合

所在地：〒789-1720 高知県幡多郡黒潮町佐賀80番地
TEL：0880-31-4188 FAX：0880-31-4187
E-mail：h.magms@aioros.ocn.ne.jp
URL：http://www.tosasaga-fillet.com/
設立：2004年(平成16年)4月19日
社員数：12名 資本金：300万円

代表取締役
濱町 明恵



企業概要 「家族に安心して食べさせられるもの」を基本コンセプトとして、化学調味料などは一切使用せず、高知県産魚を使った商品の開発、加工、調理、販売を行っている。

ものづくり技術：一般型

設備投資のみ

県産魚の刺身用冷凍食材の開発販売及び既存商品の品質向上のための設備導入

事業計画概要

衛生基準の高い新工場を建設し生産量・作業効率の改善を行う。併せて本事業において高性能冷凍・冷蔵機器等を導入することにより、高知県産魚を使ったワnfローズンの刺身用冷凍食材の開発や既存商品の品質改善を行い、商品力の強化と大都市圏への販路拡大を図る。

事業取組みの経緯

当社は県外を中心に、生協等のオーガニック指向の強い消費者のための個人宅配業者を主として取引をしている。かねてより、取引先から高知県幡多地区産の未活用魚を使ったワnfローズン商品※及び生食用の冷凍食材の納入依頼があった。旧工場と旧設備では対応できないと断ってきていたが、取引先からの強い要請と、既存商品の注文でさえも工場の生産能力を超え始め機会ロスが多く発生している状況を受け、新工場を建設する運び(平成27年6月完成)となった。

それに伴って商品の品質や生産能力を大幅に改善するための機器を導入し、取引先及び取引先利用者のニーズへの対応を図ることとした。

※水揚げから加工終了まで凍結する工程が1回だけの商品のこと。細胞が破壊されにくく素材の鮮度を保つことができる。

実施内容

本事業でワnfローズン新商品開発用機器として「プレハブ冷蔵庫」「プラスチック＆ショックフリーザー」「冷風乾燥機」「冷凍ストッカー」「フレッシュキープ」を導入、既存商品の生産量・品質改善用機器として「卓上キャップ巻締め機」「油圧式手動搾り機」「定量充填機」の導入を行った。これら設備の配置について新工場内レイアウトは、荷受けから出荷までの鮮魚の移動及び作業が一方通行で行えるよう設計し、鮮魚が極力外気に触れる時間を少なくすることにより、鮮度を維持したまま急速冷凍処理まで行える環境を整備した。

▷新商品開発機器



プレハブ冷蔵庫



プラスチック＆ショックフリーザー



冷風乾燥機



冷凍ストッカー



フレッシュキープ

▷既存商品生産量・品質改善用機器



卓上キャップ巻締め機



油圧式手動搾り機



定量充填機

事業取組みの成果

設備導入前はほとんどの工程が手作業であったため、瓶詰め商品の液漏れなど少なからずクレームがあった。それらが一切なくなり、大幅な品質向上を図ることができた。また、充填、巻締めなど、作業者が1名で済むため、他の作業に人員を当てることできるようになった。

新商品の開発については、新工場完成以降、お弁当向け調理済み商品を中心に10アイテムほど新たに開発した。調理済み商品は、細菌の繁殖を抑えるために調理直後の熱い状態のものを1時間以内に心温10℃以下まで下げる必要がある。プラスチック＆ショックフリーザーの導入によって正確な心温の測定と温度管理が可能になり、取引先が求める衛生基準に対応できる。

また、既存商品用原材料を他社倉庫を借りて保管(在庫)していたため経費が発生していた。冷凍、冷蔵設備の導入により経費の削減と、計画的な仕入れが可能となり原材料費削減に繋がる見込みが立った。同様に冷風乾燥機導入によって、それまで他社の設備に依存していた状況を解消できた。賃料等コスト削減による利益増、全工程自社管理による品質向上に繋がる。

旧工場では、仕入れから出荷まで全ての工程において、設備面の能力的な制限により機会ロスも多かったが、各種設備の導入により既存商品の生産性や品質の大幅な改善を図ることができ、売上増加、収益体制の改善が見込まれる。食品加工分野の競合他社が増える中、ワンランク上の衛生管理体制を整えることで、商品、ひいては会社そのものの評価にも繋がる。

製品内容

▷既存商品

高知県産の新鮮なきびなご、かたくちいわし、地元黒潮町産の天日塩だけ。化学調味料などは一切使用していない安心・安全な商品。



▷新商品

温めるだけで食べられる調理済み製品「お弁当応援団シリーズ」



今後の活動予定

お弁当商材を中心に、忙しいお母さんに喜んでもらえる商品、子ども達が魚好きになり食べてもらえる商品を開発したい。そのために高知県産の魚を使った安心安全で便利な調理済み商品を多く開発したいと考えている。

雇用面では、本事業開始後新たに2名の従業員を雇うことができ、人的補強についても少しずつ進んでいる。しかし、現在的人数では下処理から加工、出荷という全てのセクションを同時にフル稼働させることができず、新工場の生産能力を100%活かせていない。今後、更なる雇用を進め生産力を高めることで、今まで断ざるを得なかった大口の取り引きなども開始し、売上の向上を図っていきたい。

販売計画

3年前前までは積極的に県外の商談会などへ足を運んでいたが、現在は生産体制の強化や新商品の開発など、職場環境の改善と商品力の強化に力を入れている。定番商品となるものは限られており、それ以外の商品は常に改善し新しいものを提案し続ける必要がある。特にオーガニック系の消費者をターゲットとした既存の取引先に扱ってもらえる商品数を増やし、関係を強化することで、個々の取引先での売上増を目指す。