

革新的サービス

九州素材の海鮮物を使った「おもてなし寿司」の試作開発及び冷凍流通技術の確立

◎企業名 佐賀冷凍食品株式会社 ◎代表者名 代表取締役 古賀正弘

- 設立年月日：昭和48年11月17日 ●資本金：2,000万円
- 所在地：〒849-0311 佐賀県小城市芦刈町芦溝128番地3
TEL:0952-66-4521 FAX:0952-66-4523
- URL <http://kanesue-saga.jp> ●E-MAIL besuto@sunny.ocn.ne.jp
- 従業員数：21名

◎主な業種／飲食料品卸売業 ◎担当者名／古賀正弘

事業の目的

てまり寿司とちらし寿司を融合させた「おもてなし寿司」のブラッシュアップを行うにあたり、品質・衛生管理、生産効率等を高めるための設備投資を行い、ギフトの他、ハレの日の食事としても期待される需要に応える製造体制を確立する。

事業の内容

▶事業取組みの経緯

当社は数年前より、従来の事業であった加工食品卸からメーカー、プロデューサー的な機能も備えた企業へと変革を期し、取り組みを始めている。既に「上等おにぎり」の他、「佐賀牛ハンバーグ」といった米飯以外の商品も自社で開発、製造している。開発する商品とは異なる商品を同じ生産ラインで生産することは、品質管理、生産効率の点からも、問題があると考えていた。

▶実施内容

課題解決のため、「おもてなし寿司」と既存商品の生産ラインとは区分したスペースを確保し、設備投資により生産効率を向上させ、商品の標準化を図った。

1. 試作品の開発

専門家の指導のもと食材の選定をはじめ、海外向け商品の設計等を行い、25品目の試作開発、改良を行った。また、原材料に関しては、無添加の寿司を作って欲しいという要望に応えるため、原料の見直しや、産地確認、安全性の向上にも取り組んだ。

2. 機械装置の導入

生産効率の向上と商品の標準化を図るため、冷凍流通技術の確立、量産化技術の確立に取り組んだ。

事業の成果

▶事業取組みの成果

本事業の実施により、おもてなし寿司の開発と量産化技術を確立した。設備の導入により、雇用を減らすのではなく、機械ではできない熟練が必要な工程に、人手を集中することで、生産効率だけではない部分でも、競争力を高めることができた。

1. 試作品の開発

ローストビーフを使った寿司や、ハンバーグの寿司等海外向けの商品バリエーションが出来、国内で販売する商品としても刺身を花造りにした寿司等、見栄えが良い商品の開発に成功した。



2. 機械装置の導入

機械装置導入により製造環境レイアウトを変更し、製造力強化（品質管理、量産化、コスト）を実現させた。



今後の展望

おもてなし寿司は、主として「ファーストクラス」の顧客を対象としながらも、贅沢ではあるが上質の素材や職人技による食事を、鮮度の高い状態で、多くの方々に味わっていただきたいとの思いから、「ビジネスクラス」も対象として取り込みたいと考えている。また、次のような販売ルートを計画している。

- ①通信販売 JALUX（日本航空の通販部門）
- ②カタログ販売（百貨店・コンビニエンスストアのカタログ販売）
- ③百貨店ギフト、ハレの日の食事としての購入が期待できる。

▶製品の内容

てまり寿司とちらし寿司を融合させた「おもてなし寿司」