

革新的サービス
一般型
試作開発
+
設備投資

産地での一次加工及び高度な技術 開発による二次加工品の開発事業

高橋水産株式会社



プロトン凍結を可能にする高鮮度維持凍結機



まろやかな水を生成する量子水発生装置



冷凍とは思えないほどフレッシュな食感



保存性が高いので大分土産にもぴったり



意匠登録も済ませた赤丸寿司

01 企業情報 profile

会社名 高橋水産株式会社
代表者 代表取締役 高橋 治人
所在地 〒876-1403 大分県佐伯市米水津大字宮野浦21番地1
TEL.0972-36-7006 FAX.0972-36-7007
URL <http://www.bungonohimono.co.jp/>
E-Mail h.takahashi@bungonohimono.co.jp
(担当 高橋 治人)
事業内容 水産物加工全般
資本金 1,000万円
創業 昭和55年6月1日
設立 平成元年5月18日
社員数 47名

02 概要 outline

産地の水産加工メーカーが一次加工技術に高度な冷凍技術と衛生管理技術を加えることで付加価値の高い二次加工製品を製造することができ、第一次産業生産者と消費者の両方に付加価値をもたらしていく。

03 背景・経緯 background

『ファストフィッシュ』に 求められるものとは

急速に進む魚離れに歯止めをかけるため、水産庁が打ち出した『ファストフィッシュ』。ファストフードのように手軽で食べやすく、調理に手間がかからず美味しい水産加工品があれば、潜在的に多数存在している魚食需要を揺り起こす引き金になることは間違いない。

いまや九州の水産加工品の一大産地である佐伯市米水津。当地に本社を有する高橋水産株式会社の高橋治人代表取締役は、資源調達・製造加工・流通販売に存在した旧来のシステムを打破して価格決定権を握る試みにチャレンジしてきた。業界の地位向上に取り組んできたオピニオンリーダーとしての活動は、広く知られているところである。

その高橋代表が考えるファストフィッシュとは、「一次加工した鮮魚に高度な二次加工を加えることで鮮度の高さが保持され、その状態ですぐに調理できる食材」と分析する。そこで当社がたどりついた結論が、二次加工において欠かせない技術のうち、「凍結技術」と「衛生管理技術」を追求して確立していくことであった。

04 事業内容 details

次世代凍結技術のプロトン凍結と、 衛生管理対策として量子水を活用

高度な凍結技術と衛生管理技術を具現化できる装置を綿密に検討した末、同社は高鮮度維持凍結機と量子水発生装置の導入に踏み切る。

高鮮度維持凍結機とは、通称“プロトン凍結機”と呼ばれる次世代型の凍結技術を搭載した機器で、磁力、電磁波、冷風をハイブリッドさせた凍結方法を採用している。小さな細胞で構成される食材は、凍結時に水の分子が不規則に凍ってしまい、細胞が壊され旨味も逃げてしまう。プロトン凍結では磁力と電磁波を使って水の分子を均一に整え、小さく結晶させることで凍結劣化を抑える。さらに解凍時にはドリップが少なく旨味も保持される。この技術により、薬品を添加せずに賞味期限を延ばす加工品製造技術も確立できた。

一方の量子水発生装置の導入は、海の汚染防止を目的に、大分大学の協力を得て量子水を使ったことに端を発する。高橋水産では、地下水にクリーナー

装置と量子水を通すことで、分子が小さく、まろやかな水を生成することに成功。この水を水産加工品の製造に使うようにした。

05 成果 achievement

新感覚の押し寿司『赤丸寿司』が “冷凍”の概念を変える

最先端を走る2つの技術を導入した結果、新商品の開発にも取り組んだ。出来上がったのが、佐伯に古くから“漁師の保存食”として伝わる郷土料理『丸寿司』の作り方をベースにした『赤丸寿司』だ。

これは刺身等に使われることがない「このしろ」「いわし」「かます」を、量子水を使いながら3枚おろしのフィレにして塩と酢に漬け込み、甘酢で締めたシャリにのせて赤シソを巻いたもの。これをプロトン凍結をして販売するのだが、ネタもシャリも本来の食感そのまま、和洋問わず様々なアレンジレシピが出来そうな無添加寿司に仕上がっている。冒頭に掲げた高橋代表が考えるファストフィッシュのコンセプト、そのままといえよう。

赤丸寿司は既に意匠登録も済ませ、店頭に並び始めており、早くもヒット商品としての兆しが見えつつあるという。

06 展望 future

『チーム九州・山口』で 消費と流通の革命を起こす

高橋代表は赤丸寿司を、『チーム九州・山口』の商品ラインナップに入れて売り込む計画も立てている。このグループは、新しい消費と流通の仕組みづくりに挑戦する、20社あまりの水産加工業界の経営者で組織されている。高速道路で各都市が結ばれた今、九州全域にとどまらず首都圏、東アジアまでを意識してモノと情報を発信していくという。

単独で動いても、価格決定権は握れない。業界のイノベーションは、九州から巻き起こりそうだ。

まとめ point

最新の凍結技術と衛生管理技術で、
理想のファストフィッシュ創生へ。
その鍵を握る新商品の行く末に期待。