

自慢のオンライン商品を、 より多くの食卓へ

宮崎県の地域資源であるイワシ、アジ、サバ類を使った水産加工品の製造・卸・小売販売を行う同社。新開発した『しいらの焼酎もろみ漬』の販路拡大に向けて自動設備を導入しました。



代表取締役

黒木 隆一
くろぎ りゅういち

手作業では時間がかかる上にどうしてもバラツキがあったという選別工程がカスタムレーダーですべて解決。



ものづくりへの想い

大手メーカーがさまざまな商品を展開する中、いかにその隙間を突いていくかが私たちの鍵です。だからいつもどんな商品をつくれるのか考えているのですが、その時間が楽しくてたまりません。

今後の展望

今後は更に機械設備を導入し製品のコストダウンとニーズにあった商品づくりを実施することで、国内外への販路拡大を行っていきたいと思います。

自動化で生産力も競争力も強化。

「オンラインワンの商品づくり」を目指す同社が開発した『しいらの焼酎もろみ漬』は、宮崎の特産品である焼酎の副産物「焼酎粕」に麴を加えて熟成させた漬け床にシイラを漬け込んだ全国初の商品です。焼酎粕ならではの風味とレンジや湯煎で温めるだけで食べられる利便性がうけて受注を増やしています。製造工程で課題を抱えていました。

「切り身加工、軽量、包装などすべてが手作業だったので、切り身の大きさにもバラツキがありました。そして何よりも生産量に限界があったものだから販売先との取引において、競争力のある卸販売価格を実現することができなかったんです」（黒木社長）

せ

つかくの自慢の商品をもっと多くの人に味わってもらいたい。そのためには生産力強化が不可欠と判断した黒木社長は、ものづくり補助金を活用し、スライサー、自動計量器、自動真空包装機を導入し、もろみ漬け製造ラインを自動化させました。

「それまで1時間あたり500枚だった切り身加工が倍の1000枚に、同じく180袋だった計量が420袋に、540袋だった包装作業が1080袋にと、大幅に生産効率が上がったんです。おかげで生産コストが半分になり、課題としていた販売価格の引き下げにもつながりました」

そうして販路拡大への体制が整い売上を伸ばし始めました。「宮崎には多くの水産資源があるので、今後、自社の技術を伸ばしていきたいですね」



競争力強化で販路拡大へ

**生産量が
2倍に!**

スライサー・自動計量器・自動真空包装機により1時間あたりの製造量が倍に。大幅に製造コストが下がり大手企業との競争力が高まりました。



ものづくり
補助金活用
**ココが
ポイント!**



〒889-0611 宮崎県東臼杵郡
門川町大字尾末9083-1
TEL.0982-63-1032
FAX.0982-63-5775
<http://www.maruboshi.jp/>

食料品製造業

01 株式会社 水永水産

設立：1949年
代表取締役：黒木 隆一
資本金：4,000万円 従業員：66名
事業内容：水産物の各種干物や
水産加工品の製造・販売

