

株式会社樹楽

Process of business approach

事業取組みの経緯

当社の灰干し加工製法は、桜島の灰を活用した独自性のもので、多様な食材に活用する可能性がある。しかし、これまで魚を中心に商品を製造していたが、牛肉・豚肉の商品化には取組んでこなかった。最近、熟成肉が評価されているが、低温で時間をかけ肉の水分を減らすことで触感が柔らかくなり、旨みが増す技法は、灰干し加工のそれと同様の作用があるため、商品開発を目指した。

Contents

事業内容

「桜島灰干し製法」による、冷凍販売可能な商品の開発と冷凍商品よりも取り扱いやすく需要の高い常温販売可能な商品の開発を行うため、灰干し加工後に必要な焼き工程用のスチームコンベクション、急速冷凍用のブラストチラー、真空包装用の設備を導入した。桜島灰干しの付加価値を高め、県内外の販路拡大に取組む体制が整った。



桜島灰干し弁当

平成25年度補正 革新的サービス

地域特有の降灰を活用した 「桜島灰干し」による試作品開発と市場開拓

鹿児島県のシンボルである桜島の降灰を活用して、古来より保存食を作る方法として行われてきた灰干し製法による商品を魚類だけでなく、肉類商品や常温販売可能な商品の試作開発を行い、安心安全な鹿児島の特産品として多くの消費者に喜ばれる商品作りを計画した。

事業成果・達成要因

今回の設備導入及び桜島灰干し製法で、肉、魚、椎茸等を常温で長期保存のきく製品開発が可能となり、5食セットにした「桜島灰干しセット」の売上が従来の2倍となった。また、さつまいもを灰干し加工で「干し芋」として商品化。主力商品である灰干し弁当の生産性も飛躍的に向上し、少ない人数での量産化が図られた。

今後の取組み

鹿児島県の農林漁業従事者と連携し、一次産業の活性化に寄与するために地元の素材をもっと発掘、活用し、桜島の火山灰で鹿児島県ならではの無添加、常温、長期保存のきく新たな商品開発を行う。国内向けはもちろんのこと、海外への販売強化を目指し、桜島灰干しが鹿児島の食文化をリードできるように取組みたい。



(左上) ふっくらジューシーに焼けるスチームコンベクション
(右上) 急速冷却するブラストチラー
(左下) 灰干し加工中の魚
(右下) 桜島灰干し万能だし醤油と灰干し商品類



令和ものづくり元年

未来創造 POINT!

桜島灰干しで
鹿児島を元気に!

[専門家からのアドバイス]

榑木氏は、プロの料理人ならではのアイデアと創造力で、「桜島灰干し」という調理加工技術をブランド化することに成功した。その上で鹿児島の一次産業を活性化するというミッションが多くの人々の共感を得て、その結果が顕著に表れている。鹿児島にはいい素材がたくさん眠っているので、今後の商品化に期待したい。

企業 PR

これまで売れずに廃棄されてきた天然地魚と鹿児島の厄介者である火山灰とをリンクさせ、100年間途絶えていた「桜島灰干し」という加工方法を復活し、9年前に商品化しました。一次産業活性化を狙ったビジネスとして「ガイアの夜明け」というテレビ番組で取り上げられ、密着取材の様子が全国に放映されました。



榑木社長

企業概要

事業者 株式会社榑楽
代表者 代表取締役 榑木 春幸
設立年月日 平成20年9月1日
所在地等 〒899-5241 鹿児島県始良市加治木町木田2344-4
TEL: 0995-73-3812 / FAX: 0995-73-3813
<URL> <https://juraku-nagi.jp/>

資本金額 100万円
従業員 2名
業種 食料品製造業