

株式会社丸俊

平成 25 年度 補正予算事業

枕崎産かつお節の「新たな食べ方」を実現する製品づくりの拡大

かつお節の消費量が年々減退している中、かつお節の「新たな食べ方」や、新コンセプトを普及させるため、生産効率を改善し、生産能力を強化するための「マルチタイプコンピュータースケール」を当社仕様に改良する。



そのまま食べるかつおスライス

事業のきっかけと目的

Motivation

製造特許を取得した「そのまま食べるかつおスライス」という製品は、当社最大の売れ筋商品となっている。削った製品の選別→計量投入口に製品を落とすと設定した内容量を計量→コンベアに流れて袋詰めという仕組みをつくるべく、従来の「マルチタイプコンピュータースケール」を当社仕様に改良し、生産効率の向上、生産量の増加を目指す。

事業の取り組み内容と成果

Progress

「マルチタイプコンピュータースケール」を導入し、当社仕様に改良を行った。従来の手作業と比較すると生産能力は強化され、生産効率も大幅に改善された。これまで、調味料を含んだウェットな製品は正確な計量が困難だったが、改良によって正確な計量が可能となった。かつお製品とその他材料との複合した組み合わせの同時計量もできるようになった。

株式会社丸俊の思い



当社は枕崎産かつお節に誇りを持ち、製造から販売まで一貫して行っています。水産庁から認定された「Fast fish」の商品を中心に、簡単便利で手軽に食すことのできる商品づくりに特に励んでいます。消費者の方々に優れた栄養特性を持つかつお節・かつお製品の美味しさ・品質の良さを知っていただき、健全な食生活に繋がってほしいと願っています。そして当社はお客様に満足していただける製品づくりに今後とも取り組んでいきたいと考えています。



そのまま食べるかつおスライスイメージ



マルチタイプコンピュータースケール



作業の様子

事業化に向けての今後の取り組み

Future

当社製造特許取得商品「そのまま食べるかつおスライス」は、本事業で受注量増加に対応することが実現可能となったことや、今後、小袋化に対応することが可能となることを踏まえ、消費者ニーズへの対応の実現と更なる市場の拡大を進めていきたい。

また、機械の特性を利用し商品開発の幅を広げ、新たな販売チャネルの確保を目指す。



企業の生い立ち

昭和36年創業、鹿児島市内のかつお節の小売部からスタートし、現在では自社枕崎工場でかつお節・かつお製品の製造、本社鹿児島工場で削り節の加工を中心に、全国へ卸売りをしている。鹿児島県内に直営店を3店舗保有しており、自社商品を中心に海産物等の小売りも行っている。



本社 鹿児島工場

事業者	株式会社丸俊
代表者	横山 恵美
設立年月日	昭和42年10月6日
所在地等	〒891-0114 鹿児島市小松原1-46-1 TEL 099-266-2211 FAX 099-266-2212 E-mail yokoyama@e-marutoshi.co.jp URL http://www.e-marutoshi.co.jp
事業の種類	ものづくり技術
資本金額	1,050万円
従業員数	41名
業種	食料品製造業