

有限会社島田屋

平成 25 年度 補正予算事業

「出汁の王国・鹿児島」発信の新商品を地域産業資源を活用して開発

現在の手作業工程の多い作業環境では、衛生・品質ともに優れた商品を数多く開発することは困難だが、設備を多機能化させることにより手作業の削減・工程の短縮を図り、効率だけでなく、衛生面・品質面においても向上を目指す。



手造り食肉加工品

事業のきっかけや目的

Motivation

鹿児島県内外に「出汁ファン」を増やすべく、イベント、研究、食育などを実施し、産業活性化と地域ブランド化を目指している。腸詰商品（ソーセージ等）を製造しているが、専属で従事している従業員は1名である。試作品開発に従事する時間が取れない、設備が老朽化し生産効率が上がらないなどの課題があるため、設備を導入し改善を図る。

事業の取り組み内容と成果

Progress

オートスタッフ（自動定量充填機）の導入により、賞味期間の長期化、定量充填、作業時間を短縮し、充填作業ができる従業員を増やすことができた。新商品の試作開発をしたところ、品質の均一化ができ、安定した食感を出せることも分かった。また、全自動スモークハウスも導入したことで時間短縮ができ、衛生的な製造ラインも確立された。

有限会社島田屋の思い



昭和元年の創業以来、お肉が贅沢品だった時代から、美味しいお肉をお求めやすい価格でご提供することをモットーに、お客様に喜ばれる肉屋を目指してまいりました。

同時に安心・安全にこだわったお肉は、プロの料理人の方々からも高い評価を頂いており、ご近所や遠隔地のお客様に対してもきめ細かなサービスを心掛けています。



オートスタッフ



全自動スモークハウス



手造りソーセージ

事業化に向けての今後の取り組み

Future

試作品としては完成しているが販売商品としては未完成。正式な販売に向けてパッケージのブラッシュアップや宣伝広告を効果的に行っていく事で商品力を高め、事業化にプラス効果を加えたい。また、試作で培ったノウハウを他の種類の加工品開発に展開し、更なる新商品の開発に繋げて行きたい。



企業の生い立ち

創業は昭和元年で精肉店としてスタートした後、ホテルや飲食店等の卸販売や学校給食・病院給食等への納入も増えてきた。鹿児島の恵まれた食材と独自の加工技術を活かしたチャーシュー、餃子、ソーセージ、ジャーキー等の食肉加工品の製造販売にも力を入れている。



島田屋本店外観

事業者	有限会社島田屋
代表者	島田 秀樹
設立年月日	昭和29年6月23日
所在地等	(本社)〒892-0818 鹿児島市上本町12-22 (本店)鹿児島市上本町15-9-1F TEL 099-226-2088 FAX 099-226-2396 E-mail shimadaya1@po2.synapse.ne.jp URL http://www.shimadaya.net/
事業の種類	ものづくり技術
資本金額	300万円
従業員数	28名
業種	食料品製造業