



代表社員
秋山 兼男

【事業計画名】 鯖寿司専門店向けの焼きさば製造ライン構築

背景・目的

「しめさば」から「焼きさば」へ本格参入するには製造ラインが必須

当社は震災のあった2011年に創業し、しめさばをはじめとする水産物加工食品の製造・販売を行なっています。八戸沖のさばの漁場は八戸漁港から比較的近く、漁獲から水揚げまでの操業を短時間で行うことができるため、八戸市にはさば加工食品の製造業者は多数あります。

当社では手作業による丁寧な製造工程や徹底した品質管理を行い、少量多品種の生産体制で商品開発・改良に取り組んできました。そのような中、飽和状態のしめさば市場から焼きさば市場への本格的な参入を図るため、皮目に黄金色の焼き色を付ける焼きさばの製造ラインを構築する必要がありました。



実施内容

効率的に増産できる焼きさば製造ラインを構築

焼きさば製造ラインの構築のため、コンベアオープン、排気設備としてオープン上部に設置するフード、新規導入するプレハブ冷蔵庫、既存の冷蔵庫の冷蔵ユニットを改良するためのプレハブ冷蔵ユニットを導入しました。

当社で加工するさばはすべて冷凍

のさばを使用し、解凍してからはすべて手作業で捌き、骨を抜きます。その後の加工工程で、しめさば、焼きさば、糠干しなどさまざまな加工品に姿を変えていきます。今回導入したコンベアオープンは焼きさば専用のオープンで、温度管理ができる既存のオープン

と同じ型を導入しました。

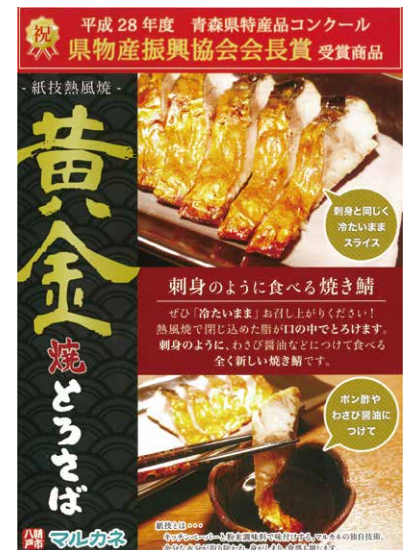


事業成果

2度焼きで美しい黄金色の焼き色を付けることに成功！

焼きさばの見た目は皮目で決まるため、いかに美しい黄金色の焼き色を皮目に付けるかが課題でした。導入したコンベアオープンと既存のオープンを2台直列に並べることで温度管理ができ、前焼き・仕上げ焼きと「2度焼き」が可能になりました。2台のコンベアオープンで焼くことで生産効率も2倍に向上し、仕上がりの精度も上がりました。「中はジューシー、外はふっく

ら」な黄金色の焼きさばの製造が可能となりました。導入したコンベアオープンを使用して製造した「黄金焼きとろさば」は、2016年度の青森県特産品コンクールで、県物産振興協会会長賞を受賞しました。焼きさばは、さば寿司としてだけではなく刺身としても食べられるのが特長で、真空パック状態での販売なので土産品としても人気です。



ココがポイント

2台のコンベアオープンで焼き目を付けることでロスが減少

1台のコンベアオープンで焼いていたときは、黄金色に焼き色が付くものと、さばを置く位置によっては焼き色にムラが出てしまうものがあり、焼き色が付かなかったものは2級品として扱うほかありませんでした。コンベアオープンを2台にしたことで、1台目で前焼き、2台目で仕上げ焼きができ、仕上げ焼きで焼き色をきれいに揃えることができるようになりました。これによって2級品が減少し、きれいな焼き色の1級品を増産できています。

2台のコンベアで
焼きムラ無し！



今後の展望

焼きさば寿司をもっと気軽に。家食での需要に応えたい

当社では、関東圏・関西圏を中心に展開している鯖寿司専門店と直接契約し、長年飲食店へさば加工品を卸してきました。現在は新型コロナウイルスの影響で飲食店への供給が減少していますが、以前は飲食店への供給が売上全体の7割を占めていました。

今後はスーパーのお惣菜として販売できるような家食用焼きさばの販路を拡大させ、より気軽に焼きさばを味わっていただけるように事業を拡大し

ていきます。現在、青森県内のスーパーマーケット2チェーンにて販売されている、惣菜の「照り焼きさば寿司」に使われている照り焼きさばを1ヶ月当たり5,000～6,000枚卸しており、好調に売上を伸ばしています。手頃な価格で日常的にさばを食べてもらえるよう、商品開発にも取り組んでまいります。

また、焼きさば寿司は、鯖寿司を一般的に食している関西圏においても、専門店や土産店での販売領域であり、

スーパーマーケット等の一般向け市場にはまだ広まっていない現状があります。今後、販売の伸びしろが期待できる商品と考えています。



合同会社マルカネ

代表社員 秋山 兼男

◎創業 平成23年

〒031-0811 八戸市新湊1丁目11-21

TEL.0178-32-0196 FAX.0178-32-0197

URL:https://www.saba-marukane.com/

◎資本金 500万円 ◎従業員 35名

