フードパック 株式会社

26年度〈事業計画名〉
地域水産資源を活用した高度加工商品の新開発及び新たな生産体制の確立

Data
［代表者名］代表取締役　神林 滿　［設　　立］1999年3月
［実施場所］〒027-0203　岩手県宮古市津軽石13-316-1
TEL.0193-67-4777　FAX.0193-67-4778
E-mail . food-pc@orion.ocn.ne.jp
［資 本 金］1,200 万円　［従業員数］15 名
［事業内容］海藻類を加工した食品の製造、液体調味料の開発、製造

三陸産「ツノナシオキアミ」を有効活用し高付加価値商品「オキアミ香海油」を開発

三陸産の未利用資源「ツノナシオキアミ」を活用し、食用油脂香味油を開発。食用油脂生産体制を構築し、商品バリエーションの拡大も可能に。調味料カテゴリーの開発基盤をつくり、新規顧客獲得と売上拡大を目指す。

調味料カテゴリーに活路を見出し、高付加価値商品の開発に着手

当社は、三陸産わかめや昆布を中心とした海藻類の商品開発から製造、販売まで行い自社商品やOEM商品を全国に発送している。

三陸沿岸地域は豊富な漁業資源を有していたが、東日本大震災により壊滅的な被害を被ったため、当社を含めた地域水産加工事業者は水産業の再興、発展に努力している。しかし、近年の少子高齢化や人口の減少により需要は縮小し、既存商品を既存ルートによる販売だけでは売上の維持は困難な状況にあった。このため、これまでにはなかった高い付加価値を持つ商品を生み出し、売り上げの確保につなげる必要があった。

こうしたなか、岩手では「イサダ」と呼ばれる三陸産の「ツノナシオキアミ」に着目した。これは体長１～２cmの甲殻類で主に魚の餌として利用されているもので、近年の研究では抗肥満効果が認められ、健康食材として注目されている。当社では震災後に宮古産の塩を利用して商品開発した調味料「たつっと浜だれ」が好評なことから、調味料カテゴリーに活路を見出すこととし、このツノナシオキアミを利用した油脂調味料「オキアミ香海油」(こうみゆ)の開発を進めることにした。

「ツノナシオキアミ」を使った新商品「香海油」。スープなどに少量使用しただけで、エビやカニにそっくりな香りが広がる。

設備を導入し、油脂加工品の生産体制を構築

「オキアミ香海油」はツノナシオキアミの風味を残しつつ水分を取り除くため、香味油温の調整が鍵を握るとともに、酸化防止も大切である。これを基に試作を重ねた結果、香味油を加温する最適温度と加温時間を導き出し商品化に至った。

油脂調味料「オキアミ香海油」の生産にあたり、この油脂加工品と既存商品とでは共用できる設備がなかったため、本事業により専用設備として蒸気ボイラー、練機付き回転釜、賞味期限を印字するインクジェットプリンター、シュリンク包装機(熱収縮するフィルムにより、包装物全体を密着包装)、半自動液体充填機、エアコンプレッサー、液体輸送ポンプを新たに導入したことにより、調味から充填に至るすべての工程が安心、安全な環境下で行われることにつながっている。

「たつっと浜だれ」をはじめ、好評の液体調味シリーズ。

外食産業をはじめ業務用の取引が拡大

調味～加熱～冷却時に使われる練機付き回転釜。

香味油を代表するものには、ラー油、ねぎ油、玉葱油、山椒香味油等あるが、香味油に海産物を使用した香味油は殆ど販売されていない。この「オキアミ香海油」は、少量の使用だけで風味豊かな浜の香りが醸し出され、他の調味料との違いが大きい商品といえる。

「オキアミ香海油」が商品化されて間もない頃、東京で２日間にわたり開催された被災地復興支援の物産展に100本を準備し販売したところ、初日で完売し、大きな手応えがあった。

現在、既存の販売ルートを通じ小売販売しているほか、外食産業との販売取引が拡大しつつある。

水産加工品にこだわらず、ノウハウを活かした商品開発に挑戦

当社の主力商品は「茎わかめ」や「おつまみ昆布」など三陸産の海藻類を利用した加工食品であるが、原料の調達や消費量の減少など懸念材料は少なくない。一方、国産原料の使用や無添加、健康志向商品への消費者の関心は高く、昨今は節約志向により自宅で美味しく簡単に調理できる調味料類が求められている。

当社が開発した調味料「たつっと浜だれ」や「オキアミ香海油」は、こうした消費者ニーズに応える商品といえる。今後も原料や製造方法にこだわった調味料の開発に取り組むとともに、蓄積してきた食品製造のノウハウを活かし、水産品にこだわらない商品開発に挑戦していきたい。

半自動充填機。２人がかりの充填作業が１人の作業になった。