有限会社 清水川養鱒場

26年度〈事業計画名〉
活締め神経抜き技術と真空浸透製法によるスモークサーモンの事業化

Data
[代表者名] 代表取締役　高橋 清彦　[設　　立] 1984年7月
[実施場所] 〒028-7302　岩手県八幡平市松尾寄木26-32
TEL.0195-76-3191　FAX.0195-75-0749
[資 本 金] 730 万円　[従業員数] 7名
[事業内容] 鮮魚・活魚等の出荷、販売、釣場経営と鱒類養殖

自社ブランド「八幡平サーモン」の販路拡大と新商品の開発

魚の長時間鮮度保持処理法「活締め神経抜き技術」、最新調理法である「真空浸透製法」により、オリジナルの燻煙材を利用したスモークサーモンを開発するとともに、自社ブランド「八幡平サーモン」の販路拡大を目指す。

豊かな水と40年余の技術と経験に育まれた「八幡平サーモン」

当社は昭和48年、八幡平市の豊富な湧水のもとでヤマメの養殖を開始し、その後ニジマス養殖や海面養殖用の銀鮭の稚魚生産を手がけ、昭和59年に有限会社清水川養鱒場として法人化した。

銀鮭の主な出荷先が宮城県であったこともあり、東日本大震災で被害を受けた沿岸地方に内陸から元気を届けたいという思いもあり、平成23年9月、独自の方法で生育させた大型ニジマスを自社ブランドである「八幡平サーモン」として販売を開始した。

現在、日本百名水に選ばれた金沢清水水系の良質な湧き水と、40年余りの試行錯誤を重ねたのち完成したオリジナル飼料で育てた「八幡平サーモン」を、主に鮮魚や一時加工品（三枚おろしやフィレ）で販売している。この「八幡平サーモン」をブランドとして確立するためには、新規顧客や大ロット受注に対応が可能であること、また「八幡平サーモン」を冠した商品カテゴリを増やすことが必要と考えた。こうしたことから、商品である「八幡平サーモン」を利用したスモークサーモンに着目し開発に取り組むこととした。

日本百名水に選ばれた金沢清水水系で育ち、発眼卵から3年、魚体が2kg以上など、育成環境や品質に関するいくつかの基準をクリアしたものを「八幡平サーモン」として出荷。

スモークサーモンの事業化を図り、ブランドを確立する

スモークサーモンの開発に着手した当初は、ドラム缶を積み重ねた自作の燻製機を使用するなど充分な設備とはいい難く、燻製作業に時間と労力を費やしていた。本事業により殺菌水生成装置、コンビオーブン、スモークハウス、真空包装機、ブラストチラー（急速冷却機）、−60℃超低温フリーザーを新たに導入した。さらに、これらの設備を設置している加工場をHACCPシステムに準拠した食品衛生管理基準のレイアウトに変更し、商品の安全・安心を確保するとともに、新規の大手顧客や料理人など取引業者の見学等にも対応可能な加工場とした。

また、商品のオリジナル性を高める取り組みとして、燻煙材の開発も行った。八幡平市で無農薬栽培された山ぶどうの剪定枝を生産者から譲り受け、一般の燻煙材とブレンドし、独自の燻煙材を開発した。この燻煙材を使用して開発したスモークサーモンを地域特産品としてアピールするとともに、安全、安心の訴求につなげた。

下味を付けたフィレを真空パックし、味を浸透させる真空浸透製法。

「八幡平サーモン」とスモークサーモンの2本立てで販路拡大

設備導入により、フィレを真空パックして味を浸透させる「真空浸透製法」や燻煙工程でのフィレの大型化が実現し、作業効率は大幅に向上した。全行程の作業時間もフィレ40枚あたり74時間から44時間に短縮され、コスト削減のみならず、「活締め神経抜き」技術の効果を最大化し、より新鮮で品質の良いスモークサーモンを提供できるようになった。

最大40枚のフィレの燻製ができるスモークハウスを導入。

経営基盤の安定と地域活性化を事業目標に

スライスされ、個別包装されたスモークサーモン。

当面は新商品である、スモークサーモンの販売拡張に注力することとしている。また、当社独自の技術と八幡平市の物産品とのコラボレーション商品の開発に挑戦し、経営基盤の安定と八幡平市の活性化を目標とした事業を展開していきたい。

鮮魚である「八幡平サーモン」は、主要顧客であるレストランとの取引を増強するとともに、首都圏の百貨店からの注文にも安定的に供給し、順次取引量を拡大していきたい。また、贈答用商品やワインバー、カクテルバーでのお客様への提供など、消費の幅を拡げられると期待している。さらに「八幡平サーモン」の取引先はこれまで事業者（BtoB＝企業間取引形態）を対象としてきたが、一般消費者（BtoC＝企業から個人への取引形態）を新たなターゲットとして獲得し、売上高を増大していきたい。