

有限会社舟形マッシュルーム

【対象類型】 ものづくり技術

【事業類型】 設備投資のみ

事業計画名

最新設備導入による高付加価値商品の生産体制確立



加圧高温殺菌を可能にするレトルト殺菌装置を導入

事業の背景・目的

当社は、マッシュルームの生産・販売と自社原料を使用した加工品の製造・販売を行っており、生マッシュルームを通年生産出荷している。しかし、生マッシュルームは、取引先の需要時期により商品が余ることがあった。そのため、加工による付加価値を付けた商品を開発・提案し、OEM商品または業務加工品として製造・販売を行ってきた。

学校給食や外食産業向けに業務加工品を提供していることもあり、より安全性の高い加工品を製造することを目的としている。今までは、低温殺菌で加工処理を行っていたが、賞味期限を延ばすため、また食品の安全性を担保するためにも、レトルトの加圧殺菌釜を設備したいと考えていた。

事業内容

加圧高温殺菌を可能にするレトルト殺菌装置一式を導入した。

もともと加圧殺菌釜は既製品がなく、受注生産のため当社の加工生産量に適した容量の釜を発注し、約5ヶ月ほどで設置に至った。

この設備は、釜内の圧力を高めることで、釜内にある商品の温度を120℃程度まで高めることができ、自然界にある雑菌はほぼ殺菌することが可能になる。

また、殺菌時間が短時間で済み、加工処理能力も向上した。それにより、賞味期限の延長が可能になり、安全性の高い商品を製造することができるようになる。

業務内容

- マッシュルーム生産販売
- マッシュルーム入りレトルトカレーとハヤシ及びドライマッシュルームなどの加工品
- スライス、水煮、蒸し煮など業務用一次加工品
- 廃菌床の販売



代表取締役 長澤 光芳

代表者：長澤 光芳
設立年：平成13年10月
資本金：5,125万円
従業員：120名

住所：山形県最上郡舟形町長沢6831
電話：0233-32-8064 FAX：0233-32-8065
URL：<http://www.f-mush.com>
e-mail：ホームページお問合せより

加圧高温殺菌で賞味期限の延長、加工品の安全性、信頼性が大幅アップ 新商品の開発と認証資格取得でブランド力を強化



賞味期限が延び、冷凍保存から常温保存が可能になった

一般消費者向けに開発した加工商品

事業の成果

加圧高温殺菌によりレトルト化したことで、主力商品の「マッシュルーム水煮」の賞味期限が6ヶ月から12ヶ月に延長され、販売期間を延ばすことが可能になった。また、低温殺菌処理を施し冷凍品として出荷していた「蒸しマッシュルーム(ダイス・ペースト)」と「マッシュルームエキス」を、加圧高温殺菌により常温品として保存、出荷することが可能になったことで、顧客からの評判も高まり、物流コストの削減につながった。

また、業務用に加え、一般消費者向け商品を新たに開発し、レストラン「マッシュルームスタンド舟形」で販売している。

加圧高温殺菌により加工品としての安全性、信頼性が高評価され、自社以外で生産した国産マッシュルームの加工要請を受けることが増えた。

今後の展望

当社は、農薬不使用栽培の確立、徹底した栽培工程でマッシュルームの生産農場としてスタートし、その後、加工事業に着手、顧客のニーズにあった商品開発・提案を行ってきた。レトルト化により加工品の評価が高まったが、さらなる高付加価値をつけるために、山形県HACCP導入基準実施事業者として届出している。

今後はISO9001-HACCPと、農林水産省認定の有機JAS規格の取得をめざしており、舟形マッシュルームのブランド化を強化していく。

加工事業では、日本各地の国産マッシュルームの加工要請が増えていることから、加工メーカーとしての事業展開を視野に入れており、さらなる業務拡大が期待できる。