

有限会社八島食品

〒960-0808 福島県伊達市霊山町下小国字稲場 11 TEL. 024-586-3593 FAX. 024-586-3594

●代表者：代表取締役社長 八島富徳 ●設立：平成2年1月
●資本金：500万円 ●従業員：20名 ●URL：http://yashimasyokuhin.jp四季折々、旬の野菜の味を追求し、
美味しい浅漬けを食卓に

パリパリザーサイ

きっかけ・課題

当社は旬の野菜を原料に、色合いや野菜本来の味を楽しんで頂けるよう商品づくりをしています。

日本では国産野菜自給率が年々減少しており、食の多様化や安価競争等で輸入品が増加しています。特にザーサイはほぼ100%中国産でありながら、長年人気の商品となっています。

そのような中、当社では国産搾菜に注目。生のザーサイはパリパリという食感と苦味、辛味が特徴で、輸入品のザーサ

イとはちがうフレッシュさがあり、その国産ザーサイの良さを生かした商品開発に取り組みたいと考えました。



INTERVIEW



同業他社には作れない商品力、開発力の向上を目指して

有限会社八島食品 代表取締役社長 八島富徳

当社は創業当初より「四季折々の旬の野菜を美味しく届ける」をモットーに、生産者や販売者と親密な関係を築いてまいりました。また従業員も商品の特徴や特性を理解し、製造に必要な知識を共有しあうことで安定した商品づくりを心がけております。

今後は国産野菜のさらなる強化と、同業他社には作れない商品力、開発力の向上を図ってまいります。さらに衛生管理にも十分に気をつけ安全安心な商品をお客様にお届けする教育も行っております。

実施内容

地元の大学と国産ザーサイの栽培に取り組む

国産ザーサイの良さである「パリパリの食感」を生かし「自然な緑色を保持」させることが難しく、とても時間を費やしました。それを防ぐため、当社独自の製法で漬け込み、下処理したザーサイを冷蔵庫で保管し味付けを行いました。さらにロングライフ商品に仕上げるために殺菌層にて商品を殺菌し、その後冷却層で冷却するという流れを構築しました。

また原料の栽培方法が確立されていないため、確保が難しいことが課題ですが、現在は福島大学と協力して栽培方法の確立にも取り組んでいます。



事業の成果

期待どおりの作業効率向上で多くのメリットが生まれた

商品開発には冷蔵庫、殺菌層、冷却層、ボイラーなど一連の流れを構築する設備を導入しました。導入したことにより、特殊な冷蔵庫は原料をより長く保存することができるようになり、新たな殺菌層と瞬時冷却での作業効率の改善により時間の短縮につながりました。またボイラーの新設は燃費効率の向上は、製造から経費削減まで幅広く効果を得ることができました。

その結果、国産ザーサイの原料保存が通常冷蔵庫保存で2週間以内に使用しなければいけなかったところを約6ヶ月へと12倍の期間原料延長することができました。さらに殺菌工程の作業効率が、5時間短縮で55%の削減が可能になりました。合わせて冷却工程も水200Lあたり約3倍以上の水道代削減、時間短縮も可能となりました。



FUTURE OUTLOOK

福島県産ザーサイの栽培確立と国産野菜の自給率アップを

今後は生産量を拡大させ、中国産ザーサイから国産ザーサイへのシェアを少しでも増幅させる努力をしたいと考えています。また、商品の改良はもちろんのこと常に製品の品質向上のため研究を続けてまいります。

県内生産者はもちろん、他都道府県の生産者からもこのプロジェクトに賛同したいとの声をいただいていることもあり、これからも幅広い協力体制で国産野菜の自給率向上を一番大きな目標に貢献していきたいと思ひます。

