

ツカサ食品株式会社

带状シールを用いた佃煮のパッケージを提案し、異物混入などのいたづらを防ぐ商品を製造。シールのデザインにもこだわり、商品価値を上げることに成功した

取り組みの経緯

1950年に斎藤水産として創業し、2006年にツカサ食品を設立、鮮魚の卸売と佃煮などを加工販売する。佃煮は新鮮なまま加工することにこだわり、漁師と契約し鮮度管理された素材を柔らかく炊き上げている。減塩にも積極的に取り組み、かむほどに味わいが感じられる製品にこだわっている。委託を



桜でんぱやあさり昆布、小女すくもみなど、さまざまな商品を手がけている



受けて相手先の製品を作るOEM商品も開発し、約40種類の佃煮の原料仕入れから製造、パック詰めを行う。全国53カ所の卸売市場に納品している。

佃煮のパッケージは透明なプラスチックパックが多く、ふたと底面に商品名や原材料名などのシールを貼っているのが主流。食の安全が叫ばれて久しい現代のニーズに合わせ、異物混入などのいたづらを防ぐパッケージを販売店に提案した。

事業の具体的内容及び効果

異物混入を防ぐパッケージとしては、トレー全体にラップをする方法がある。しかし、中身が見えづらくなり、逆にいたづらを発見しにくくなる。熱処理でパックを密封するには新しく大型の機械を購入しなければならない。

ふたを開けるいたづらを防止する方法として、带状シールをパッケージの中央にぐるりと貼る方法を提案した。購入した消費者はシールをはがすだけで従来同様にパッケージを開ける便利さがあつた。带状の安全シールはトレーを包むように貼るため、手



従来のパッケージは、商品名を表したシンプルなものが多い

ツカサ食品株式会社

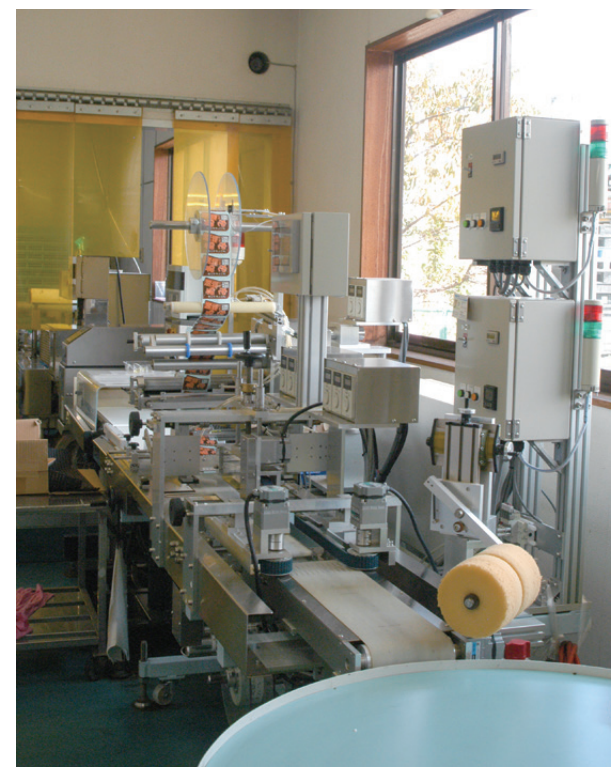
〒300-0201 かすみがうら市柏崎843
TEL.029-896-0073 FAX.029-896-0711
http://www.tsukasa-shokuhin.com
資本金：500万円
従業員：27名

霞ヶ浦の鮮魚のほか、日本全国のご当地食材を生かした佃煮や塩干商品を製造。鮮魚の仕入れから加工、冷蔵・冷凍、真空パック等の包装を自社で行っている。

事業概要

小売店での悪質な異物混入防止対策として、フードパックに带状の安全シールを自動で貼る装置を導入。霞ヶ浦や茨城の地域資源である佃煮の販売を展開する。

作業では時間がかかり、製造ラインが止まってしまう恐れがあつた。そこで既存のラインの最後にシールを貼る機械を導入し、効率を上げることができた。また、带状シールが大きくなったことにより、商品のイメージや高級感を演出するデザイン性も高まった。



今回導入した機械は自動で作業をするため、オペレーターなどは必要ない

事業成果の活用・今後の取り組み

現在、この方法は一部のOEM商品に使われているが、委託先の企業からは市場のニーズなども考慮し、容量、表示方法の変更などにも柔軟に対応でき好評だ。

最近は少人数の家庭が増え、おせちなどは既製品を購入したり、食べたいものだけを揃えたりする簡易なおせちを用意する家庭も増えた。それに合わせ、高級感を意識したデザインを取り入れ販売したおせち用の佃煮詰め詰め合わせは、前年より売り上げを伸ばした。今後は自社製品でもこの方法を用いて、手土産用のパックや若者向け商品を作り、幅広い世代に佃煮を味わってほしいと考えている。



和風の色使いや文字を使ったおせち用佃煮パッケージで売り上げが前年より伸びた



齋藤 敏孝さん
ツカサ食品株式会社
代表取締役社長

「食材を新鮮な状態で調理することにこだわり、契約する漁業家を指導し、鮮度を管理している。OEM商品開発にも取り組み、地元霞ヶ浦の鮮魚をはじめ、日本全国のご当地食材を生かした佃煮や塩干商品を手がけている。老若男女に愛される佃煮作りを目指している」