

【当社概要】

有限会社和幸は、平成8年創業、水産品をはじめとした各種食品の加工・販売を行っています。

当社が最も大切にしていることが、“地産地消”と“食文化の継承”です。

“地産地消”の面で力を入れているのが、「LSP®(Local Specialty Product)」の商品ラインナップです。

「LSP®」は当社の登録商標の一つで、岐阜の名水で育てた淡水魚だけにつけられているブランドネームです。「LSP®」のラインナップの中には、「美濃清流鮎」、「更紗®あまご」、「更紗®トラウトサーモン」、「更紗®にじます」などの商品があり、どれもこだわりの生育条件の中で育てられた逸品です。





【補助事業の取り組み経緯】

当社の創業当時は、魚を加工しない状態で、生あるいは冷凍して、卸売するというのが、当たり前でした。

しかし、段々と、加工のニーズが増加していきました。特に最近では、外食産業を中心に、セントラルキッチン化が進み、正しく魚をさばけるスタッフが店舗に居ないというようなことも当たり前になってきています。

最初は、付加的なサービスとして、手で加工を行っていましたが、加工ニーズの増加に合わせて、各加工工程の機械化を進めていきました。その中でも、フィレ加工（三枚おろし）工程の機械化が課題と考えていました。

【補助事業の概要】

手加工工程の機械化の一環として、平成 26 年度ものづくり補助事業では、最新式フィレ加工装置を導入し、フィレ加工工程の効率化および歩留まりの向上に取り組みしました。

フィレ加工装置は、補助事業以前から保有していましたが、その装置には、歩留まりの悪さという問題がありました。手でフィレ加工を行った場合には、概ね 1kg から 600g ほどが切り身として取れるものの、従来のフィレ加工装置では、1kg から 450g ほどしか取れませんでした。この歩留まりの悪さは、資源有効活用という環境保護上の問題であり、また、上記のようなブランド魚においては、コスト上も大きな問題となっていたのです。



【補助事業の成果】

最新式のフィレ加工装置を用いることで、腹骨までキレイに取り除くことが可能となり、歩留まりも、1kg あたり 750g まで改善しました。従来のフィレ加工装置と比較すると、1.7 倍ほどの切り身が取れることになります。

また、その精度の高さから、鮎のような小型の魚でも、キレイに三枚卸しにすることができるようになりました。

【成果の活用状況】

最新式フィレ加工装置を筆頭に、各加工工程の機械化を進めることで、加工済商品の提供や小分けでの提供が、可能となっています。

これまで、当社の魚に興味を持ちながらも、正しくさばけるスタッフが居ないあるいは、販売量が多くないので、一匹仕入れても使い切れないというような飲食店でも気軽に使用することが可能となりました。

結果として、サービスエリア内のレストランのような魚調理専門のスタッフの居ない施設でも、当社の魚を味わうことができるようになっています。

<飲食店での商品提供例（大マス苞葉包み）>



<業務用向け加工済商品の例>



【会社データ】

〒500-8235 岐阜県岐阜市東中島 3 丁目 14-12

TEL. 058-259-4766 FAX. 058-259-4767

代表者／代表取締役 野々部良

HP／<https://lsp-wakou.jp>