

少量・個食対応可能なカップシーラ式包装機の導入

パッケージデザインを一新して、佃煮製品の新規な市場開拓による需要の拡大

■事業分野類型 設備投資のみ

■ものづくり分野 製造環境

事業の概要

当社は鮎の養殖事業に始まり、鮎及び淡水魚介類の製造販売や飲食店事業など広範囲な事業を展開しています。今回の事業は、従来のパウチ法による真空包装から、近年の食の志向に適應した少量・個食対応できる開封しやすいイーザーオープンタイプの容器包装への変更に取り組みました。

その結果、顧客に対しては商品の取り扱いの利便性や安全性の向上、製造では品目の絞り込みや作業工程の改善で、製造工程の効率化を図ることが可能になりました。

さらに、包装容器の変更に伴い、高級感を演出できるパッケージデザインに一新して、琵琶湖産の湖魚を取り扱う専門店のブランドイメージの向上と需要の拡大を目指しています。

補助事業の内容

補助事業として、カップシール機の導入、製造工程の効率化と包装容器形態の変更を行いました。

容器の構造は、佃煮を入れる箱(底材)と密閉(窒素置換)するための底材とのシール材、そしてフタ材の3つのパーツより構成されています。

1. 工程改善のメリット(コスト削減効果)

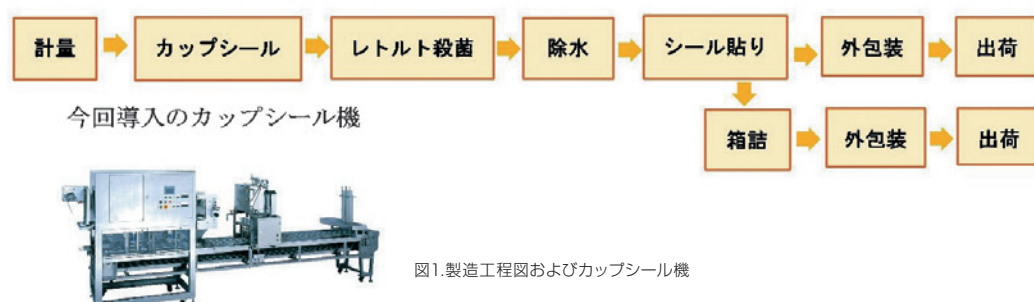
従来は、ギフト用と家庭用を別工程で製造し包装していたものを、1工程に統合してギフト用は最終工程で箱詰めすることで、製品品目数を小あゆ煮(主要商品)で15種類から2種類に集約することができます。また、作業動線の変更(整流化)により作業効率の改善ができます。

その結果、少品種での生産が可能になり生産計画が立てやすくなり、より効率的な製造体制が確立できました。

2. 商品のメリット(付加価値の向上)

カップシール式容器への変更により、お皿への移し替えや食べきれない場合に再度容器にフタができるため、保管が格段に便利になり利便性が向上しました。また、従来の真空パックでは、商品が容易にほぐれないなどの欠点も解消できました。

さらに、賞味期限を15日(一部の無殺菌商品)から120日に拡大することが可能となり、安全性が向上しました。



事業化の成果

1. 前項の補助事業に加えて検討した項目は、帯巻きのシールと化粧箱のデザインで、滋賀県立大学人間文化学部生活デザイン科の南先生に依頼し製作しました。南先生とは当社の鮎ずしの包装デザインがpentawords 2011で銀賞を受賞した関係があり全面的な協力を得ることができました。そして、今回のデザインは高級感(透かし模様)があり、当社のブランドイメージを高めることができると考えています。(図2、図3)
2. 製造販売は平成28年6月から順次開始し、最近の生産量は約500パック/日であり、概ね計画どおりに推移しています。現在までに新パッケージに変更した商品は、小あゆ煮、山椒入り小あゆ煮、うなぎ山椒煮などの商品とそれらのギフト用詰め合わせで、約30種類程度になります。
3. 主要な顧客は、個人顧客であり中元・歳暮期に約15,000通に及ぶDM販売と、直営店、ウェブ等での直販が売上の60%を占めています。さらに、直営店は彦根2店舗、長浜、近江八幡にあり、それぞれ観光地に立地し、お土産品として観光客の需要にえています。
4. 販売促進としては、有名百貨店での30回/年程度の催し物販売会(ギフト販売)に積極的に出店して販売することで顧客情報を集め、そのあとのDMによる直接販売に繋げています。最近に行った催事(販売会)は高島屋東京及び京都、近鉄草津、阪急うめだ、JR名古屋高島屋などの有名百貨店です。また、顧客の評価として、販売時のはがきによるアンケート調査から、新パッケージの評判はよいとの声が多くあり、顧客満足度は高いと考えています。
5. 今後の課題として、新パッケージとパウチ包装との商品の棲み分けについては、顧客の好み異なるケースがあり、商品の種類と包装形態(パウチ包装とカップシール包装)の最適な組み合わせを探る必要があります。



図2.単品の新パッケージ



図3.箱入り詰め合わせの新パッケージ



図4.店頭販売風景

今後の展望

1. 平成25年度の補助事業で導入しましたレトルト殺菌装置との併用により、長期間常温流通できる新たな商品開発の可能性が広がり、主力製品である佃煮関連に加えて、魚を使ったお惣菜や米飯関連の商品開発を広げていく計画です。そして、少量・個食の消費者の需要にさらに対応していく予定です。
2. 琵琶湖産小鮎の漁獲量は減少傾向が続く中で、当社の広範囲な事業領域の強みを活かしつつ、より付加価値の高い製品づくりと販売の強化を図りブランドイメージの向上を図ります。

会社概要

事業者名	木村水産株式会社	代表者名	木村 昌弘
所在地	〒522-0086 滋賀県彦根市後三条町 725 番地	設立年月日	1970 年 4 月 28 日
連絡先	TEL : 0749-22-1775 FAX : 0749-26-3019 Email : info@ayukimura.co.jp	企業HP	http://www.ayukimura.co.jp/
資本金	1,200 万円	従業員数	40 人
業種	食品製造業	主要製品	鮎および淡水魚介類の佃煮
得意分野	鮎の養殖事業・鮎および淡水魚介類の製造販売・飲食店事業		
事業担当者	部署・氏名：代表取締役社長 木村 昌弘		
	TEL : 0749-22-1755	Email : masahiro@ayukimura.co.jp	