

株式会社 山利



会社紹介

**160年以上にわたって、しらすを加工、販売し続ける老舗店
七代目が引き継ぎ、時代に即した経営スタイルを展開中**



和歌山市本脇で160年以上にわたり、水産加工業を営む。西脇漁港で水揚げされたしらすを、釜揚げ、天日干しちりめん、つくだ煮などに加工販売。「金印 特上釜あげしらす」や「金印 特上天日干しちりめん」は、全国水産加工たべもの展で水産庁長官賞を受賞している。

商品は地元スーパーマーケットや飲食店などに卸すほか、自社のHPでネット販売も行っている。平成28年には加工場内に直営店をオープンし、加太を訪れる観光客の立ち寄りスポットとして注目を集める。また、サーファーへのサポートや和歌山の街を元気にするイベントの主催・協賛などを通じた社会貢献にも尽力している。

七代目店主 木村 尚博

補助事業

新型自動釜の導入で目指す 作業時間短縮や品質の向上

しらすの煮沸、水切り、冷却までをライン上で加工できる新型自動釜を、同補助事業を利用して導入した。導入理由は、衛生や鮮度など加工の質の向上、作業時間の短縮、スムーズな機械操作による省エネ化の実現などが挙げられる。また、これらの課題を解消し、作業効率を上げて時間を創出することで、新商品開発や販路拡大などに取り組み、事業をさらに広く展開していきたいと考えた。特に、同社の売上高の約8割を卸売販売が占めているため、今後は一般小売販売の強化を目標の一つに掲げている。

導入した新型自動釜（河村バーナー製作所／FAB-2500-TC-800）は、長年の信頼関係がある釜装置の製作会社に相談し、オーダーメイドしたものである。



成果

時間創出による事業展開が実現し オンラインストアや直営店をオープン

新釜を導入したことで、同補助事業の計画通りに上記の課題の解消が実現された。例えば、旧釜では釜揚げしらすを1時間に1t生産していたが、新釜では同じ時間で1.5tの生産が可能に。また短時間で加工できるため、乾燥による質の低下や雑菌の発生を抑え、より質の高い商品の提供もできるようになった。

また、旧釜は操作が難しく、経歴の一番長い代表が現場に張り付かなければならなかった。しかし新釜はボタン式の操作で簡素化されたことで従業員に任せ、代表は他の業務を行えるようになった。さらに、今までは釜の清掃を3人が1時間30分掛けてしていたが、2人で1時間で終わらすことができ、短時間でも衛生的清掃が可能になった。以上のことから人的資源の問題も解消され、時間創出による事業展開がかない、オンラインストアや直営店の開設につながった。



今後の展開

今後は県外にも商圈を拡大 商品開発も着々と進めている

今後は県外にも商圈を拡大し、食のイベントでしらすのケータリングを行うなど、さまざまな方法で商品をPRし、営業機会を増やす意向だ。また、顧客が求める商品のリサーチにも力を入れ、時代に即したオリジナル品の開発も展開する。凝ったパッケージデザインと少量サイズが「ちょっとしたギフトに最適」と、好評を得ている商品もすでに生み出している。

会社概要

会社名	株式会社山利
代表者	代表取締役 木村 恵一
所在地	和歌山県和歌山市本脇543
資本金	1,000万円
従業員数	9名
業種	水産加工業・販売業
設立年月日	平成21年
TEL	073-455-0013
FAX	073-451-0313
E-MAIL	info@yamari.info
URL	http://yamari.info