

事業計画名 旬の寿司ネタを安定供給しうる新たな氷温熟成解凍システムの構築

地元の氷温技術を活用し、魚介類の鮮度を維持、旨味を向上した寿司ネタを「氷温熟成解凍商品」としてブランド化

計画の概要

旬の魚介類を用いた寿司は、市場ニーズが高いものの安定供給できないことが課題となっている。そこで、プロトン凍結および氷温ジェルアイスを用いた新たな氷温熟成解凍システムを構築し、旬の寿司ネタの安定供給を実現する。

喜満フーズ 有限会社

■事業者名	喜満フーズ有限会社
■代表者名	代表取締役 田淵 喜弘
■設立年月日	2005年(平成17年)2月15日
■所在地	本社/〒684-0046 鳥取県境港市竹内団地280番1 Tel.0859-45-0788 Fax.0859-45-0817
■資本金	16,500千円
■従業員数	20人(平成29年8月末時点)
■業務内容	(飲食業)境港産魚介類、鳥取産氷温熟成米、回転寿司と旬冷旨味熟成商品の製造



代表取締役 田淵 喜弘

事業の取組内容

●新たに開発した氷温熟成解凍システム

- 氷温ジェルアイスによる氷温熟成処理
 - プロトン冷凍機による高鮮度凍結処理
 - 冷凍保管
 - 氷温ジェルアイスによる氷温解凍処理
- 上記試作品の熟成効果を成分分析



プロトン冷凍機

●事業の概要とその成果

(概要)

- 氷温ジェルアイスで解凍した場合と流水解凍した場合の旨味の基であるアミノ酸値を具体的氷温研究所で具体的に測定。

(成果)

- 検体によっては高いアミノ酸値が上がり、安定的に高品質な寿司ネタの提供の実現と生産プロセスの革新の目途が立った。
- 境港の鮮魚と旬冷旨味熟成と高鮮度維持冷凍技術プロトン冷凍品を氷温解凍することで他に類の無い商品化が完成した



冷凍保管された鮮魚

事業化の可能性と展望

●現状の事業化への動向

- ①旨味熟成商品としてブランド化をはかり価格に反映し、安心・安全境港産で付加価値をつけて注文生産を展開している。
- ②高級和食店・高級ホテル・海外にも販売展開する。
- ③大阪方面の小売店へ新たな販路を拡大している。
- ④販路拡大とともに加工センターの人手不足が課題として残っているため積極的な雇用に努めている。



氷温解凍中の鮮魚



事業のポイント

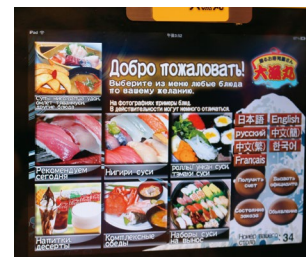
鳥取県境港市という最大の漁港をバックに豊富な魚介類を地元・観光客に安定的に提供することを目的として、豊富な時期に魚介類(寿司ネタ等)を凍結し、不足時に解凍して提供するシステムである。今回の特色として、地元の氷温技術を活用したものでネタの味にこだわった画期的なシステムである。また、解凍商品を「氷温熟成解凍商品」としてブランド化を行い、地元・県外観光客の話題となっている取組である。

企業概要

当社は、平成17年に竹内団地に本店を設置。同年10月に「回転寿司大漁丸」を開店している。店舗では、近代的なタッチパネル方式(7カ国語対応)を採用し、大漁丸境港店、境港駅のみなとさかい交流館にも出店している。境港市は、様々な旬な魚介類が水揚げされ、それを目当てに、周辺住民や多くの観光客が年間を通して来訪、来店している。



店舗内観



6ヶ国語対応タッチパネル

事業の計画概要

●設備導入のきっかけ

(現状)

- 境港市には、子供連れや一人でも気軽に入ることができる回転寿司は少ない。
- 当店シェアに全国展開の回転寿司チェーン店も出店することが予想されている。

(課題)

- 通年、安定して高品質な寿司ネタが供給できる生産体制、ネタの保存体制が確立できていない。

(課題の解決策)

- ①高品質化・高付加価値化に資する新たな熟成技術および解凍技術を開発する。
- ②1年を通じて安定的に高品質な寿司の提供を実現する生産プロセスの革新を目指す。

(計画内容)

- 高品質な寿司ネタの安定供給

- ①魚介類の鮮度を維持したまま、甘味、旨味を向上する氷温ジェルアイスを用いて、寿司ネタを対象とした熟成技術の開発を確立する。
- ②氷温ジェルアイスを用いた寿司ネタの品質を維持し、食感の向上を可能とする氷温解凍技術の開発と生産プロセスを試作する。

(事業実施期間)

開始:平成27年8月~完了:平成28年6月

機械装置名	活用方法
製氷機器	解凍時に於けるジェルアイスの使用

技術提供者名	内容
(株)氷温研究所	氷温技術導入による熟成技術と氷温熟成解凍システム研究



ジェルアイス製氷機