



社屋外観

あなたが造る“本格自家製キムチ”のための “素漬けたれ（エクス）”の提供



実施した事業の概要と成果

農産物、魚介類およびその加工品の食べ方や加工処理の一つとしてキムチ造りがある。当社はキムチの味の決め手となるたれの製造においてイワシの魚醬を使用している。イワシは漁獲量が少ない事や、内臓の臭みがあることから健康成分をより多く含むマイワシではなく、カタクチイワシが用いられてきた。

本事業において、DHAやEPA等をカタクチイワシの1.37倍含むマイワシへの転換を図り、より健康的食品として提供することとした。この転換は内臓処理工程が追加されるため生産量を確保するためにイワシの内臓処理、ニンニクの皮むき、野菜のカットの各工程の機械化を実施した。製造量が倍増できることが確認できた。



イワシエクス



キムチのタレ



製品開発や課題解決の具体的取組み

栄養価に優れるマイワシへの転換への課題は、内臓（臭み）の処理と製造量の確保である。

① マイワシの内臓処理工程への機械導入

生のマイワシの内臓のみを吸い取る「イワシ内臓処理機2ノズル仕様」を導入し、塩漬け、発酵の原料処理として、イワシ洗浄後に使用。

② ニンニクの皮むき機械導入

生のニンニクの皮を剥く装置を導入。指先作業が軽減できる。

③ その他野菜の加工機導入

カットサイズ標準化の達成と、生産効率の向上で処理量が大幅に増加した。

本事業による機械化で、「たれ」の製造能力を倍増させることができた。



白菜キムチ

事業者	有限会社魚谷キムチ
代表者	代表取締役 文 美蘭
設立年月	平成12年6月
所在地等	〒770-0025 徳島県徳島市佐古五番町12番4号 TEL：088-622-4177 FAX：088-622-4123 http://www.uotani-k.jp/abouts/
事業区分	革新的サービス
資本金額	600万円
従業員数	11人
業種	野菜漬物製造業

有限会社魚谷キムチ ①

代表取締役

文 美蘭



本事業取組みへのきっかけと目的

キムチのたれは魚醬とすりおろしニンニク、野菜の組合せで造る。原料であるイワシにはDHAやEPAなどの健康成分が含まれているが、カタクチイワシから健康成分がより多く含まれているマイワシへ転換することで、より健康的な食品の提供を目指した。

今後の展望と活動予定

本事業で開発したキムチのたれを使用したレシピのパンフを作成し、新たな情報を自社発信し新規顧客を開拓する。今後は「本格キムチ味」だけでなく、「和風キムチ味」や「徳島風濃厚キムチ味」など、バラエティ化を考えている。