



社屋外観

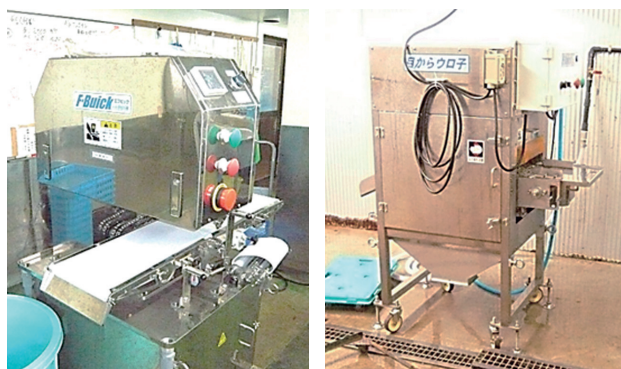
地場産魚（徳島産）を活用した 新商品開発及び販路開拓



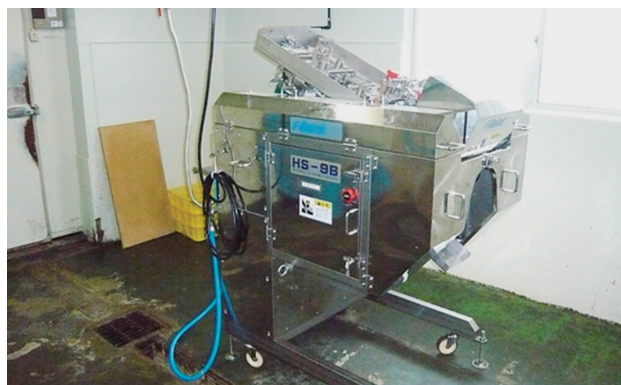
実施した事業の概要と成果

全国のスーパーとの既存の鶏肉販売ルートに乗せ、徳島県産の新鮮な魚介類を活用した加工商品を販売する新事業に取り組む。徳島県産の新鮮な魚介類を使った商品に対するニーズが高く、鶏肉の販売ルートが利用できることや、土地柄魚介類の入手が容易であることから、高い収益性が期待できる。また漁業者の収入増が見込め、地域経済に貢献できる事業である。

魚介類加工商品の開発に必要な、「ウロコ取り機」、「ハモ骨切機」、「中骨取り開き機」を導入し、調整およびテスト加工を実施した。各機械設備の性能は十分満足できるものであり、今後の商品開発の目途が立った。



導入設備：ハモ骨切機（左）とウロコ取り機



導入設備：中骨取り開き機



製品開発や課題解決の具体的取組み

新規開発商品は「徳島県産ハモ」の加工品である。特に手作業では職人の技術が要求される「骨切り」加工を機械化することにより、生産性を高めている。

開発に必要な設備を導入し調整・検証を行った。

① ウロコ取り機

魚の種類によって水圧調整が必用。調整に時間が掛かったが、調整後の処理能力は慣れた人の5倍であった。

② ハモ骨切り機

開いたハモの身を0.5～100mm間隔で刻むことができる。骨が口の中で感じないように調整した。処理能力は手作業の約10倍であった。

③ 中骨切り開き機

中型までの魚を3枚におろす機械である。魚の種類、サイズにより都度調整が必用だが、調整後の処理スピードは速く、手作業の10倍の処理能力であった。



新規開発商品例

事業者	株式会社とり信
代表者	代表取締役 大西 義信
設立年月	平成14年3月
所在地等	〒773-0006 徳島県小松島市横須町5番3号 TEL：0885-35-0375 FAX：0885-35-0373 http://www.kk-torishin.co.jp/
事業区分	革新的サービス
資本金額	1,200万円
従業員数	90人
業種	食料品製造業

株式会社とり信 ③

代表取締役

大西 義信



本事業取組みへのきっかけと目的

全国のスーパーと鶏肉関連商品の卸販売取引を行う中で、徳島県産の新鮮な魚介類を使った商品に対するニーズあり、また調理が面倒で手間のかかる魚介類を簡単に食べられる商品のニーズも高いことが分かってきた。材料入手や調理、流通についての目途が立つことから事業化に踏み切った。

今後の展望と活動予定

食生活において魚離れといわれて久しいが、他社になに簡単に食卓に出せる魚製品を開発し、健康な身体づくりの手助けをしたいと考えている。販売ルートについては、既存のルート以外に冷凍食品卸会社へも販路を計画している。