

株式会社カネモ鰹節店

26年度補正

ものづくり
技術



事業計画名 衛生的な鰹節製造工程の実現及び製品の拡販

＜事業の背景＞
カットする際に付着する錆や、金属片の混入リスクをなくす必要があった

鰹の生切り工程において鉄のヘッドカッターを使用していたが、鉄は錆びやすいことから、鰹の内部に錆が混入してしまう可能性があった。衛生面の課題に加え、家庭用には小さいもの、料理店用には大きいものなど、従来機では加工しにくいサイズの需要が伸びており、加工処理能力も高める必要があった。
また、切断作業により、金属片が混入する恐れもあったことから、検査体制の見直しも喫緊の課題であった。



従来の鉄製ヘッドカッター

こんな会社です



伝統の製法で、変わらぬ本物をお届けします

大正12年に創業し、伝統の製法で変わらぬ美味しさを追求しつつ、時代に合った製品づくりに努めております。ものづくり補助金で設備を導入し、より多くの方々に、安心・安全な鰹節をお届けできる体制を整えることができました。令和3年5月には株式会社カネモ鰹節店となり、新たなスタートをきりました。今後、世界も視野に入れるため、製造量は増えていきますが、これまで同様「手を掛け、目を掛け、時間を掛け」一本一本真心込めて作り上げ、枕崎の地より本物を提供し続けます。

代表取締役 立石 雄二

＜事業内容と成果＞
衛生管理体制を強化し、加工できる鰹のサイズを増やすことができた

ステンレス製のチェーン式鰹ヘッドカッターとコンベア式金属探知機を導入した。刃物の素材がステンレスになったことで鰹内部へ錆が混入するリスクを低減させることができた。併せて、加工できるサイズの幅も広げることができたので、家庭用から料理店用まで多様化する消費者ニーズへの対応も可能となった。また、目視に併せて金属探知機による異物検査を行うことで、金属片等の混入リスクを大きく低下させることができ、より安心・安全な鰹節を供給できる体制を整えることができた。



チェーン式鰹ヘッドカッター

＜現在の状況＞
製品の幅を広げていたことで、コロナ禍を耐えしのぐことができた



イベントで販売している様子

設備導入前は高級料亭向けのみ製造していたが、設備導入後、家庭向けも製造できるようになり、卸問屋や削り屋だけでなく、家庭向けを取り扱う食品メーカーとも取引ができるようになった。売上も補助事業実施前と比べ、約1.5倍まで伸ばすことができた。
コロナ禍にあっては、飲食店からの受注量が大幅に減少し大変ではあったが、ものづくり補助金で家庭向け商品のラインナップの充実に取り組んでいたことで、オンラインストアなどをはじめとする小売り部門の売上によって、この危機をしのぐことができた。



＜今後の展開＞
輸出に向けて、新工場の建設が進行中

現在の工場のすぐ近くに新工場を建設中である。製造量も大幅に増やせるので、オンラインストアの拡充と、輸出に力を入れていく予定である。まずはアメリカとアジアへの輸出に向けて、対米HACCPの取得を目指す。将来的にはヨーロッパにも輸出したいと考えているが、現在の製法では難しいので、新たな製法を開発する必要がある。時間はかかるかもしれないが必ず実現させ、枕崎で製造した鰹節を世界で食してもらえよう、地道に取り組んでいく。



本枯節

info

株式会社カネモ鰹節店
代表取締役 立石 雄二

事業実施場所
〒898-0006
鹿児島県枕崎市泉町52番地
TEL 0993-72-0572
FAX 0993-73-1276
<http://kanemo-katsuobushi.com/>

設立 令和3年5月
資本金額 500万円
従業員数 16名
業種 食品品製造業



社屋