

お中元用に特化～鮮度そのまま活き冷凍絞め！ 贈答用車海老の開発～

車海老を活きたまま真空包装、急速冷凍を行うことで、解凍後に刺身でも食べられる高品質な贈答用車海老の開発を行う。併せて、活き車海老のオフシーズン（6～8月）とお中元用のニーズをマッチングさせることにより革新的サービスを生み出す。



急速冷凍で新鮮を維持

事業のきっかけや目的

活き車海老はお中元時期（6～8月）に市場に出回ることとはほとんどなく、冷凍も少ないことから、弊社が行う鮮度を極限まで保った活き冷凍絞め車海老の提供は、現時点では市場で大きな競争優位性を持つ。車海老のオフシーズン（6～8月）のニーズは少ないため品質・希少性を前面に押し出した販売戦略をとり、安定した付加価値の向上を図る。

事業の取り組み内容と成果

活き車海老の品質・鮮度を活かした商品開発をするにあたり、高品質で安定した生産量の確保、生産から小売までを自社で確立するため、1. 真空包装機、2. 液体急速冷却機「リ・ジョイスフリーザー」、3. 超低温－60℃無風ブレハブ庫の導入を行い、活き車海老のオフシーズンとお中元用のニーズをマッチングさせることによる革新的サービス体制が確立できた。

事業化に向けての今後の取り組み

市場出荷中心から個人向けパッケージへと一新。自社ホームページでの販売など、販路拡大を図る。また、活き冷凍絞め車海老としての利点である保存の容易さ、加工・調理のしやすさをアピールし、寿司屋や天ぷら屋といった飲食店等への営業にも力を入れていく。



喜界島産の車海老



贈答品として包装をデザインしてます



リ・ジョイスフリーザー(液体急速冷却器)

S・U・Z・U・I・S・H・I・N

安心・安全な養殖車海老の生産・販売

安心・安全な車海老を喜界島でつくり続けて24年。お客様の喜びの声に支えられ、これからも安全で新鮮な車海老をお届けいたします。お客様の健康を考え、マイナスイオンで不純物を徹底除去した餌のみで育てるという日本で唯一の養殖方法を採用しています。2014年には養殖車海老として全国で初めてのGAP(養殖生産工程管理)認証を受けました。

企業 DATA

平成5年、有限会社喜界島養殖として車海老養殖業を開始。東京・築地をメインに市場への出荷を行う。平成18年にK-GAP（かごしまの農林水産物認証制度）認証取得。平成21年に株式会社ミネックスへ合併。平成26年にホームページを開設し、個人消費者向けの販売を拡げる。



事務所外観

事業者	株式会社ミネックス
代表者	代表取締役 峰山 恵一
設立年月日	昭和54年10月
所在地等	〒891-6152 大島郡喜界町早町123番地 TEL 0997-66-1114 FAX 0997-66-1366 E-mail info@iki-kurumaebi.com URL http://www.iki-kurumaebi.com
資本金額	400万円
従業員	11名
業種	水産養殖業