

26年度補正

ものづくり
技術

有限会社食肉総専門今肉屋



ハム類の新たなラインでの量産化、業務効率化と商品付加価値向上



今肉屋の無添加商品

新商品開発に対応するための体制を整える必要があった

ドイツの直火式燻製方式で燻製したハム、ベーコンを製造していたが作れる量に限界があった。また、20年前に特注した自家製の直火式燻煙機は取扱いに際し調整が困難であり、火入れ時に商品ロスが出ていた。全自動のスモークハウスを導入することにより、均質で衛生的な商品作りができる環境整備、無添加商品に対する顧客ニーズに応え、新商品開発に対応するための体制を整える必要があった。



こんな会社です



代表取締役 岩下 毅俊

“楽しい食卓は今肉屋から…”をモットーに

今肉屋は、昭和34年に今肉精肉店として霧島市で開店し、同60年に現社名に改め、創業60余年となる食肉の卸、小売加工業務の食肉専門店です。年間を通して、鹿児島県産黒毛和牛を一頭買いし、A5等級の10番以上のさし、コクのバランスのとれた肉を常時取り扱っています。また、鹿児島黒豚販売指定店として県指定農場よりあまくて美味しい鹿児島の黒豚をお届けしています。“ささやかに、そして誠実に”をスローガンに、地方の方々に愛される地域一番店を目指して頑張っています。

ハム・ソーセージ等の高付加価値化を達成するため3Dフリーザー等を導入



真空包装機

ハム・ソーセージ等の無添加及び衛生面の強化を達成するための設備を導入し、製造工程プロセスの改善を図った。併せて、導入設備を用い試作品開発も実施した。真空包装機、スモークハウス、3Dフリーザーを導入したことにより、冷凍時間の短縮、菌のリスク・乾燥の抑制が可能となり、均質な商品づくりができるようになった。また、試作開発の結果、従来製品の高付加価値化が可能となり、商品の幅、量産化にも対応できる体制が整った。

製造技術の安定により品質の良い商品提供が可能になった

ハンバーグ、ベーコンの製造は、当初失敗を繰り返したが、現在では製造技術が改善され、安定した品質の商品を提供できるようになった。販売面では、新型コロナウイルスの影響もあり、レンジで手軽に食べられる冷凍の個食商品の人気が高くなっている。店頭販売に加えてネット販売による全国発送も展開しており、鹿児島名産の黒豚しゃぶしゃぶと一緒に購入するユーザーも増えている。



スモークハウス

顧客ニーズに対応した美味しい商品づくりに努めていく



3Dフリーザー

従来は、オリジナルの釜で手間暇かけたドイツの直火式燻製方式による大量のスモークを使用した香りの高いハム製品を低添加で製造していたが、ものづくり補助金による設備投資により無添加商品をラインアップすることが可能になった。これにより、今後は時代にあった健康志向の顧客ニーズに応えながら、創意工夫に努めることで美味しい無添加ハム・ソーセージ、無添加惣菜等を製造販売していく。

info

有限会社食肉総専門今肉屋 代表取締役 岩下 毅俊

事業実施場所
〒899-5115
鹿児島県霧島市隼人町東郷1-235
TEL 0995-42-1023
FAX 0995-43-7998
<http://www.imanikuya.co.jp>

設立 昭和60年7月
資本金額 500万円
従業員数 20名
業種 食料品製造業



店舗