

トナミ食品工業株式会社

事業計画名

過熱水蒸気技術を用いた新設備導入による「北海道産冷凍焼き野菜」の製品化事業



加熱水蒸気焼成装置導入で新商品を開発

過熱水蒸気プラントと冷凍加工のノウハウを応用

道産ジャガイモで冷凍製品開発

日本海と太平洋を結ぶ津軽海峡に面し三方を海に囲まれ
古くから海の幸に恵まれた函館エリアに工場を持つトナミ食品工業。
函館近海産のスルメイカを原料にした
いかそうめんや刺身イカを急速冷凍した商品のヒットで
「イカのトナミ」と呼ばれている。

そんなトナミ食品工業の新たな挑戦は北海道産「山の幸」だった。



新冷凍製品「焼・じゃが」



本部・追分工場

開発動機

低調が続く北海道の漁業。イカはもちろん、サンマなども水揚げ状況は低迷している。北海道の漁業の安定化は困難な課題の一つとなっている。そんな漁業の状況はストレートに水産加工に影響してくる。そこで着目したのが北海道産の「山の幸」だ。高齢者の増加に伴い「火を使わない食品」というニーズ。子どもがお菓子感覚で食べられ野菜不足解消の一助になる商品をというニーズ。さらに外国人観光客が通年で道産食材を使った料理を求めているということから同社の挑戦は始まった。

実施内容

同社が長年取り組んできた冷凍加工技術と同様、長く取り組んできた過熱水蒸気技術。過熱水蒸気とは通常の蒸気をさらに100℃以上に加熱した高温の水蒸気ガスであり、旨みや栄養を逃さず色合いも歯ごたえも良く、食品の表面を瞬間殺菌できるというメリットがあった。この過熱水蒸気技術を活用し「イカの旨味焼き」や「サンマの蒲焼」が商品化されていた。そこでこの過熱水蒸気装置で焙煎した「冷凍焼き野菜」の開発を進めたが、設備上の問題で事業化を見送っていた。

本事業では、連続式過熱水蒸気装置最新モデルを導入することで冷凍製品「焼・じゃが」の商品化を実現した。

事業成果

「冷凍焼き野菜」という他社が製品投入していない差別化した商品を提供することで新たな市場開拓を推進。食品宅配市場でも高齢者に対応した宅配事業が成長途上にあり、週1回の配達での「まとめ買い」という消費行動も増加している。長期保存が可能で電子レンジで温めるだけという手軽さに、北海道産野菜という素材そのものの魅力もプラスされ、商談オファーは増えている。また学校給食での需要や介護食、老人食などの福祉に関連した食のニーズもあり、市場拡大の突破口に成り得る商品となった。



連続加熱水蒸気装置プラントを要した同社森工場

Vision



北海道ブランドの「冷凍焼き野菜」を国内外の市場に向けて発信

代表取締役 利波 英樹 氏

私どものような水産加工が主力となる道内企業にとって、漁業の低迷は大きな悩みのタネです。私自身は今後北海道の漁業が良くなることはないのではとの懸念さえ持っています。そこで当社の加工技術や食品市場の動向を見ながら試作しようと思ったのが、北海道産の野菜を「冷凍焼き野菜」として製品化することでした。おかげさまで新商品として「焼・じゃが」を世に出すことができました。今後はこの北海道ブランドを生かした商品を国内

だけではなく、海外市場に向けての出荷に期待しています。

来年には「焼りんご」の商品化を検討中です。



同社のヒット商品
「函館名物 いかそうめん」

Company Data

トナミ食品工業株式会社

TEL.0138-48-1234 FAX.0138-48-1212

<http://www.tonami-foods.co.jp/>

住 所 ● 北斗市追分4丁目6番8号(本部・追分工場)

代表者名 ● 代表取締役 利波 英樹

資 本 金 ● 3,000万円

従業員数 ● 250人

設 立 ● 昭和24年4月

事業内容 ● 北海道産の海産物、主に近海産のいか・たこを主体とした食品製造加工