

最新の炭酸ガス入り窒素ガス全自動深絞真空包装機を導入し「電子レンジで調理できる・うま味がある・焼き魚の食感がある」プレミアム焼き魚の生産体制を構築した



ダイカツ水産 株式会社

平成
27年度

事業計画名 電子レンジで焼き魚の食感が出せるプレミアム焼き魚生産体制の構築

取り組みの経緯

同社はホッケやサバなどを中心に干物を加工し、販売している水産加工業者である。安全・おいしさ・新鮮さにこだわり、同社の強みである氷温熟成技術を駆使した製法で作る干物は「魚のうま味を最大限に引き出している」と高い評価を得ている。

近年、調理や魚焼きグリルを洗うのが面倒だからと、焼き魚を敬遠する家庭が多く、子どもの魚離れだけでなく、中高年層にもかつて見られなかったほどの魚離れが顕在化している。水産加工業界が直面する大きな課題であり、子どもから大人まで手軽に魚をおいしく食べられる商品の開発が求められていた。

同社が2014（平成26）年度ものづくり補助金を活用し、商品化した「氷温熟成技術を用いた旨みたっぷり干物のプレミアム焼き魚」は、順調に売り上げを伸ばしていた。取引先から、「電子レンジで調理できる・うま味がある・焼き魚の食感がある」という三つの条件を満たすよう、プレミアム焼き魚の品



焼いたものをそのままパックしただけでは、消費期限は2〜3日と短い

質向上と消費期限の保持を求める要望が寄せられた。そこで同社は、プレミアム焼き魚をトレーのまま電子レンジで温められるよう、包装の変更を検討。うま味・食感・調理方法・消費期限といった品質の向上と増産を実現するため、最新の炭酸ガス入り窒素ガス全自動深絞真空包装機を導入することにした。

事業の具体的内容及び効果

炭酸ガス入り窒素ガス全自動深絞真空包装機は、トレータイプの容器に焼き魚を載せた後、酸素を抜いて炭酸ガス入り窒素ガスを充填しながら包装する。うま味、食感、栄養価など、食品として大切な要素を失うことなく、出来立ての新鮮さを長時間保持できるのが最大の特長。電子レンジで温めると、じゅわじゅわとした焼き立てのおいしさが味わえる。包装をトレータイプの容器に変更することで、電子レンジで温めた後皿に移し替えずにそのまま食べられる簡便な商品にバージョンアップした。

従来は真空包装した後、商品を低温殺菌（85度のお湯に20〜30分漬け込み殺菌する方法）する工程があったが、炭酸ガス入り窒素ガス全自動深絞真空包装機に切り替えたことで低温殺菌の工程が省けるようになり、増産が可能になった。1時間当たり500パックの生産量が同1,200パックに増え、1日5,000パックの納品を実現した。

従来品は、焼き魚なのに蒸したような食感であったり、冷凍後に解凍して焼くと水分がなくなりパサパサした食感だったりが、改良を加え、しっか

小野瀬勝義さん ダイカツ水産 株式会社 代表取締役社長

私たちは「おいしさ」と「新鮮さ」に徹底してこだわり、心と技術を込めたものづくりにより、水産加工メーカーとして一流を目指し、幸せと豊かさに貢献します。



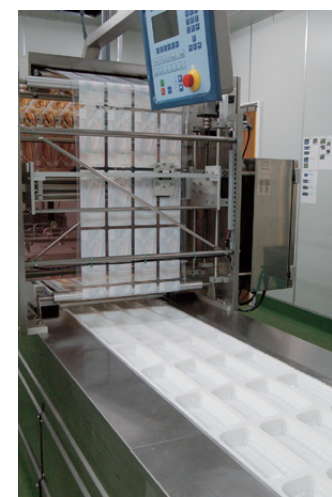
事業概要

「電子レンジで調理できる・うま味がある・焼き魚の食感がある」という条件を満たしたプレミアム焼き魚の増産を取引先から求められ、要望に応えるべく生産体制を構築し、他社との差別化を図る。

りと焼き魚本来のおいしさと食感が楽しめるようになった。消費期限も以前と変わらず、2〜3週間を維持した。



炭酸ガス入り窒素ガス全自動深絞真空包装機の導入により、空気を抜いて炭酸ガス入り窒素ガスを充填しながら焼き魚を包装。酸化や腐敗などを防止し、長期間保存できる



近年単身者や一人暮らしの高齢者の割合が増え、電子レンジなどで簡単に調理できる商品が売れ筋となっており、スーパーやコンビニも注力している。手軽においしく食べられるプレミアム焼き魚は、まさに時代のニーズにマッチした商品だといえる。

同社はヒット商品となったプレミアム焼き魚に続き、炭酸ガス入り窒素ガス全自動深絞真空包装機を煮魚でも使用して、商品開発に取り組んでいきたい考えだ。



プレミアム焼き魚はアジ、サバ、ホッケ、サンマ、赤魚など6種類。干してから焼いているので、魚のうま味が凝縮されている

事業成果の活用・今後の取り組み

製品品質の向上と増産体制の構築を実現したことで、同社のプレミアム焼き魚は多くのスーパーやコンビニで扱ってもらえるようになり、販路拡大に成功した。当初は1日当たり1,000パックだった生産量は現在、2万パックに増え、今後さらに5〜6万パックへと増産していきたいと考えている。

ダイカツ水産 株式会社



〒311-1301 大洗町磯浜町1237
TEL.029-267-2428(代)
FAX.029-267-0506
<http://www.daikatsu.net>
資本金：6,000万円
従業員数：約100名

干物加工をはじめ、わかめ、ひじきの水産加工メーカー。大量生産の設備を有し、計画生産を行うことで、顧客の多様なニーズに応える。