

- 商品の鮮度を維持
- 原料の在庫数を増やすことが可能に
- 商品の安定供給



30種類以上の昆布じめ刺し身を製造

株式会社かねみつ

食料品製造卸業(昆布じめ刺し身)

平成27年度 ものづくり技術
H27 一般型急速冷凍庫の導入により、
より完成度の高い昆布じめ刺し身を食卓に

昆布じめ刺し身の製造工場の様子

会社の概要

当社の前身となる「魚津食品」は、昆布じめ刺し身を専門に製造販売する会社として、昭和49年に創業した。古くから漁業が盛んな町・魚津で、漁師のお母さんたちが作る美味しい昆布じめ刺し身を広く全国に知ってもらいたいとの思いからのスタートだった。53年には有限会社となり、平成6年には「株式会社 かねみつ」に社名を変更した。

当社の昆布じめ刺し身は、添加物を一切使わず、良質な海の幸のみの味わいを大切にしている。魚は、お

もにその日の朝に地元の海で獲れた鮮度抜群のものを使う。獲れたての魚を身卸して、ミネラルが豊富でまろやかな入善の海洋深層水に30分浸けて余分な水分を出してから、北海道道南地方の真昆布でしめて熟成させる。富山の昆布じめの定番である黒かじきをはじめ、甘えびや白えび、ほたるいか、ばい貝など、季節に応じた魚介を使って、さまざまな昆布じめを作り続けてきた。

さらに、時代の流れやニーズに合わせ商品開発にも力を入れ、18年には、「第55回全国水産加工たべもの展」において「ごちそう玉手箱」シ

リーズが水産庁長官賞を受賞。28年度には「おみやげグランプリ2017」で、「こぶじめ・ひとりじめ」が全国最高賞となるグランプリを受賞している。

補助金事業の内容

当社では、今回の事業採択により、約20帖の広さがある急速冷凍庫を導入した。魚介などの原料を入れる冷凍庫内は常にマイナス35～40℃に保たれている。冷凍庫の内部には2つのプロペラを備えており、原料に冷たい風を当てることで急速冷凍が可能だ。マイナス20℃の設定が限度であったこれまでの冷凍庫と比べると、冷却するスピードや冷凍能力が格段に上がったといえる。通常、魚は鮮度が落ちると脂がまわってしまう。鮮度が落ちたものは、半年を過ぎると色が変わるなど状態に変化が出てくる。

急速冷凍庫に入れてから10分もかからずに冷凍が可能になったことで、魚介の劣化を防ぎ、鮮度を維持することができるようになった。

補助金事業の成果

食品は、安全なものを消費者に届け、安心して美味しく食べて頂くことが何よりも大切である。急速冷凍庫の導入後、原料の鮮度を維持できたことで昆布じめ刺し身の完成度は



魚は鮮度が落ちないうちに手際よくおろす

会社データ

創業 昭和49年11月
設立 昭和53年2月
代表 金三津 貢
所在地 魚津市大光寺1350
TEL/FAX TEL:0765-24-3433 FAX:0765-24-3492
U R L http://www.kobujime.com
資本金 1,000万円
従業員数 23人
取扱製品 昆布じめ刺し身、鮮魚

さらに上がり、高い評価を得ている。

大容量の急速冷凍庫によって、これまでに比べて、黒かじきをはじめとする原料などの在庫数を増やすことが可能になった。当社では、黒かじきをひと月に約3.5t仕入れている。これらの鮮度を落とすことなく、仕入れたときの鮮度のまま保存できるため、在庫数を増やし、取引先からの急な注文にも対応できるようになった。また、在庫数の確保により、お盆や年末年始などの需要が多い時期にも欠品させることなく、商品を安定して提供できるようになった。

売り上げは、大手スーパーからの受注もあり、急速冷凍庫導入前と比べて120～130%アップするなど、大幅に上昇している。

また、これまでは製造工場から離れた場所にある冷凍庫で保存していたため、原料の移動・運搬にも時間や労力を費やしていたが、製造工場内に導入したことで、作業効率の

アップにもつながったといえる。

今後の展望

当社では、過去にスモークサーモンを手がけていたことがあったが、その後、取り扱いをやめた経緯がある。今回急速冷凍庫を導入したことにより、富山県内はもちろん、県外や山間部の旅館やレストランなどにも、富山湾の魚介を新鮮な状態で卸すことが可能になった。

今後は、江戸時代から伝わる富山の郷土料理・昆布じめ刺し身はもちろん、富山の海の幸をそのまま新鮮な刺し身としても、県外の消費者に提供していきたいと考える。

これからも老舗としての誇りを持ち、お客様により良い商品を提供できるように安全、安心を第一に品質・衛生管理を徹底して、当社の商品を通して食卓に笑顔を届けられるよう、企業としての努力を続けていきたい。



おもに原料を入れる急速冷凍庫を導入



製造工場に隣接する直売店