

事業計画名 最新型包装機を導入し定塩フィーレと漬魚の生産体制の強化と販売の拡大

人的作業で限界となった分野に全自動深絞真空包装機を導入し、生産時間の短縮と生産能力(量)が大幅に増大

計画の概要

定塩フィーレ工程と漬魚(つけうお)工程に最新型包装機をそれぞれ導入し、生産体制を強化する。そして、既存客需要に対応するとともに、海外での寿司等の日本食需要に対応し、海外販売を展開する。

株式会社門永水産

■事業者名
■代表者名
■設立年月
■所在地

株式会社門永水産
代表取締役 松本 勝志
1959年(昭和34年)12月(昭和28年創業)
本社/〒684-0034 鳥取県境港市昭和町12番地27
Tel.0859-44-3011 Fax.0859-42-6778
神戸支社/兵庫県神戸市中央区中町通2丁目3番2号
三共神戸ツインビル9階
東京営業所/東京都港区芝大門1丁目16-1 穂積ビル4階
10,000千円
98人(平成29年7月末時点)
(水産加工品製造業) 定塩フィーレ、漬魚、ボイルずわいがに、
紅ずわいがに等加工・製造



代表取締役 松本 勝志

事業の取組内容

- 定塩フィーレラインの改善のための全自動深絞真空包装機と漬魚ラインの改善のための全自動深絞真空包装機を導入した。

【事業の実施の優位点】

- ①包装ラインを自動化することでコストダウンが図れ、競争力が高まる。
- ②品質が高く、適正価格の商品を提供することで、当社のブランド力が高まることが期待できる。

●現状の事業化への動向

【概要】

- ①定塩フィーレの生産効率向上を検証
- ②漬魚の作業工程の簡略化を検証
- ③漬魚のおいしさ等について顧客満足度検証
- ④雑菌等のリスク軽減(安全性向上)の検証

【成果】

- ①生産効率の向上では、導入前と比べて出来上がり枚数が4割増加した。
- ②生産量は、従来の6t/日が8.6t/日に増加
- ③真空包装作業では、従来の作業時間が半分に大幅削減された。
- ④漬魚の漬け込み、セロハン包み、セイロ並べなど作業工程・時間が大幅に軽減された。
- ⑤生産能力では、真空包装機の導入により生産枚数が、分当たり30倍以上効率がアップ。

〈漬魚(ギフトセット)〉
ギフト用のお得なパック〈漬魚(銀だら)〉
一切れずつ個包装された魚の切り身〈定塩フィーレ〉
真空パック後
ブライン凍結される

事業化の可能性と展望

●事業化への目標

【今後の事業展開】

- ①海外展開
 - ・冷凍食品事業および低温物流事業の国内大手企業と連携強化し、定塩フィーレ、漬魚を海外の日本食レストラン等に販売展開に着手
- ②国内販売の拡大
 - ・既存取引先の他大手や海外大手水産加工会社と取引を拡大し、スーパー、レストランの販売を拡大
 - ・漬魚は、現在の通販先に加え、新たな大手通販会社、ゆうパックと取引を実施



事業のポイント

当社は、安定魚種である銀鮭や紅鮭の定塩鮭フィーレ(半身)や漬魚(つけうお)加工を行っているが、この加工を地域内で本格的に稼働している企業は少なく、生活スタイルの変化に伴い、市場の需要が拡大している。しかし、一部の工程において人手に頼らざるを得なく、生産量の改善が困難であったため全自動深絞真空包装機を導入し、生産体制の強化を図った。これにより大手食品業者との連携を図り、国内及び海外への販路拡大、消費者ニーズの変化へ対応する体制が整った。

企業概要

当社は、昭和28年に創業者が塩サバ、アジ、イワシの丸干しを製造販売する事業を開始した水産物加工業者である。

事業内容は、取扱品目を増やし平成9年、12年とカニ加工の新工場を建設、更に平成24年には急速冷凍設備を導入するなど、境港市の水産加工業界のリーダーシップを担っている。

当社の強みは、いち早く自社で製造ラインを構築し、紅ずわいがにに専門性を置いた流通経路に対応していることである。



工場全景

事業の計画概要

●設備導入のきっかけ

【現状と課題】

- 定塩フィーレの市場の需要は、8t/日あるにも関わらず、従来の工程では人海戦術を展開しても6t/日が限界であり、生産力の向上も限界に達していた。
- 製品の個別包装分野が人手不足。

【課題解決】

- 人員確保には限界もあり、作業効率と生産性の向上のため個別包装の機械化を検討。

【事業実施期間】

開始:平成28年6月～完了:平成28年11月

【導入設備】

機械装置名	利用方法
全自動深絞真空包装機	定塩フィーレ製造工程の個別包装を自動化、機械化する
	漬魚の製造工程で味噌漬け・セロハン包みを自動化・機械化する



定塩フィーレ全自動深絞真空包装機



漬魚の個包装も生産効率が向上