

有限会社ムサシ

一般型

【対象類型】新規顧客層への展開、独自性・独創性の発揮、ブランド力の強化 他

立体的に造形された蒲鉾の開発による新たな魚食文化の創造と健康な食生活への貢献

高タンパク低脂肪の健康食品の代表格である蒲鉾を従来の形状ではなく立体的な形状という新たな付加価値を加えた新商品を開発し、蒲鉾のブランド化、魚食文化の創造及び健康な食生活への貢献を目指す。



本事業への取組みの経緯

当社は、創業時から大根のケン（刺身のつま）の加工製造を行ってきた。年間を通じて製造を行うため、季節に応じて原材料の産地を変化させることで原材料の確保に努めてきたが、農家の減少等により安定した原材料確保が難しくなっていた。更に、食生活の変化により消費者の魚離れが加速している等、厳しさを増しており当社の売上は創業時と比較して減少傾向にあった。この現状を打破するために、主力商品である大根のケン（刺身のつま）の製造に加えて、第二の経営の柱と成り得る新事業の展開が急務であると考えた。

新しい事業展開について検討を実施した結果、販路の強みを活かせる水産加工業への進出を決意した。新商品については、日本人の食生活の欧米化が進みメタボリックシンドロームが問題になっている中で、隠れた人気食材となっている「蒲鉾」に注目し一般の蒲鉾と差別化された新商品の開発に取り組んだ。

本事業実施の内容

近年の消費者は、まず外見で「可愛い」モノへは敏感に反応する点に注目した。金太郎飴のように蒲鉾内部に絵が埋め込まれた商品は存在するが立体的に造形された商品はないことに商機を感じた。

- 代表取締役：松本 隆男
- 設立：平成 12 年 10 月 21 日
- 〒750-0019 山口県下関市丸山町5丁目5-11
- TEL：083-228-0520 ● FAX：083-228-0521
- URL：http://aniten.hp.gogo.jp/
- E-mail：aniten@arion.ocn.ne.jp
- 資本金額：300 万円 ● 従業員数：5 人
- 業種：食料品製造業

会社概要

当社は平成12年創業の食料品製造業で、下関市内に工場を保有し大根のケン（刺身のつま）を加工製造（大根の皮を剥き、つま状にカットし、冷水にさらし脱水、計量して真空パック詰）したものを地場の鮮魚店を中心に販売している。



今回開発の新商品「ぎょにつく」

当社では、現実にはありそうで出回っていない蒲鉾を「JOY 蒲鉾」と名付け、インパクトのある形に興味を持たせ、次に美味しさを提供する事を考えた。具体的には、「骨つき肉（マンガ肉、ギャートルズ肉とも呼ばれる）」を蒲鉾でリアルに成型して商品化することとし、「全てを蒲鉾で立体表現した骨つき肉」として意匠登録を行った。

また、次の通り製造過程における課題の解決に取組み、商品化を目指した。

- ① 新商品は、立体的な形を想定しており、均一な商品を作るためにも型枠が不可欠であった。山口県産業技術センターの指導を受けCADで型枠の設計を行い、3D切削機を導入しデータを入力することで型枠を完成させた。
- ② 蒲鉾独特の匂いや雑菌の増加を抑え品質を安定させるため、オゾン生成機を導入し、原料のすり身を流し込み成型後にオゾン水で殺菌、脱臭処理を

行い品質の安定を図った。

- ③ 当該商品の骨にあたる部分を型枠ごとに蒸し、肉にあたる部分を揚げるため蒸し器とフライヤーを導入し、製造体制を構築した。



3D切削機による型枠作成

事業取組の成果

本件事業で導入した新規設備により、消費者のニーズに対応した新商品である立体蒲鉾の製造販売が可能となった。その第一弾の立体蒲鉾である「ぎょにつく」については、商標登録も行っている。

既存商品の販売先である鮮魚店は、需要が減少した鮮魚の穴埋め商品を求めており、その穴埋め商品として、この新商品を取り扱う動きが見られている。

また、自社内で蒲鉾の型枠製作が可能のため性別や世代等のニーズに対応した形や食べやすいサイズの商品開発や、消費者のニーズに対応するオリジナルデザインの商品開発も可能となった。

今後の展望



代表取締役：松本 隆男

下関発の蒲鉾ブランドとして、「下関のふぐ」、「特牛のイカ」、「関門のタコ」、「北浦のうに」など下関及び山口県内の名物を可愛く表現し、今後お土産品と成り得る商品を開発することで、魚食文化の復活と新たな食のスタイルを提案することを目指す。

また、自社内でどのような型枠でも製造が可能な強みを活かし、注文のあったキャラクター蒲鉾などを販売する企画などを行っていきたい。

まずは国内に蒲鉾の魅力を知らしめ、ひいては日本の文化として世界に広めていける事業へと発展することを期待している。