株式会社 日本フーズ


無添加魚の生ハム

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

業界初の無添加加工技術を活用した魚のすり身・生ハム・ソーセージの開発

新たな設備導入と当社独自の加工技術を応用し、食品添加物に頼らない魚のすり身・生ハム・ソーセージを製造することにより、安心・安全な高付加価値商品を提供する。



本事業への取組みの経緯

当社は、「ふぐ」や「あんこう」等の加工商品を主力としているが、冬場向けの商品が主体であり、繁閑差が大きく年間を通じて製造・販売できる商品の開発が課題となっていた。

また、下関市は「ふぐ」や「あんこう」の水揚高が全国トップクラスということもあり、競合他社が多く、当社の独自性や自社ブランドの向上を図れる新商品開発が必要となっていた。

そこで、当社独自の技術である「ミネラル豊富な塩を使用した原料の加工技術」を活用し、添加物を使用しない新商品を開発することで当社の独自性の発揮や他社との差別化が可能となると考え、本事業の取組みに至った。

本事業実施の内容

1．独自技術を利用した商品開発

独自技術である「ミネラル豊富な塩を使用した原料の加工技術」は、還元力が高いため原料を生→冷凍→解凍した場合でも① 原料の見た目が変色しにくくなる、② 解凍後の原料の重量比についても原料の生の状態を維持できる、③鮮度が良くないと出せない食感を引き出せるといった効果ある。従って、この加工技術を製品製造に活かせれば、食品添加物を使用することなく、無添加の新商品開発が可能となる。年間を通じて製造・販売できる商品として「無添加すり身」、「無添加魚のソーセージ」の開発と「無添加魚の生ハム」のバリエーション化に取り組んだ。

2．新商品を製造するための新たな設備導入

新商品を製造するために、以下設備導入を行った。

● 代表取締役：岩田 章宏
● 設立：平成 10 年 10 月 29 日
● 〒759－6301　山口県下関市豊浦町大字川棚 1541－3
● TEL：083－774－8712　● FAX：083－774－8713
● URL：http://www.nfoods.jp/
● E-mail：info@nfoods.jp
● 資本金額：1,000 万円　● 従業員数：17 人
● 業種：食料品製造業

会社概要

平成10年創業の下関市に本社を置く食料品製造業者で、ふぐ刺し、ふぐ鍋、とらふぐ刺し、とらふぐ鍋、あんこう鍋等の主力商品を持つ。

創業当初から「安心・安全な商品を提供すること」を基本方針に「ふぐ」をはじめとする水産物を伝統に裏打ちされた技術と最新の設備で加工し、お客様に商品を提供することで日本の笑顔ある食卓づくりに貢献している。

① 簡易魚洗機（魚を洗う機械で魚種によっては鱗などを取り除くことが可能）
② 魚肉採取機（機械内のローラーで魚を潰すことで魚の身と皮・骨を分離させる機械）
③ 擂潰機（魚種によっては、細かい骨や鱗が残ることがあるため更に細かくすり潰す機械）
④ ステンレスミキサー（魚肉と調味料をすり混ぜる機械）
⑤ 真空充填機（自動計量によって魚のすり身を羊腸に詰めソーセージを作る機械）
⑥ スモークハウス（自動で機械内の温度を保ち燻製作業を行う機械）


本事業で導入した設備
左奥から簡易魚洗機、魚肉採取機、擂潰機

事業取組の成果

魚のすり身、魚のソーセージ、魚の生ハムについては、食感や結着の問題から添加物を使用しないと加工自体が困難であった。しかし、当社の「ミネラル豊富な塩を使用した原料の加工技術」によりこの問題が解決され、新たな設備導入により生産体制が確立された。また、「無添加すり身」、「無添加魚のソーセージ」の商品開発と「無添加魚の生ハム」のバリエーション化に向けた試作品開発に成功した。

1．「無添加すり身」

現状は、エソ（すり身）に添加物を加えることによって、食感が増し歯ごたえのある「かまぼこ」が作られているが、当社の独自技術により添加物不使用のすり身を製造することが可能となった。

2．「無添加魚のソーセージ」

本事業で開発したアジ・のどぐろ・連子鯛のソーセージは、原料が魚であることと当社の独自技術により無添加の商品であることから、食の安全性を追求した商品開発ができたと考えている。

3．「無添加魚の生ハム」のバリエーション化

無添加魚の生ハムとして以前より「無添加とらふぐ生ハム極」を商品化している。しかし、「とらふぐ」は高価格商品であるため消費者が購入しやすい価格帯の商品ラインアップを揃えるため、地元で多く水揚げされている連子鯛の生ハムの試作品を開発した。

今後は、マグロ・まふぐ・ブリ・牡蠣等の水産物を利用し価格帯に幅を持たせ、消費者の選択肢に応えていきたいと考えている。


スモークハウスによる
無添加魚ソーセージ作り

今後の展望


代表取締役：岩田 章宏

近年、消費者の「健康」への関心が高まっており食卓に上る食材も有機・無農薬・無添加等の食品の利用頻度が高まりを見せている。また、平成 27 年 4 月より新たな食品表示法が施行されたことから、猶予期間が設けられているものの添加物表示の義務化に伴い消費者の添加物への意識はますます高くなると予想され、無添加食品への需要が増えると考えている。従って、本事業で取組んだ無添加商品の開発を加速させることで、企業のイメージアップと商品製造技術・安全性の高さを全面にアピールしていきたい。

海外市場に目を向けると、国内に比べ健康志向が強く添加物入りの食品を敬遠する傾向がある。また、イスラム圏では豚肉を食べない文化であることから、無添加魚のソーセージの商機を感じている。本事業で無添加魚のソーセージの開発と生産体制を確立したことにより、今後は海外市場への展開を視野に入れ営業活動や商品改良を実施していく方針である。