

株式会社下園薩男商店

「旅する丸干し」等高付加価値製品の生産設備拡大

阿久根の特産品である「うるめいわし」の丸干し商品を特殊加工し、オイル漬けにした「旅する丸干し」や、焼きえびをベースとしたバスタソース「旅する焼エビ」等を開発し、「旅する」シリーズの量産化を図る。



自社店舗イワシビル

事業のきっかけや目的

当社が開発した「旅する丸干し」と「旅する焼エビ」は天皇杯を受賞するなど注目を浴び、製品の高付加価値化を図ることができたが、既存の設備では需要に対応できなくなったため、本格的な設備投資を行い、量産体制を整える必要があった。

事業の取り組み内容と成果

機械装置の導入により生産性が大幅に向上し、当社の技術・ノウハウを基に高付加価値商品の生産工程プロセスを改善した結果、取引先、新規顧客の需要に応える量産化を行うための生産体制を確立することができた。

事業化に向けての今後の取り組み

生産効率の改善により、販路の拡大や新商品の製造へ取り組むことが出来るようになった。新しい機器を使って更なる生産効率を良くする手順を改善しながら、付加価値のついた自社商品を増やし、ネット販売や自社店舗でのギフト事業の強化、直販の割合を増やしていきたいと考えている。



処理量3倍の煮沸器



スチームコンベクション



真空包装機

S・U・Z・U・I・S・H・I・N

一燈照隅

昭和14年に創業し、東シナ海の黒潮の荒波に育まれてきた海の幸を原料に、「丸干しを主とした塩干魚」の製造を生業としてきました。現在は丸干し加工以外にも、サバ、アジの開き干しや味噌干し、また、ノルウェーやカナダ等の原料を使い、からふとししゃも、サバ製品も製造しております。当社の理念「一燈照隅」を忘れることなく、地域のために奉仕・貢献したいと社員一丸となって頑張っております。

企業 DATA

創業は昭和14年。ウルメイワシ丸干しを主にした水産加工品の製造販売を行い、日本全国の量販店へ出荷しています。平成25年に丸干しのオイル漬け商品「旅する丸干し」の販売を開始。平成26年農林水産祭にて天皇杯を受賞し、平成27年にはJUSE-HACCPを取得しております。



焼き上がり

事業者	株式会社下園薩男商店
代表者	代表取締役社長 下園 満
設立年月日	昭和46年6月8日
	昭和14年（創業）
所在地等	(本社)〒899-1741 阿久根市大川54番地 (工場・店舗)〒899-1626 阿久根市鶴見町76 TEL 0996-28-0200 FAX 0996-28-0854 E-mail m.shimozono@marusatsu.jp URL http://marusatsu.jp/
資本金額	1,000万円
従業員	84名
業種	食料品製造業