

株式会社シーライフ

■事業

地元で水揚げされる魚を活かす缶詰産業プロジェクト

■対象類型

ものづくり技術 製造環境

■導入機械装置

半自動バキュームシーマー HC-F2、圧力殺菌釜 HC-U-2、蒸し器 TSB-65

☑ものづくり技術 □革新的サービス

製造設備導入で自社生産
ノドグロで27年ぶりに「浜田産の缶詰」復活地元高校や大学、技術センターなどと
産官学連携

【経営理念】

若くて、元気で挑戦し続ける社員と共に、全国・全世界へ自分たちのつくった商品を発信し続ける

株式会社シーライフは平成18年、市内の水産加工会社に勤務していた河上清志さん(51)が設立した。当時、浜田市はノドグロ、カレイ、アジを「どんちっち3魚」として市の特選水産ブランドとして売り出そうとしていた。それをPRする専門業者として河上さんに白羽の矢が当てられた。

市のブランド化戦略の一翼を担うシーライフは、商品PR用のポスターや都内の島根アンテナショップでの売り場ブースの確保など行政のバックアップを受け、「どんちっち」の売り込みに取り組んできた。そのかいあり、高級贈答品やカタログギフトで売り上げをのばし、ふるさと納税でも大人気を博すようになった。

また、産官学連携の一貫で河上社長が浜田水産高校と共同開発した「ノドグロのふりかけ」も大ヒットした。続いて、炊き込みやお茶漬けの素を開発。近年、高級魚となったノドグロだが、サイズが小さいものは“雑魚”扱いされていたが、高校生らのアイデアで一躍活路を見出すことができた。

少ロット生産、
高付加価値商品の製造も可能に

担い手育成事業で浜田水産高校に出入りしていた河上社長は、同校に備え付けてあった缶詰加工機に目を付ける。「次はノドグロの缶詰だ」。

かつて浜田は「缶詰のまち」だったが、1991年に大規模工場が閉鎖して以後、製造されなくなった。そのため、缶に詰める最終工程は福井県小浜市の缶詰業者に委託していた。河上社長は「すべてを市内で完結させ、浜田産を全面に打ち出したい」と、1年間かけ、県水産技術センターにある製造機械を使ってノドグロやアジの缶詰を共同試作した。

試食の結果は上々。そこで外部委託から自社生産にするために、缶詰製造設備(気密缶を作る巻き締め機、圧力殺菌釜、蒸し器)を導入。2017年



シーライフ社員の皆さん



1

1 ノドグロのふりかけ、燻製缶詰、朝採れ魚の水煮缶「今朝の浜」

2 水揚げされたばかりの新鮮なノドグロの下処理をする従業員

3 魚を詰めた缶に巻き締め機でフタをする従業員



2



3

秋、27年ぶりに「浜田産の缶詰」が復活、周囲の期待も大きい。

少ロット生産もでき、オイル漬けなどの高価格、高付加価値商品の製造も可能になり、自社生産なので、委託加工よりもコスト削減でき、利益率向上も図ることができるのも強みだ。

小規模ならではの強みを生かし、
親子で新商品開発

常温で運べ、調理せずにすぐ食べられ、非常食としても重宝される缶詰。酒のつまみに供する「缶つま」、つまみが缶詰だけの「缶詰バー」など缶詰に注目が集まっており、島根県立大学の学生が市内に缶詰バーを開いた。

こうした缶詰ブームも後押しし、河上社長は「原料の少ないノドグロ缶に大手は入り込めない。しかも小規模企業で缶詰製造機を保有している企業はほとんどない。希少価値で勝負したい」と、水煮の「どんちっち缶詰」のほか、ホウボウやカサゴなど浜田漁港で水揚げされた新鮮な魚の水煮缶も「今朝の浜」と名付けて発売、首都圏を中心に商談会や展示会で売り込みに駆け回っている。ネット通販も手掛けており、香港やシンガポールのスーパー向け輸出も行う。

長男の清貴さん(29)が2016年に入社、専務として活躍している。ノドグロの燻製缶詰、ラーメンなど親子で毎年5、6品の新商品を開発しているが、「息子へバトンタッチするためには、先を読みながら事業の柱を何本かつくっていかねば」と、海外へ向けての戦略も練る。

■Company Data

株式会社シーライフ



水煮の「どんちっち(ノドグロ、カレイ、アジ)」缶詰

代表者名：河上 清志

設立年：平成18年

資本金：3,000千円

従業員数：18人

業種：水産加工業・卸

売上：2億5000万円

住所：〒697-0017 島根県浜田市原井町907番地2

電話：0855-23-3105

FAX：0855-23-3117

URL：http://sealife-hamada.net/