

有限会社鹿児島ますや

Process of business approach

事業取組みの経緯

地元で獲れた魚を有効活用するため、数年前より元々の専門である畜肉の技術に応用して、魚肉ソーセージの開発に取り組んでいる。しかし、魚肉の場合、同一魚種でも季節によって脂の乗り具合、また魚種による肉質の違いが大きく、ソーセージに適さない場合が多い事が判明したため、ソーセージ以外の加工品の開発を目指すこととした。

Contents

事業内容

魚のすり身を魚の生地で包んだ魚肉100%のハンバーグの開発を行った。結合の弱いすり身は脂が多く、手で触ると容易に崩れるので、それを結合の強い生地で包むには熟練と経験が必要である。そのため、包あんロボット機械装置を導入し、これに当社の技術・ノウハウを合わせ、ハンバーグの生産工程プロセスの改善を図り生産体制を確立した。



金目鯛のペーストをマグロで包んだお魚ハンバーグ

平成28年度補正 ものづくり技術

地産中心の魚等を原料にした「カルシウム豊富な無添加ハンバーグ、コロッケ」等の開発・販売

離島や過疎地では値の付かない魚など豊富な食資源があふれている。そこで、高性能な包あん機等を購入し、地元で未活用の素材を利活用して無添加の魚肉ハンバーグ等を開発製造し、大都市圏の取引先などに販売していくことによって一次産業者の振興にも大いに貢献する。

事業成果・達成要因

包あん機の力を活かし、地元でとれるピンチョウマグロのすり身で金目鯛のすり身を包み込んだハンバーグを開発した。無添加で高級魚を使用しているため、健康志向やオーガニックを選んで買う客層をターゲットに贈答品として販売している。下味をつけて焼いているので、そのままでも楽しめるのが喜ばれている。



(左上) 製品パッケージ
(右上) 包あんロボット機械装置
(下) 製造風景

今後の取組み

値のつかない魚を中心に商品化を目指したが、漁獲量が不安定だったり、単一魚種に絞ると獲れない状況が続くなど、当初予定していたことが難しいことが判明した。そのため今後は、水揚げされた魚を数種類ブレンドして商品化することを目指し、販路拡大と商品ラインナップの拡大に取組んでいく。



令和ものづくり元年

未来創造 POINT!

想定外を
実現する!!

[専門家からのアドバイス]

現在、湯煎スタイルの袋を使用しているが、最近の傾向としてレンジ対応袋も増えてきているので検討してほしい。また、ハンバーグと一緒にキビナゴや金目鯛の刺身をセットにして販売したら、より喜ばれると思う。魚の姿が見られる刺身とのセットは、ハンバーグのイメージを一新することにもつながっていく。

企業 PR

「伝統的食品技術から革新的食品技術を創造し、世界の平和に貢献する」を企業理念とし、無添加の黒豚ハム・ソーセージを皮切りに、鹿児島をを活かした無添加練製品の開発を実現しました。素材にこだわり、体に優しく美味しい商品作りにこれからも尽力します。



米増社長

企業概要

事業者 有限会社鹿児島ますや
代表者 代表取締役 米増 昭尚
設立年月日 平成8年2月8日
所在地 〒899-5432 鹿児島県始良市宮島町29-3
TEL: 0995-66-4186 / FAX: 0995-67-0904
<URL> <https://www.kurobuta-ichiban.co.jp/>

資本金額 300万円
従業員 20名
業種 食料品製造業