

株式会社島酒家

沖縄県産食材を活用した 高付加価値型加工品製造事業

沖縄県産の素材にこだわって加工食品を製造しているが、生産の大部分を外注に頼っていたため事業の成長に限界があった。その後、新工場への移転を機に新しい製造機械を導入したことで内製化とHACCP認証の体制を構築することができた。

課題

■ 生産の大部分が外部委託であるため、品質向上・生産量が増やすことができない

事業のきっかけ

当社は島野菜、モズクなどの沖縄県産食材を原料とした乾燥スープの素などの加工食品製造、卸の事業を行っている。安定供給を確保するための取組として、生産者と共に農地や養殖場の拡大をおこない、委託業者とともに加工品の開発、製造に取り組んできた。課題としては県外販路の流通量拡大にあたり、生産量が増やせず需要に応えられないこと、また品質向上もうまくいかないことなどがあった。それらを解決するため、商品の大幅な内製化や、2020年東京オリンピックに向けたHACCP認証の取得可能な工場設備や体制などが必要になっていた。

成果

■ 新規機械導入による需要に柔軟な生産体制の構築

事業の取り組み～成果

試運転による検証としてスタンダードタイプ即席スープは1,620袋以上、小袋タイプ5,400袋以上が生産可能になった。また、商品の圧着や賞味期限印字を機械化することにより、誰でも同じ品質基準で印字できるようになった。商品に混入する「金属」「ガラス」「プラスチック」を出荷前に検出し事故を未然に防ぎ、入室前準備の衛生基準や設備の設置、衛生等のマニュアルを策定、市場で求められる入室前衛生基準も整備した。事故防止と慣熟を念頭に現在は50%程度が稼働している。それでも内製化は着実に進んでおり、生産設備を導入し、生産量の増強と衛生レベルの向上を行う体制を整えることができた。

展望

■ より大量かつ衛生的で安全な商品製造が可能に

今後の展望

HACCPに関しても準備が進んでおり、令和元年秋にも認証が取れそうな状況だ。また、生産の大部分が外部委託だったことから、従来見えていなかった部分が見えてきたことも大きい。たとえば、製造業として原料を在庫として抱えることの苦しさや、内製化によって見えてきたことがある。こうしたことも今後役に立つだろう。また、積極的な販路に取り組み、大型小売店に対するセールスにも力を入れていく。さらに、受注が増える繁忙期にも安定供給ができるようにしていきたいと思っている。長期的にはフコイダンを豊富に含んだ県産モズクを流動食に加工して提供するなど、介護や医療分野にも進出したい。

沖縄の素材にこだわって生産している商品



導入した機械のひとつ
サーマルプリンター搭載型ソール機



導入した食品用少量自動計量機(上)と
小型縦ピロ包装機(下)

Q 御社の**モットー**を教えてください

A 「感謝」。生産者、素材、働いてくれる人、商品をおいしいと言って買ってくれる人、そして出会いに感謝。



代表取締役
石黒 新海 さん

つむぐ × つなぐ

今後の取り組みについてお聞かせ下さい。

石黒さんビジョン

当社の商品は料理の主役にはならないかもしれないが、沖縄の素材にこだわり、安心安全な製品を作っていきたい。また、就労施設に通う障がい者の方の支援も兼ねて、彼らに農作物を作ってもらい、それを当社で仕入れるという事業を考えており、手始めに南部地域で展開してみようと思っている。

伊是名さんビジョン

新工場での生産が始まってから入社し、乾燥スープの素などの製造に携わっている。小さな子どもがいるため時短勤務もあるが、仕事は楽しく、出社するのを楽しみにしている。子どもが大きくなればフルタイムで働けるだろうし、新しく入ってくる後輩たちに仕事を教えていきたいと考えている。

✓ 食料品製造業
株式会社島酒家

〒901-0619
沖縄県南城市玉城字屋嘉部 234-4
tel.098-988-3588 fax.098-867-7789



代表者名	代表取締役 石黒 新海	設 立	平成8年11月
資 本 金	700万円	従業員数	18人

