平成29年度

丸長食品加工株式会社

会社紹介

食・住・遊に関する事業を展開する丸長グループ
多種多様な水産物を取り扱い加工魚の美味しさを追求

「丸長水産」の加工部門として発足以来、一貫して加工魚の美味しさを求め続け、新しい味覚の創造に取り組んできた。食品の安全性が叫ばれる今、衛生面における管理と製品に対する品質保持を、社会から課せられた至上命令と受け止め、安心・安全を日々徹底。製造部門においては検査室を設けるとともに、冷蔵部門についても3000tの収容能力を持つ冷凍冷蔵庫に専任スタッフを配置し、品質管理に細心の注意を払う。また経験と技術を駆使して、顧客の多様化・複雑化するニーズにも対応。同事業により導入した「フィッシュインジェッター」でも、要望に応えつつ、品質の向上とさらなる美味しさ、可能性を追い求める。

代表取締役社長 **柴田　文孝**

補助事業

味わいと美しさが新規開拓の鍵
定塩フィーレ加工技術を導入

脂乗りだけでなく、程よい塩味が食味を左右する鮭類。加工現場において塩味の加え方は、塩水漬けが一般的で、塩水濃度や温度、浸漬時間などはメーカーごとのノウハウで行われ、同社では味にこだわり、切り身にしてから塩水漬けにする「切身定塩加工法」を平成3年に確立させた。現在では全国的に普及したものの、切り身になってから塩水に漬けるため、切り口の角が丸くなり、見た目を重視する量販店等での取り扱いが難しいという課題があった。また漬け込みによるうま味成分の流出にも注視。それらを解決する新技術として、フィーレ（半身の状態）のまま均一に塩水を加える「定塩フィーレ加工技術の導入」を目標として、フィッシュインジェッターを導入した。

成　果

塩分のムラを抑えてふっくら感がアップ
原料コストを削減しつつ商品価値も向上

現在、加工魚の主流となりつつあるのが、定塩フィーレ加工技術である。半身状態のフィーレに対して、複数の注射針で塩水を注入する「インジェクション」により、部位による厚みや身質の違いに関係なく、均一に塩味を加えることができる技法だ。食材に針跡がつきにくく、なにより塩水漬けに比べて、塩分のムラが抑えられるのが特徴。塩水漬けの際に流出していたドリップと呼ばれるうま味や脂分が、インジェクションによる定塩フィーレでは、ほとんど出ることがなく、食材の食感をふっくらと仕上げることができる。同事業によりフィッシュインジェッターを導入したことで結果的に、食感および食味が向上。美味しさの決め手となるうま味を損なうことなく処理できたことで、商品価値をさらに高めることができた。またコストの部分においては材料費として、従来の食塩漬けに比べて食塩の使用量等が大幅に削減できたため、コストの削減にも繋がった。

今後の展開

高い機能をフル活用して
次なるヒット商品の誕生を目指す

導入した同機は、定塩フィーレ加工に加え、味付けフィーレ加工への展開を有しており、商品開発の足がかりとなることが期待される。秋鮭をはじめ真タラやサバ、サンマに対して、昆布エキスや味噌調味液などインジェクションを試みている。食味において合うもの合わないもの、濃い薄いなど試行錯誤を繰り返しながら調整しつつ、ヒット商品の誕生を目指す。

会社概要

会社名	丸長食品加工株式会社
代表者	代表取締役社長　柴田　文孝
所在地	和歌山県田辺市新庄町2391-7
資本金	1,000万円
従業員数	50名（パート含む）
業種	水産物の加工処理・パック詰め等
設立年月日	昭和61年4月
TEL	0739-26-5353
FAX	0739-26-5476
E-MAIL	yamamoto@marucho.co.jp
URL	http://www.marucho.co.jp/shokuhin