

有限会社 土佐角弘海産

【所在地】〒781-5241 高知県香南市吉川町吉原1679
【TEL】0887-55-1218 【FAX】0887-55-3900
【E-mail】info@tosakakuhirokaisan.com
【URL】http://tosakakuhirokaisan.com
【設立】1987年(昭和62年)4月20日
【従業員】5名 【資本金】500万円
【主たる業種】食料品製造業


代表取締役 北垣 博則
里佐

企業概要 土佐湾から水揚げされた生シラスを加工し、「ちりめんじゃこ」の製造・販売を行う。一般客を対象にした飲食事業も展開する。

対象類型: 革新的サービス

事業類型: 小規模型 設備投資のみ

最新型しらす煮沸自動釜導入による 商品付加価値の向上と視察型工場の実現

事業計画概要

最新型しらす煮沸自動釜導入により、煮沸釜の老朽化による加工品質および歩留まりの低下を改善し、商品の付加価値向上を図るとともに、製造工程のオープン化による視察型工場への転換を実現し、新たな顧客接点の創出による競争力強化を図る。

事業取組みの経緯

当社は、高知県香南市吉川町で30年以上にわたって「ちりめんじゃこ(シラス干し)」の製造販売を行っている。強みとして、シラスの産地である土佐湾及び水揚げ漁港のすぐそばに加工場を構えており、高い鮮度を維持した良質の原料を使用できること。さらに、機械乾燥に比べて手間はかかるが、うま味が高まるという完全天日干し製法で製造していることが挙げられる。これらの強みを活かし、それまでの市場出荷から量販店等への出荷に販路を切り替え、県内70%、県外30%(九州、関西、東海、北陸、関東)で販売を行ってきた。但し、県内量販店は県外に比べて粗利率が低いことから、近年は県外への販路拡大に注力し、販売先を増やしている。

その一方で、量販店への卸販売は安定供給を維持するために在庫確保が欠かせないが、水揚げ量によって原材料の確保が左右されたり、漁師の後継者不足などの将来的な不安要素もあるため、極力在庫を必要としないビジネスモデルへの挑戦も視野に入れている。そこで、2016年より試験的に土曜日ランチタイム限定で、できたてのシラス干しを使ったシラス丼を提供する工場直営の飲食事業を開始



した。飲食事業は2年間で来店者が毎回100名を超えるまでになり、飲食後にシラス干しを購入する人も増加傾向にある。直販事業は利益率も高いため、大きな可能性を感じている。

しかし、シラスを茹でる工程で使用する煮沸釜が導入から12年経過し、老朽化が進んできたため品質低下や製造コスト増などの課題が生じていた。また、煮沸の工程で塩水を使用するため設備の「さび」が目立ちはじめ、バイヤーの視察や一般の来店者の工場見学があった際にマイナスイメージを引き起こしかねない。

そこで本補助事業によって新たなシラス用自動釜一式を導入し、さらなる高品質を追求しながら、視察や加工場見学を積極的に受け入れられる体制を整えたい。そして、量販店販売の県外比率の向上と直販事業を強化し、シラス事業の成長を目指していきたい。



実施内容

●シラス用自動釜一式



生シラスを投入するとまずは水洗浄を行い、100度に設定した塩水の水槽へ。1分40秒間、水流に沿って泳がせていくことでムラなく茹でることができる。その後、粗熱を飛ばすまでの工程が自動で行える。その後、当社では仕上げに天日干しを行い、シラスのうま味を引き出している。

事業取組みの成果

従来の釜にはスクリーンが付いており、回転させる構造のために製造工程で魚体が破損。品質低下を招き、歩留まりの原因となっていた。今回新たに導入したシラス用自動釜は、スクリーンではなく水流によってシラスをムラなく茹でることができるため、魚体への負荷が軽減され、破損が減少。歩留まりの向上を図ることができた。

釜の容量は、1tから1.5tにアップしている。2t、3tという大規模な機械もあるが、おいしさのことを考えた場合、1.5tが適切であると判断した。容量がアップしたことで茹で湯の交換作業が効率化し、湯を沸かすために必要な燃料も削減できている。煮沸温度の自動感知機能もあることから、温度管理者1名の配置が不要となり、手間にかかる天日干し等の作業に人員を充てられるようになった。

また、従来は釜の構造が深かったことからシラスが底の方へ沈み、加工過程が見えない状態になっていたが、新機は釜が浅く、加えて水流式でシラスが流れながら茹で上がる様子を確認できるようになっているため、原材料投入から釜揚げ、天日干しまでの全工程を目で見て理解しやすくなっている。新機であるためより衛生的なイメージも整ったことから

製品内容

●「釜揚げシラス 天日干し」

釜茹でした後、日照と水分の加減を手で確かめながら丁寧に天日干したしもの。

●「天日干しちりめんじゃこ」

「釜揚げシラス天日干し」よりも水分を少なくするため、さらに手をかけてじっくり天日干し。塩分とうま味が凝縮している。



今後の活動予定・販売計画

今後は、さらなる品質向上に加え、現状の飲食事業と連動した視察型工場の構築を想定している。特に、土曜日限定の飲食事業では来店者数100名超のうち県外客が50%に上っており、視察型工場を観光事業として活かすことができるのではないかと可能性を感じている。実際に、土佐くろしお鉄道株式会社主催のイベント「ぶらぶらウォーキング」で、高知県香南市エリアでは当社の工場見学をメインにしたところ40名程度の参加があり、高評価を得られている。

将来的には自社で漁船を保有し、エンドユーザーおよび県外の量販店担当者、調理技術者等に生シラスの水揚げから加工・天日干しに至るまで、視察や加工体験をしてもらい、好みや目的に応じたちりめんじゃこを製造・購入できる画期的なシステムを構築することが夢である。

シラス漁やちりめんじゃこ加工業は高知で長年続けられてきた地場産業であり、天日干しのおいしさは高知の自然環境の賜である。その誇りを胸に「オンリーワンのシラス干し製造販売業者」としてのポジションを築き、高知県全体のシラスやちりめんじゃこをアピールできる存在として一役を担ってきたい。

