

01

東宝丸

代表者 井上 健一

住 所 佐賀県唐津市肥前町納所辛1173

連絡先 TEL・FAX 0955-54-1385

URL https://r.goope.jp/touhoumaru

資本金 0円

設立年月 平成元年

従業員 11人



## Saga Monodukuri ★食料品製造業

実施年度：平成29年度補正

革新的サービス

小規模型（設備投資）

玄界灘で獲れるシラスを使った  
高品質の冷凍加工品を提供する事業

当社は親子三代にわたって肥前町でイワシ漁を行い、イリコ・チリメンなどへの加工と販売を手がけてきました。唐津の業者の中でいち早くチリメン専用の茹で釜とイリコ専用の茹で釜・乾燥機を導入するなど品質向上や衛生面強化の対策に取り組んできたことが功を奏し、お客様からの信頼を得ております。玄界灘のシラス（カタクチイワシの稚魚）煮干しを水揚げから釜茹で、乾燥まで全行程を行い、獲れたての鮮度にこだわっています。高鮮度維持凍結機を新たに導入し、冷凍釜揚げシラスの生産拡大と高品質の冷凍生シラスの商品開発を目指しました。

代表  
いのうえ けんいち  
井上 健一

## Q1 御社について教えてください。

A 漁から製造・加工まで一貫して行う体制や新型の設備で最高の味と鮮度のシラス煮干しや鮮魚・冷凍鮮魚をお届けする会社です。

## 本事業への取り組みの経緯

煮干しイリコ・乾燥チリメンの製造卸売は当社の主要事業ですが、ブランド化が進んでいないことから他県と比較して買取単価が低水準という問題があります。平成26年から発売開始した「レンジで美味しい釜揚げシラス」は売り上げが好調で、小売販売やふるさと納税での返礼品としての登録、通信販売などで成果を上げています。一般顧客や小売業者からも年間を通じた安定供給の要望があり、他社との差別化が図れる同商品に力を入れたいものの、生産能力に限界を感じ、新設備の導入を検討しました。茹で釜の製造キャパシティが漁獲量に見合っていないこと・現在の設備で生シラスを解凍すると鮮度が劣化することなどの課題を設備導入によって解決することを目指しました。



## 実施内容（取り組みの詳細）

3Dフリーザーを導入し、シーズンオフだったシラスに代えて、凍結までの時間や素材の柔らかさがシラスと同程度の鯛やカワハギの肝を使って検証しました。凍結時間やドリップ状況、味、食感いずれも従来冷凍庫から大幅な改善が見られました。凍結時間は24時間から1時間に短縮され、ドリップは減少、素材表面の乾燥は低減されました。さらには鮮魚と同等の味と食感が実現することを確認しました。3Dフリーザーの導入によって、釜揚げシラスの製造量拡大と生シラスの鮮度保持、漁獲量が多い際は廃棄せざるをえないシラス原料及び魚の有効活用、閑散期や休漁日の加工用のシラス原料補完など、ロスの削減や作業の効率化に向けた取り組みを本格的に開始しました。



## 取り組み成果・波及効果

3Dフリーザーは1時間で凍結可能なので、作業の合間や漁に出られない日を有効活用して冷凍作業にあたることができます。作業の手順を見直した成果もあって、製造量がアップしました。また、年間を通じた商品供給が可能になりました。ドリップ流出を防止できることで新商品として生シラスを提供する道が開けました。「冷凍生シラス」の商品化と、「レンジで美味しい釜揚げシラス」の増産体制確立、シラス及び漁獲した魚の有効活用に向けて体制が整いました。



## Q2 御社が大切にしていることは？

A 鮮度と味へのこだわりです。旨味を逃がさない魚の締め方や軟水にこだわった茹で方など、当社ならではのノウハウを大事にしています。

## Q3 アピールしたい商品は？

A 急速冷凍機で加工した冷凍鮮魚はおいしさと日持ちの良さ・利便性の面でおすすめて。ゆっくり解凍すれば、新鮮なお刺身としていただけます。

## Q4 興味をひかれたお客様へ一言

A 塩味でなく、シラス本来の味を楽しめるのが当社の商品です。醤油をかけなくてもおいしいですよ！



## 今後の展望・活動予定

全国のお客様に食べていただくことで唐津シラスのおいしさを広め、地域のブランド力強化を図っていきます。現在、消費者に新鮮食材を直接お届けする「ポケットマルシェ」や、唐津の良いものを発信する「未来ギフト唐津」への参加によって顧客を増やしています。地域の飲食店や民宿にも販路を拡大し、地域活性化に貢献していきます。味や品質の良さと利便性を兼ね備えた「レンジで美味しい釜揚げシラス」は将来的に主力商品に育てる計画を進めています。さらに、真空パックの真鯛の煮付けや塩焼きなどを販売し、当社での雇用者増と漁獲した魚の有効活用を実現したいと考えています。鮮度や品質の面でコンビニ等の惣菜と差別化し販路拡大していきたいです。唐津のおいしいものを発信する取り組みを今後も進めていきます。