



[ものづくり補助金 成果事例集]

令和5年度
ものづくり
未来創造
REIWA MONODZUKURI GANNEN

株式会社YSフーズ

Process of business approach

事業取組みの経緯

市場のニーズや課題に対し、大学や食品技術専門家などの指導を受けて、賞味期限を延長するオリジナル性の高い製法を開発したが、加工工程においてこれを実現するのに必要な無菌活性ガスを注入する設備がなく、また、成型容器詰め生産ラインのシール部分の自動化を図る必要があった。

Contents

事業内容

成型容器入り水産加工食品の製造において、生産数を増やし、省人化・コストダウンを図りつつ、日持ち性を延ばすため、真空ガス置換トレーシーラーを導入した。当社独自の「賞味期限延長技術」を組み合わせることで、日持ち性が従来に比べ3倍以上、時間当たりの生産能力を3倍に伸ばした他、省人化にも取組んだ。



YSフーズ商品ラインナップ

平成29年度補正 ものづくり技術

真空ガス置換トレーシーラー導入と自社技術融合による生産性向上と日持ち性に優れた食品生産

スーパーやコンビニで販売されている焼き魚などの加工食品を、真空ガス置換トレーシーラー導入と当社独自の「賞味期限延長技術」を組み合わせることで、日持ち性が良く、生産性向上、コスト競争力に優れた商品の提供を可能とする。

事業成果・達成要因

真空ガス置換トレーシーラーを導入し、自社技術と組み合わせることで、当初目的としていた賞味期限1ヶ月は達成できた。商談中の企業からも味に対して高い評価をいただいている。今後は、更なる賞味期限の延長の研究を続けながら、商談会等で商品を伝え、食べてもらい、販路拡大に努める。

今後の取組み

これから先の社会環境、高齢化、単身世代の方をターゲットに利便性が良く美味しい商品を追求していく。親会社である山口水産の仕入れ力を活かし、様々な魚種に挑戦し、和食だけでなく洋食の魚料理もラインナップに入れていきたい。PBも取り組みながら、他社ともコラボし、日本全国へ販路を広げていく。



(上) トレーシーラー 全体
(下) トレーシーラー 出口



令和ものづくり元年

未来創造 POINT!

美味しい魚で
食卓を笑顔に

[専門家からのアドバイス]

気軽にいつでも食べられる魚料理をストックできることは、消費者目線からもありがたいし、今後の展開が楽しみである。今後の事業取組みとしては、商品をより魅力的に見せるトレーの研究や、魚だけでなく他の食材と組み合わせた1トレーで主食もおかずも一緒に楽しめる料理の開発もこれからは喜ばれると思う。

企業 PR

弊社は、長年魚の仕入れや販売を事業の柱として取組んできました。全国規模の仕入れ力を活かし、魚を知り尽くしたスタッフが一丸となって、魚種に合わせた魚料理の開発や美味しさを保つための工夫等に日々取組んでいます。魚食普及を我々の最大の使命と捉え、時代のニーズに合わせた商品作りを通して、お客様に喜んでもらいたいと考えています。



社屋 (加世田工場)

企業概要

事業者 株式会社YSフーズ
代表者 代表取締役 山口 大悟
設立年月日 平成22年8月1日
所在地等
〒897-0002 鹿児島県南さつま市加世田武田15103-1
TEL: 0993-52-7402 / FAX: 0993-52-7404
<URL> <http://ys-foods.com>
(本社) 〒892-0833 鹿児島市松原町12-22

資本金額 300万円
従業員 11名
業種 食料品製造業