



令和ものづくり元年
未来創造

株式会社垂水南

事業取組みの経緯

既存のロースター及び包装機は性能面に問題があった。冷却機は保有していないため自然に冷ますのに時間がかかり、生産性向上に対応できないことが課題であった。また、加工場は飲食店(昼のみ営業)と併用のため時間的制約があり、顧客ニーズに対応した製品ラインナップを増やすためには、製造工程の再構築と包装技術の確立が急務であった。

事業内容

顧客のニーズにマッチした加工製品を製造販売することを目的に、魚を加熱調理するスチームコンベクションオーブン、急速冷却機（ブラストチラー）及び高性能の真空包装機を導入した。加工製品の生産性向上を図り、カンパチ加工製品のラインナップを増やすことで提供するサービスの幅を広げ、顧客満足度の向上及び新規顧客開拓体制の構築に取組んだ。



母の手づくりカンパチ商品ラインナップ

平成29年度補正 革新的サービス

自社養殖のカンパチを使った簡単手間いらずの加工品の製造・販路開拓事業

自社養殖のカンパチの切り身を味付け加工し、顧客ニーズに合致した製品を製造するために、スチームコンベクションオーブン、急速冷却機、真空包装機を導入する。製品の流通・販売過程において顧客の扱いやすい温度帯での製品開発及び販路開拓に取り組む。

事業成果・達成要因

今回の設備で生産性が著しく向上した。中でもスチームコンベクションオーブンの導入により、カンパチのみそ漬けやカマの焼き物を入れた弁当をつくり、地元の道の駅に納品し好評を得ている。また、急速冷却機と真空包装機の導入で衛生面の高い商品化が図られ、東京の百貨店から注文をいただくことができた。

今後の取組み

現在よろず支援拠点のコーディネーターから、商品化のアイデア、パッケージデザイン、ホームページ作成等の支援を受けており、「母の手づくりシリーズ」商品のラインナップを広げていく。最近ではカンパチの価格が高騰して原材料費のコストが高くなったことから、一層の工夫と努力でよりよい商品づくりを目指す。



(左上) 母の手づくりカンパチみそ漬け弁当
(右上) スチームコンベクションオーブン
(左下) 母の手づくり桜島巻きの盛り付け例
(右下) 母の手づくり桜島巻き【昆布巻き】



令和ものづくり元年

未来創造 POINT!

たるみずのカンパチを
母の手で日本一へ

[専門家からのアドバイス]

カンパチ相場は変動が大きく、現在は高値で推移しているものの、この水準がいつまで続くかは不透明。そのため、安定した価格を維持できる加工品の開発は必要。お客様からは、生魚のみそ漬けだけでなく、焼き上げてレトルト加工したものも求められており、加工技術の向上でお客様ニーズに対応した商品開発を期待したい。

企業 PR

養殖を手掛けて50年。ストレスの少ない養殖方法を日々研究し、おいしいカンパチを育てながら、「母の手づくりカンパチみそ漬け」、「母の手づくり桜島巻き」等の加工品を開発しました。また、カンパチ料理を堪能できる食堂と店舗近くの「道の駅たるみずはまびら」で販売しているカンパチ弁当が好評です。



和田社長と和田取締役(母)

企業概要

事業者 株式会社垂水南
代表者 代表取締役 和田 晃
設立年月日 平成22年12月8日
所在地等
〒891-2112 鹿児島県垂水市本城3882-1
TEL: 0994-32-0677/FAX: 0994-32-3430
(本社)〒891-2116 鹿児島県垂水市柊原352-1

資本金額 100万円
従業員 1名
業種 水産養殖業