

日高水産加工有限会社

Process of business approach

事業取組みの経緯

新商品開発として「魚のお菓子」の試作開発を検討していたが、旧式の電気オーブンのため、スチームを併用した多彩な加熱加工や、それによる付加価値の高い製品（ふっくらした食感など）を製造試作することができずにいた。また、現在ギフト商品の包装工程は、手作業で個別に包装しており、必然的に受注数量に制限をかけざるを得ない状況となっていた。

Contents

事業内容

水産練製品の製造における加熱工程と包装工程の課題を解決すべく、スチームコンベクションオーブン（以下「スチコン」）及び新型上包装機を導入した。スチコンによる加熱時間の短縮及び多彩な加熱工程と新型上包装機による包装作業の自動化により、生産工程プロセスの大幅な改善を行った。



新商品として開発中の「魚のお菓子」

平成29年度補正 ものづくり技術

加熱工程と包装工程の革新的設備導入による付加価値生産性の向上

弊社は、水産練製品の需要減退懸念と人手不足からくる短納期・大口受注案件の失注という課題を抱えている。その解決の為、先端的設備を導入し、「魚を使ったお菓子類」の試作開発とともに、既存製品も含めたギフト売上及び労働生産性の向上を図る。

事業成果・達成要因

新型上包装機は、誰でも簡単に操作ができて、スピーディで衛生的、かつ仕上がりもきれいでトータル的に包装の質が向上した。7.5人相当の能力があり、時間短縮と労働力が軽減された。また、スチコン導入で多彩な加熱工程も可能になり、新商品の開発、生産工程プロセスが改善された。



(左上) 新型自動上包装機

(右上) 新型自動上包装機で均一で綺麗に包装

(左下) スチコン

(右下) スチコンで均一で綺麗な焼き色を実現

今後の取組み

短納期の大口受注も可能になり、今年のお歳暮商戦から出来高10%UPを目標に製造する。スチコンの機能性をフル活用し、今までにない魚を使ったお菓子を現在開発中。魚のすり身を主原料に、これまでできなかった商品を専門家の協力を得ながら10月頃までに仕上げ、テスト販売を経て年末のギフト商品での販売を目指す。



令和ものづくり元年

未来創造 POINT!

伝統と革新の技で
新商品に挑戦

[専門家からのアドバイス]

自社製すり身使用、洋菓子風「魚のお菓子」が登場する。新技術導入によってこれまでなかった水産練製品のお菓子の完成に今から期待が高まる。他にはない独自性と魚食普及商品として話題性もあり、全国を視野に入れた製造と発信に積極的に取り組んでほしい。Fish Cake として既存商品と別ラインでのブランド化も夢ではない。

企業 PR

終戦後混乱の時代、創業者日高照夫の妻のつきあがの美味しさに感動した一言から始まった日高水産。近海でとれた新鮮な魚を自社ですり身にし、鹿児島ならではの味付け、代々受け継がれた職人の技で作られた“ひだかのさつま揚げ”は、70年にわたり全国の多くの人に愛され続けています。今後も美味しいと感じて頂ける製品づくりを目指します。



社屋外観

企業概要

事業者 日高水産加工有限公司
代表者 代表取締役 久木山 睦男
設立年月日 昭和23年10月1日
所在地等 〒896-0046 鹿児島県いちき串木野市西薩町17-14
TEL: 0996-32-9421 / FAX: 0996-32-9948
(URL) <http://www.hidakasuisan.co.jp/>

資本金額 1,000万円
従業員 60名
業種 食料品製造業