

有限会社 カネイシ

〔業種〕 水産物仲卸および水産加工製品の製造販売

事業
計画名

自社製品の付加価値向上、販路開拓のための加工工程開発

- ◆代表者名 代表取締役 新谷 伸一
- ◆設立年月日 昭和54年4月
- ◆所在地 〒927-0553 石川県鳳珠郡能登町字小木18-6
- ◆TEL 0768-74-0410
- ◆FAX 0768-74-1308
- ◆URL <https://kaneishi.com>
- ◆E-mail info@kaneishi.com
- ◆従業員数 9名
- ◆資本金額 1,000万円



導入した半自動充填機



ベビコン（エアーコンプレッサー）

事業に取り組んだ経緯・背景

弊社では長年にわたり地元能登小木港で浜揚げされる冷凍スルメイカを原材料にした「いかの塩辛」を製造しておりましたが、近年続くスルメイカの不漁によって魚価が上昇しています。

これまでは包材としてガラス瓶にシュリンク包装を巻いて専用のラベルを貼り付けておりましたが、包材自体も上昇していることに加え、製品の充填も手作業で行っていたことによる非効率な生産性から製造原価が上昇していることから、生産方法や包材の見直しによる製造コストの削減が喫緊の課題となりました。



製造風景

事業内容

以上の状況から弊社では平成30年度補正ものづくり・商業・サービス生産性向上促進補助金を活用することによって半自動充填機を導入することによって作業効率を改善し、併せて包材をこれまでのガラス瓶からスタンドパックに変更することによって包材コストも削減しました。

事業の成果

これまでの手詰めによる充填作業では1時間あたり60本程度しか充填できなかった生産能力が半自動充填機の導入によって1時間あたり約5倍の300パック以上と飛躍的に生産性が向上しました。また、ガラス瓶によりスタンドパックの方が製品重量も軽く破損のリスクも少ないため物流コストが削減されました。以上の生産効率の改善とコスト削減によって、これまで対応が難しかった大手量販店等への販路拡大が可能となった結果、販売数量もこれまでのガラス瓶の製造時に比べて約7倍（令和5年9月現在）と飛躍的に増加しました。



商品

事業の現在の状況

このように当該事業を活用した結果、生産効率は改善されたものの、原材料のスルメイカが近年不漁が続いていることによって原料原価が上昇しており、既存の製品における事業環境は決して楽な状況ではありません。ただ今回導入した充填設備は、いかの塩辛以外の製品（和え物類等）にも汎用性がある設備であるため、弊社では年々厳しさが増す水産物以外にも地元能登で収穫される農産品を活用した新製品を開発し、その充填工程に当事業で導入した設備を活用して新たな販路拡大を目指したいと思います。

〔得意分野〕

冷凍スルメイカの仲卸、水産加工製品、能登の魚醤「いしり（いしる）」の製造販売

〔主要取引先〕

JF いしかわ小木支所、石川中央魚市(株)、他多数

〔商品〕

塩辛製品（いかの塩辛、いかの黒造り）、魚醤「いしり（いしる）」、干物類他

〔代表者からの一言〕

現在の水産資源を取り巻く環境は極めて厳しい状況にありますが、小規模ながら前浜に立地する強みを活かし、付加価値の高い製品開発を続けることによって成長し続けたいと思います。



代表取締役 新谷 伸一