

有限会社みなと水産

■事業

急速冷凍による、のどぐろ等の地魚の
高付加価値の製品開発と大都市への販売促進

■対象類型

ものづくり技術

■導入機械装置

真空包装機 V-930DL、急速冷凍機 SR-500

多彩な魚種をニーズに応じて加工 細やかな対応で顧客の信頼獲得

【経営理念】

山陰で漁獲された美味(おい)しい魚を全国の皆様に

かれい塩干品の生産量が全国1位で、約5割のシェアを占める島根県。その中でも全国的に定評があるのが「浜田の干しかれい」だ。あまたの水産加工会社がひしめく浜田市で、有限会社みなと水産は1982(昭和57)年に創業した。中村憲昭営業部長は「弊社は後発組だったので、同業他社のほとんどが手掛けている一夜干しだけでなく、みりん干しや切り身、開き干しなども作っています」と話す。地元浜田に限らず、下関や境港などで揚がった魚も仕入れ、ハタハタやサバ、アジ、アマダイ、のどぐろなど扱っている魚種も多彩だ。加工した商品は、関西や関東の主要市場のほか、各地の間屋などに卸している。

ライン体制で製造する大手加工会社が、一定の規格や多ロットにしか対応しないのに対して、同社では需要に応じて数尾、数十単位から受注。工場に足を運んできたスーパーのバイヤーらの声を聞いては、細やかに対応する姿勢が重宝されている。「魚の消費量減少が続く中、顧客のニーズに柔軟かつ丁寧に対応できる会社でいることがうちの強みかもしれません」と中村部長。消費者の動向に敏感なスーパーなどの小売店からの信頼は厚く、OEM(相手先ブランドによる生産)のような受注を受けることもあるという。

真空パックした魚をアルコール凍結 短時間処理で高品質化と供給量拡大を実現

そんな中、加工食品の付加価値を一層アップさせるとともに、人気が高いのどぐろの大都市への販売促進を狙って、急速冷凍機と真空包装機を導入した。従来の冷凍庫では、完全に凍るまで6～7時間かかっていたが、マイナス40度のアルコールで超急速凍結できる設備を使うことで、フレッシュな状態で魚を保存することが可能になった。同社では、仕入れた魚を下処理した後に真空パックにし、アルコール凍結。凍結に費やす時間は30分程度のため、1ロットで200～300キロ、1日で最高1.5トン程度の魚を処理できるようになった。「大量に仕入れた時も短時間で加工できるため、年間通して顧客に供給することが可能になった。それぞれの魚種の旬の時期の美味しさをパックして、届けられるので品質も向上した」と中村部長。急速冷凍した魚は刺身でも食べられるため、取引のある旅館や外食産業などでも好評だという。



中村憲昭 営業部長

☒ものづくり技術 ☐革新的サービス



1 導入した真空包装機
2 導入した急速冷凍機
3 人気の詰め合わせセット



一般消費者をターゲットに オンラインショップ開設 医療食や外食産業などさらなる販路拡大を

一方、新型コロナウイルス感染症拡大で、飲食業界や観光業界がダメージを受ける中、同社も一時は月単位で前年度比2,000万円落ち込んだことも。そこで一般消費者への販売にも力を入れようと、2020(令和2)年末にホームページを開設し、オンラインショップもスタートさせた。人気の高い高級魚ののどぐろの詰め合わせや、かれいやアジなど数種類の一夜干し詰め合わせ、脂乗りの良い浜田港ブランド「どんちっちあじ」セットなど多彩なラインナップをそろえたところ、徐々に注文が入っているという。今後は、総菜会社や外食産業、医療食などにも力を入れていく考えだ。「高付加価値商品を安定して供給することで、さらなる販路拡大を狙いたい」。中村部長は新たな展開を見据えている。

■Company Data

有限会社みなと水産



会社外観

代表者名：吉田剛
設立年：1982(昭和57)年
資本金：35,000千円
従業員数：30名
主たる業種：水産加工製造販売業
本社：〒697-0017
浜田市原井町3050-27
電話：0855-23-1139
FAX：0855-22-0191