

H30

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

有限会社岡富商店

■事業

漁獲量日本一「あなご」一夜干しの
冷凍・保管工程を改善し、品質と生産性向上

■対象類型

ものづくり技術

■導入機械装置

第1工場凍結庫設備冷却機器（一体空冷屋外冷凍機コンデンシングユニット／ECOV-EN15）

第2工場凍結庫設備冷却機器（一体空冷屋外冷凍機コンデンシングユニット／ECOV-EN98C1）

第2工場凍結庫設備冷却機器（二体空冷屋外冷凍機コンデンシングユニット／UCR-N15BHA-BKN）

低温熟成でうまみ成分を凝縮
鮮度の良さを生かした一夜干しが人気

【経営理念】

「良い商品は良い原料から」

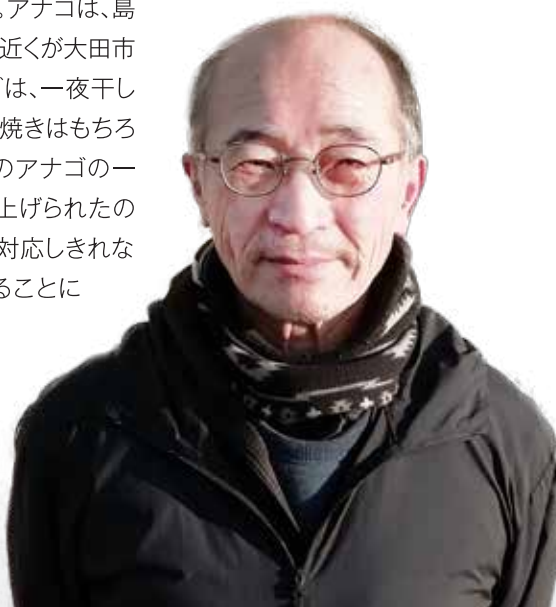
1950(昭和25)年の創業以来、地元島根県産「一日漁」の新鮮な魚にこだわり続けてきた有限会社岡富商店。鮮魚販売に端を発した事業は、消費者のニーズに応じて珍味製造やみりん干し、一夜干しなど幅広い展開を見せ、ギフトやオンライン販売にも注力している。朝出漁して夕方には水揚げされる「一日漁」。当店では、港のすぐ脇にある市場で競り落とした魚を、数分ほどの距離にある工場へ持ち帰って素早く処理するので、鮮度の良さは抜群だ。

近年主力商品となっているのが一夜干しだ。鮮度の良さを生かすためには、迅速に、手早く、なおかつ高品質の商品を作るための熟練の技術が求められる。当店ではまず、さばいた魚を一昼夜、濃度の低い塩水に漬けおく。ゆっくりと低温で熟成させることで、旨(うま)味成分を凝縮させ、ムラのない仕上がりを生み出すのだ。翌朝干すのは数時間。干し過ぎないことで、味わう時にまるで生のようなプリプリ感が生まれる。それに加え、凝縮された旨みは生以上。極上の味わいは、今やネット販売などを通じて全国各地に知れ渡り、そのリピーター率は65～70%に上るといふ。

新商品アナゴの一夜干しがヒット
冷却設備を新設し、急増した受注に対応

数年前からは、アナゴの一夜干しも商品化。アナゴは、島根県が全国トップの漁獲量を誇るが、うち半分近くが大田市で獲れている。大ぶりで身の厚い大田アナゴは、一夜干しにしても想像以上の美味しさで、煮付けや塩焼きはもちろん、天ぷらにすると生以上の風味だった。このアナゴの一夜干しが全国放送の民放テレビ番組で取り上げられたのを機に、注文が急増。従来の設備では需要に対応しきれなくなったため、高性能の冷却機器を導入することになった。

以前は、仕入れた魚をその日にすべて処理する必要があったため、水揚げ量が少ない時や時化(しけ)が続くと、安定的に商品を提供することが難しかった。しかし新設備導入によって、冷凍原料でも鮮度や品質を保つことが可能に。また、干した後の魚は急速冷凍した後、真空パック詰めを行っている



代表取締役 岡田明久



1 新たに導入した冷却装置とー30度まで冷やせる冷凍庫
2 人気のアナゴの一夜干し
3 加工場の様子

が、冷凍庫の温度がマイナス30度と以前より7、8度も低くなったので、冷凍にかかる時間がほぼ半減。より鮮度が保たれるようになった上、冷凍庫の回転率も上がり、生産性は1.5倍以上になった。

個人向けネット需要に一層注力
アナゴ関連の商品開発も進める

生産が追い付かずに断っていたアナゴ一夜干しの注文もすべて受けられるようになったほか、新型コロナウイルス感染拡大の影響で巣ごもり需要が伸び、ノドグロやアマダイ、カレイ、アジなど他の一夜干し製品の売れ行きも好調だ。昔ながらの製法で仕上げるフグやイカの珍味も注目を集め始めている。現在、売り上げの半分以上を贈答用が占めるが、今後は増加傾向にある個人向けネット需要により力を入れる考えだ。岡田明久社長は、「今、大田を挙げてアナゴのブランド化に取り組んでいる。うちも一夜干しに加え、煮物や蒲焼き、缶詰など、アナゴを使った新たな商品を売り出していきたい」と意欲を見せる。商品開発は既に試作にとりかかっており、店頭に並ぶのも遠くはなさそうだ。

■Company Data

有限会社岡富商店



岡富商店

代表者名：岡田明久
創業年：1950(昭和25)年
設立年：1999(平成11)年
資本金：3,000千円
従業員数：18名
主たる業種：水産物加工製造業
本社：〒694-0051 大田市久手町波根西1988-3
電話：0854-82-8102
FAX：0854-82-9113
URL：<https://okatomi.jp/>