



加熱殺菌の長期保存しらす 製造ライン構築による生産性の向上

食感のやわらかい釜揚げしらすの需要が拡大している。しらすは、計量小分けの製造工程中に機械へ付着・停留して身崩れにつながりやすい。そこで、当該工程に用いる機械設備を新調すると共に、保存性を向上させる当社の特許技術を用いて、軟らかな食感を維持しながら、保存性も高い釜揚げしらすの安定提供を目指す。

company profile

代表者メッセージ



代表取締役
木村 明ひこ

先人からの伝統と近代技術を融合し、多様化するニーズに応え続けます。

「未来の食を守りたい」との考えのもと、先人達が築き上げた昔ながらの伝統と、近代技術に培われた最新の知見や設備を融合しながら、一步先を行く未来の食文化を創造しております。関連会社には水産物輸入販売の他、ペットフード事業等を手掛ける(株)木村商事を据え、素材を活かすという基本理念を軸に国内外で原料調達するなど、年間を通じて安定した品質と、仕入れ・供給を徹底。この姿勢を貫くことこそが、食文化に対する貢献であると私たちは考えております。

企業情報

所在地	香川県さぬき市津田町鶴羽778-33
TEL	0879-42-0123
設立	1984年5月
代表者	木村 明ひこ
業種	食料品製造業
従業員数	150名
事業内容	食品の加工・販売、 海産物の輸入・製造・販売など

01

Background of effort 取り組みの経緯



釜揚げしらすは水分を多く含むため、軟らかく風味も豊かである一方、その水分量が原因で賞味期限が短く傷みやすい。そこで、当社ではpH調整や特許を取得した独自技術を用いた低温加圧加熱殺菌処理により、品質をなるべく落とさず長期常温保存ができる商品を提供している。しかし、水分を多く含んだ軟らかな釜揚げしらすは身崩れしやすく、品質不良による廃棄割合が当社の他商品と比べて高い。特に、製造工程内で最も衝撃が加わる計量充填では、解凍後の固まり状の釜揚げしらすをほぐす際に、摩擦軽減を施す必要があった。

02

Implementation content 実施内容



釜揚げしらすの身崩れを低減するために、材料投入後のしらすの固まりをほぐす部分の機構を改良した新たな計量充填用設備の導入を図った。具体的にはテフロン加工・エンボス加工・SUSメッシュの導入を実施。エンボス加工においては凸凹の大きさ

等にもこだわり、より高精度な計量充填を実現できる。また、SUSメッシュにはステンレス製のメッシュ(網)を設けることで、固まりをほぐす効果を高められるなど、機械メーカーの技術者と相談して導入設備の詳細な仕様を決定した。既存の計量充填設備への改良も検討したが、今後の需要拡大を踏まえて計量充填工程を2系統として並列作業を行い、新たに導入した設備は、水分を多く含む、より軟らかな釜揚げしらす製造のための専用機として運用する方針。

03

Achievement 成果



計量充填工程において、しらすの固まりをほぐす設備を導入したことで、製造設備への材料の付着、滞留ともに大幅に低減。身崩れはほとんど起こらず、品質不良等による廃棄処分もほぼなくなった。また、これまで設備に付着が多い場合には、10～15分に一度、設備稼働を止めて付着部分を取り除く清掃を行ってから再稼働させる必要があったが、新設備の導入による材料の付着が低減されたことで、必要な清掃の頻度が下がり、1日当たりの生産数量を大きく向上させることができたと同時に、作業員7人だったところを1人で操作・作業できるようになるなど人的効率も大幅に上がった。

会社のPR



食文化へ貢献し続けることで 未来の“食”を守っていく。

当社は安全や健康、癒しなど多様化するニーズに応えながらも素材を活かすという基本の理念を貫き、添加物不要で保存性を向上させる特許技術(特許番号6505632、特許番号6173796)を取得しております。このような考えや取り組みが評価され、経済産業省より「地域未来牽引企業」に選定されました。未来の“食”を守るためにも、この香川の地で食文化へ貢献し続けてまいります。