



リキッド凍結技術の導入による食材・加工食品の海外・県外展開

株式会社寄宮

本事業において、長期間冷凍輸送後に解凍しても鮮度品質を保つことができる冷凍商品の製造を目的に新規で凍結機を導入した。これにより既存設備より短時間で凍結が出来、また 30 日間凍結させた後の解凍でも品質を保つことが確認できた。

導入前の課題

弊社は、創業以来の強みであるエビをはじめとする水産物や、肉類、加工食品、スイーツ等の食材を海外・県内外から仕入れ、県内のホテルや飲食店等業務用市場に自社のルートで配送・販売してきた。現在、新規事業で海外市場における販路拡大を目指している。テスト的に販売を開始したが、おもにシンガポール、タイ、香港等の販路で、顧客からは様々な要望をいただきニーズを満たすことができれば、本格的な市場開拓ができることを確信した。しかし、物流コスト高や冷凍して提供するため、冷凍後の鮮度品質レベルの劣化などの課題がある。

補助事業での取り組みと成果

設備として、長期間冷凍後に解凍しても鮮度品質を保つことができる冷凍機、リキッドフリーザーを導入。冷凍スピード、冷凍品質、コスト競争力の検証を実施。冷凍スピードは様々な素材で検証し、新規設備は 15 分程度で凍結でき、165 分の短縮。冷凍品質は自社で凍結した商品をシンガポールへ輸送し、解凍後に鮮度が保たれていることを検証。各素材を 30 日後に解凍しドリップの有無を確認したが、ドリップはなく、鮮度においても問題ないことが検証できた。また、上記より船便に変更した場合でも収益性の確保を検討できた。

課題

取組と
成果



導入したリキッドフリーザー



リキッドフリーザーに入れた商品



凍結した商品



店舗外観

補助事業後の展開

新規展開するアジア市場では、人材確保が厳しい状況から、一定品質で効率よく提供したいというニーズが高い。沖縄産の一次産品の出荷することで域外物流を拡大しつつ、ニーズがある調理品・キット商品等の提案を行っていききたい。他方、日本全体の共働きや高齢化の増加に伴い、簡便で短時間調理のできる食材の需要が高まっている。これまでのノウハウや今回の冷凍技術を生かし社会への貢献としてニーズに応えていきたい。

With コロナ、After コロナにおける取組

4月～5月は全体的に経済活動が停滞した中、従業員の安全面を考慮し、出勤を2日に1回とした。また、売上は前年に比べ大幅に減少。7月からは活動を再開、停滞していた事業も再開。今回の影響から販売戦略事業部を立ち上げ、様々な展開を構築中である。また、これまでも進めていた社内のIT化による環境整備を進め、主婦層でも活躍できる職場づくりを進めていきたい。



代表取締役社長 渡久地政也

会社概要

事業者名：株式会社寄宮

代表者：代表取締役社長 渡久地 政也

住所：沖縄県那覇市港町 2-7-16

資本金：3,000 万円

従業員数：45 人

電話：098-863-8666

FAX：098-868-9643

設立年月日：平成7年11月24日

業種：飲食料品卸売業

URL：<https://www.ebi-yosemiya.jp/>