

氷温システム開発により
生紅ズワイガニの
新たな市場を開拓

平成24年度補正 ものづくり中小企業・小規模事業者試作開発等支援補助金



事業計画名

生紅ズワイガニの高鮮度流通を
可能とする新たな
氷温処理システムの開発

企業紹介

昭和35年に煮干加工業として創業。その後、紅ズワイガニ加工（ボイル）に参入し、平成20年度より惣菜ギフト販売等を行っている。境港の漁協より仕入れした紅ズワイガニをボイルする加工をメインとして展開していたが、紅ズワイガニの減少等に対抗するため付加価値商品開発を行い「かにおこわ」等の惣菜食品分野に参入している。

事業の取組内容

○事業計画の概要

生紅ズワイガニを遠隔地に流通するためには、現地での処理や流通中の鮮度保持が課題となっている。そこでジェルアイスおよび氷温機器による新たな氷温処理システムを開発し、生紅ズワイガニの高鮮度流通を実現する。

○導入設備

設備：ジェルアイス製造装置

活用方法：本事業で開発した生紅ズワイガニの高鮮度保持技術において、一時冷却工程及び流通工程にて、氷温環境を維持するために用いた。



生紅ズワイガニの鮮度保持に適した
ジェルアイスを製造

境港で水揚げされた紅ズワイガニ

この企業の
「強み」

従来から実施している紅ズワイガニのボイル加工、新たに開発したジェルアイスを活用したズワイガニの高鮮度直送、ズワイガニおこわを中心とした惣菜加工の三本柱で業務を展開しているが、特に惣菜部門の取扱商品は味、新鮮さ等で人気があり、都市圏百貨店でおせち料理等の販売、カタログ販売等で好評を得ている。

事業概要とその成果

○概要

生紅ズワイガニを遠隔地に流通するためには、現地での処理や流通中の鮮度保持が課題となっている。そこでジェルアイスおよび氷温機器による新たな氷温処理システムを開発し、生紅ズワイガニの高鮮度流通を実現した。



平成23年度「優良ふるさと食品中央コンクール」にて
鳥取県の企業では初となる農林水産大臣賞を受賞した
『紅ずわいがににかにおこわ』

○具体的な内容

①生紅ズワイガニの鮮度保持に適したジェルアイス製造装置の試作・開発

甲殻類における最適な処理温度は水産物の冷却処理用のジェルアイスと異なり、冷海水によって黒変や水浸による変敗が著しく進行することから循環ポンプなどの改良を加え、容易に生紅ズワイガニの鮮度維持に適したドライタイプのジェルアイスが製造可能なジェルアイス製造装置を開発した。



紅ずわいがにの風味が豊かな人気商品
『紅ずわいがににかにドリア』

②ジェルアイスを用いた生紅ズワイガニの高鮮度保持技術の開発

ジェルアイスを用いた生紅ズワイガニの流通時の温度上昇を抑え、鮮度を保つ高鮮度保持技術の解析を行い、黒変抑制、K値（水産物の鮮度指標）の上昇を生食可能な鮮度の維持技術を確認した。



紅ずわいがにを100年麹とコチジャンで
熟成させた蟹辛珍味『カニじゃん』

Interview
この人に聞きました！

代表取締役 前田 哲弥 さん

今後の可能性と展望は？

外国船による乱獲により漁獲量が年々減少傾向にあり、ボイル加工だけでは経営は難しく、今回導入したジェルアイス製造機によってカニの高鮮度流通が可能となったことから顧客満足度向上に繋がっています。また、惣菜部門では、平成23年に優良ふるさと食品中央コンクールで調理師経験のあるスタッフと開発した「紅ずわいがに かにおこわ」が農林水産大臣賞を受賞する等、新たな経営の柱となっています。

今後は「紅ずわいがに」の大都市圏への販路拡大・ギフト商品としての拡大や惣菜部門の新商品開発を積極的に展開していきます。

水産加工業／グランキオイル、紅ずわいがに・かにおこわ、かにドリア 他

有限会社前田水産

〒683-0101 鳥取県米子市大篠津町387 Tel.0859-28-8337

前田水産



<http://kanisho-m.com/>

