

真空包装機導入と加熱による 食品の品質・消費期限の向上及び差別化

事業取組の経緯

当社は宮崎県都城市に本社を置き、水産加工品(惣菜品)の製造販売を主体に、西日本を中心としたスーパーマーケット及び全国の生協向けに事業展開を推し進めている。創業当初(平成4年)は、魚を三枚おろしにしてフィレ状態に加工し、それを味噌・みりんにより味付けした上で、グラム数に合わせて切身加工するなど、一次加工的な製造を主に行ってきた。また、当時の販売先は主に学校給食、弁当屋等であった。

その後10数年経過した頃、事業の転換期が訪れ、学校給食メニューの中の魚の塩焼きを従来の小型の魚を焼く機械で調理したところ、焼き目などが首尾良くなかったため、新たに大型の魚焼き機を購入し、その対応に当たった。また、購入した大型の魚焼き機の有効活用を図るため、魚の塩焼き以外に、イカを焼いた製品を新たに生産・販売したところ、多くのユーザーの評価を受けた。その後は水産惣菜品(そのまま食べられる商品)をメインとした製品づくりに方向を定め、現在は「焼く・煮る・揚げる」といった商品を中心に製造している。

しかしながら、昨今は魚離れが進んでおり、その要因として、魚を調理するのは面倒だとか、魚を焼けばお隣さんにも臭いがわかってしまうとか、グリルを洗うのが面倒、手や部屋が臭くなるなど、様々な要因が挙げられている。

そこで、このような状況において、少しでも魚離れが収まるよう、家庭で調理する必要がなく温めるだけですぐ食べることができ、しかも、主菜と副菜を手軽に摂取でき、小分け保存が可能という市場のニーズに応えるため、深絞り真空包装機を導入することとした。

事業内容

(1)導入する深絞り真空包装機のスペック調査及び機種を選定

機種を選定に当たっては、数社のメーカー機種の中から、スペックや本事業で試作する加工品への適合性などの観点から、生産効率に優れ、かつ、真空パックの処理スピード(1時間当たりの処理数)を重点に選定し導入した。

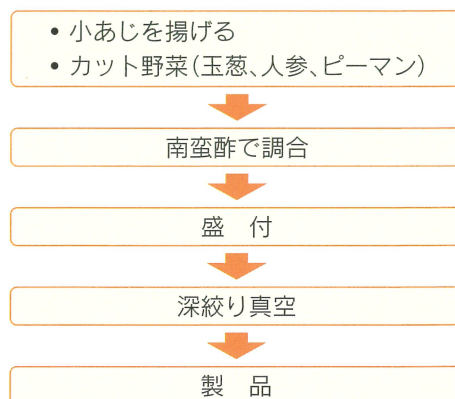
(2)焼き魚やアジ南蛮などの真空パックと試作品の開発

今回導入した深絞り真空包装機により、焼き魚やアジ南蛮などを真空パックし、その中で新鮮野菜の食感(シャキシャキ感)の確認作業を繰り返し行い、併せて離水(ドリップ)度合いと製品の劣化速度を検証した。

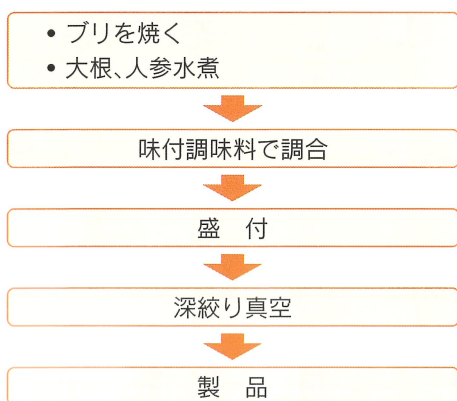
また、真空パックされた製品を高温度熱湯に数時間浸けることにより骨が柔らかくなり、そのまま食べることができる商品の試作開発に取り組んだ。

【製造工程】

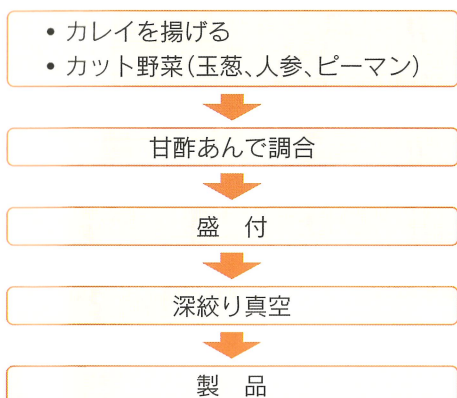
◇小アジの南蛮漬



◇ブリ大根



◇カレイの甘酢あんかけ



倍という、近年にない発注数を受け、さらに次期商品提案の依頼も同組合から寄せられ、秋鮭の甘酢あんかけ(2袋入)、白身魚の甘酢あんかけ(3袋入)のオファーを受けるに至った。

カレイの
甘酢あんかけ



カレイの甘酢あんかけ3袋入



カレイの甘酢あんかけ3袋

事業の成果

今回、深絞り真空包装機を導入したことにより、真空パック工程における大幅な生産プロセスの改善が進み、その結果、食品面では食感の向上や消費期限の向上が図られ、一方、コスト面では商品の小分け(一口サイズ)や包装資材の半減などが可能となり、これまでの経営課題を解決することができた。

また、今回の成果品であるカレイの甘酢あんかけ(3袋入)が、新商品を模索していた生活協同組合に採用された。その理由は、安心・安全な国内工場での製造、一切れごとの個食に対応した複数入りの形態、単純加工ではない野菜入り水産惣菜、値頃感のある商品価格といった時代のニーズに合った商品づくりが認められたことによる。

このカレイの甘酢あんかけは、予想売上高の約2.5

今後の展望

近年、時間差の食事やおかずの個食化といった家庭の食卓の多様化に対応した簡便商品の開発を生活協同組合から求められている。

今後、このように新たな製品開発要請が増加すると見込んでおり、このため、改めて現行の生産体制や設備を見直し、個食ニーズに対応した製品づくりと多くの受注や製品開発依頼に応えることができるよう、事業の再構築に取り組むことにしている。

また、市場拡大の面において、現行の取引先に加え、コンビニエンスストアやドラッグストアなどの業態への販路開拓にも取り組むことにしている。