

～柔らかく美味しい海苔商品の製造・販売～
株式会社東海屋（大阪府大阪市）

目詰まりの現状

海苔養殖においては、気象環境の変化による養殖漁場、環境の悪化に対処するため生産体制の見直し、養殖生産コスト削減等が進み、風味の少ない固い海苔の生産が拡大せざるを得なくなっている。

一方、消費者は柔らかくおいしい海苔を求めており、消費者ニーズに即した新たな海苔商品の開発が急務となっている。

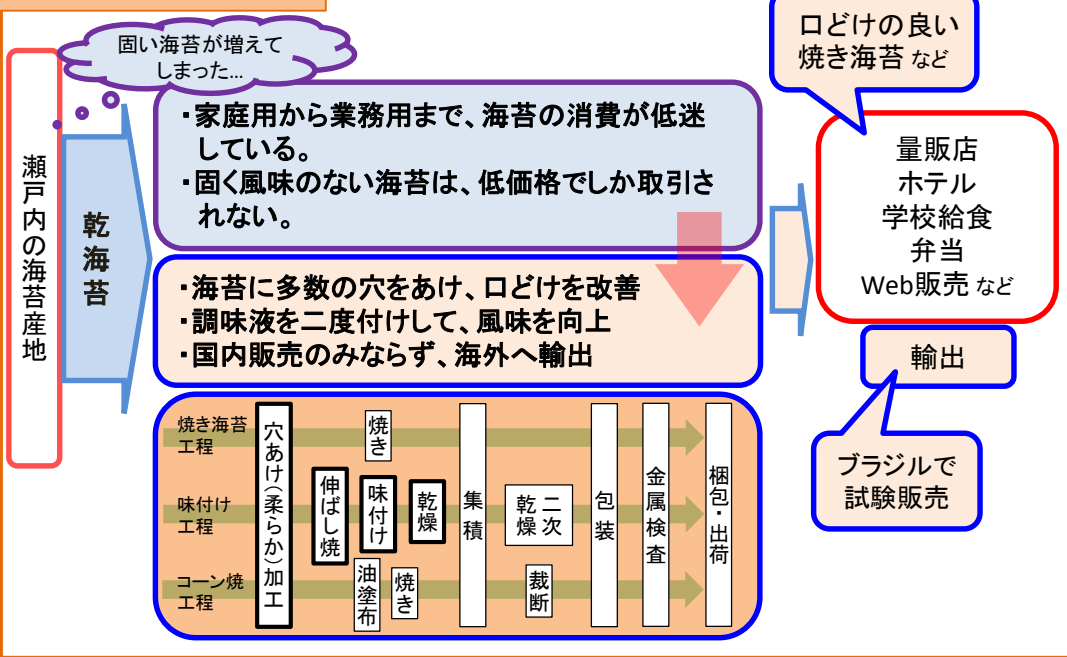
プロジェクトの概要

- 海苔に微細な穴をあけ、口どけを改善し、旨味成分を感じられる「柔らか加工」を施した商品の開発、販売を行う。
- 海苔の旨味を増すため、調味液の「二度付け加工」を施した商品を開発、販売する。
- 兵庫県漁業協同組合連合会と海苔需要が増大している国外マーケティング・商品開発を連携し、輸出拡大を図る。

取組による成果

- 柔らか加工品は、ホテルの朝食用等として、20社との取引が実現。
- 伸ばし焼機、高性能乾燥機の導入により、生産効率が大幅に上昇。
- 兵庫県漁業協同組合連合会を通じ、ブラジルの現地商社に対し試験販売を実施。

プロジェクトフロー



海苔穴あけ機



連結味付装置

学校給食向け(上)とホテル向け(下)パッケージ

