

～三枚卸加工の効率化による小型魚の新商品開発と販路拡大～ 小浜海産物株式会社（福井県小浜市）

目詰まりの現状

地域の特産品である「ささ漬け」は、小型のキダイ、サヨリ、キス、ノドグロ等、三枚卸の身を塩と米酢のみで味付けしたものであるが、近年、加工業者が減少傾向にあり、原料となる小型魚を利用する業者も減少している。また、ささ漬けに利用されないサイズの魚や、同一サイズでロットがまとまらない小型魚は餌料や練り製品の原料として、廉価に取引されている。

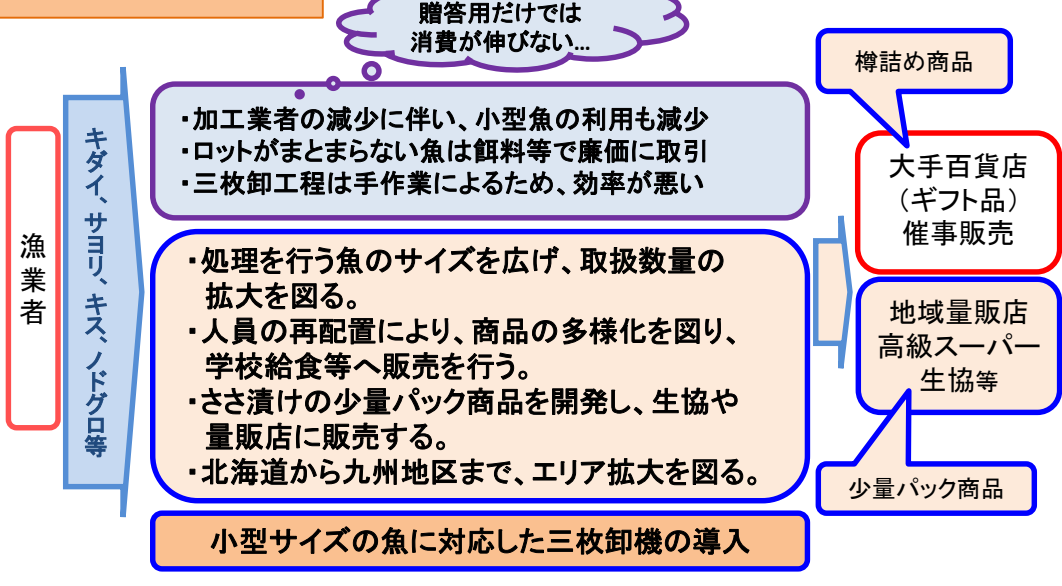
プロジェクトの概要

- 小型魚の処理が可能な三枚卸機の導入により、取り扱う原料魚のサイズを広げ、取扱数量の拡大を図る。
- ささ漬けラインの効率化により生じた人員を他に配置し、骨抜きやパン粉付け等、商品の多様化を図り、学校給食等へ販売する。
- ささ漬けの少量パック商品を開発し、生協、量販店等へ販売を行う。
- 北海道、東北、四国、九州地区へ販売エリアの拡大を図る。

取組による成果

- 機器の導入により、三枚卸工程の効率が30%向上。
- 40g入少量真空パック商品を開発、地元スーパーはじめ、全国の地域生協、高級スーパー等で販売。
- 天ぷら用に骨取りスライス商品を地元学校給食に販売。
- これまで取引のなかった北海道地区の生協にささ漬けを販売。

プロジェクトフロー



三枚卸機



少量パック商品 (40g)



(平成29年3月現在)