

～急速凍結機等の導入で学校給食等からの大量受注に対応できる体制を構築～ 有限会社青山商店（島根県松江市）

目 詰 ま り の 現 状

当社は、島根県産トビウオやエソ等の地魚を主原料として、保存料・化学調味料無添加のあご野焼きなどの伝統的な商品やセイゴつみれ等を製造し、百貨店やスーパー等へ納入するとともに、地元の学校給食へも積極的に販売を行ってきた。しかし、近年の水揚げの変動に加えて、手作業主体のために生産量が頭打ちになっていること、商品の賞味期限が短いことから、新規販路の開拓や学校給食からの大量注文に対応できない状況となっている。

プロジェクトフロー

大量注文に対応できない。

島根県産等

トビウオ・エソ等

- ・ 練り製品の原料魚の水揚げが減少・不安定。
- ・ 商品に保存料等を加えていないので、賞味期限が短く、新規販路開拓や学校給食への大量受注に対応できない。

- ・ 急速凍結機を導入し、原料を高品質な状態で安定して確保、年間通して高品質な製品を製造、製品等の廃棄を減らす。
- ・ つみれ製造機等を導入して手作業工程を縮減、安心・安全、高品質、大量生産できる体制を構築。

自社直販店
百貨店
ネット通販
学校給食

学校給食へ
大量に供給

新商品開発

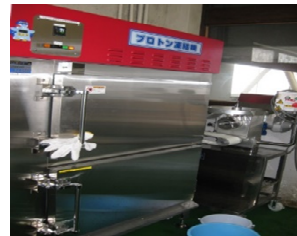
プロジェクトの概要

- ・ 急速凍結機を導入して、練り製品の原料を高品質な状態で安定して確保し、年間通して高品質な製品を製造するとともに、製品等の廃棄を極力減らす。
- ・ つみれ製造機等を導入し、手作業工程を縮減、安心で安全、高品質、大量生産できる体制を構築。
- ・ 学校給食からの大量注文に対応できる体制を構築。

取 組 に よ る 成 果

- ・ 急速凍結機の導入及び冷凍設備の整備で、これまで制限していたエソ等の買い付けを積極的に実施。
- ・ 学校給食向けにつみれの大量納入が可能となり、これまで取引がなかった松江市の大規模給食センターへの納入を開始。
- ・ 和食以外の飲食店への販路拡大のため、蒲鉾製造技術を用いた商品開発（刺身蒲鉾）に着手。

急速凍結機



つみれ製造機



金属検出機



つみれ冷凍製品(10g/個)



当凍結したエソフィレ



(平成31年3月現在)