

～作業効率向上による品質向上で輸出量増加～ 株式会社カネチョウ（北海道北見市）

背景・課題

ホタテガイの玉冷製品を海外に輸出しており、東南アジアからは増産の要望を受けているものの、生産過程である凍結工程において品質のばらつきや管理コストの課題が生じている。また、凍結後の選別作業は手作業で行われ、かつ外気に触れる時間も長くなっていることから、より高度な衛生環境下での作業を求められている。

取組のポイント

新規販路開拓として、近年需要が増加している東南アジア諸国への輸出を実現するため、新たにトンネルフリーザー及びコンベアを導入し、凍結工程の効率化と、より高度な衛生環境での製造体制の整備に取り組む。

ホタテガイ玉冷商品の品質向上に加えて、梱包状態やパッケージデザインのブラッシュアップや、規格外のホタテガイ、貝剥き処理時に発生する副産物であるミミを使った商品開発や販売に取り組む。

取組の成果

- 従来は冷凍ムラ等の理由で、ホタテがくっついて冷凍されてしまう事例が生じていたが、機器の導入により改善されロス率が減少。
- 処理能力も約1.3倍向上するとともに、より衛生的な環境下での製品製造が可能に。
- 作業効率化により、販売先の細かいニーズにも対応可能となり、デザインや内容量のバリエーションが増え輸出量が増加。

プロジェクトフロー

株式会社カネチョウ

販売先からの注文が増加しているが、現状の製造ラインでは生産量が限られている

トンネルフリーザーを導入し、品質のばらつき等を抑えた高品質な商品を製造

販売先のニーズに対応した高品質な商品製造により輸出量増加

輸出先国

安心安全なホタテが欲しい
東南アジアでの需要が拡大している
小袋サイズ等内容量について、ニーズに合ったものを供給して欲しい

小袋商品やサラダにも対応可能な高品質な商品により、メニューバリエーションが増加

トンネルフリーザー



貝柱加工

