

# ～加工機器導入で作業効率化及び新規販路獲得～ 有限会社元助商店（千葉県南房総市）

## 背景・課題

銚子港等で水揚げされる水産物の一次加工を海外に委託していることから、コスト面や冷凍・解凍の繰り返しによる品質劣化が生じ、品質面に課題を残している。

高脂質なサバの需要が高まっているものの、量販店では鮮魚や缶詰以外の冷凍加工品が販売されていないことがあり、潜在需要が高いにも拘わらず販路獲得の機会を逃している。

## 取組のポイント

- ・ 海外に委託していた一次加工を国内で行うため、各種加工機器を導入し、コスト削減及び高品質冷凍食品の国内一貫製造に取組んだ。
- ・ 細かなサイズ選別を行う冷凍加工業者から加工原料を仕入れることで、機械化した工程にも柔軟に対応し、生産量の向上及びロス率の減少に取組んだ。
- ・ 製造ライン整備により、高品質な商品の大量生産が見込まれることから、大型小売店や飲食店等への販路開拓に取組んだ。

## 取組の成果

- ・ フィレマシンの導入により、今まで海外の委託加工に依存していたサバ等の一次処理工程を、自社で行える体制に切り替え。
- ・ 国内加工による安心安全で高品質な点を強みとして既存販売先への販売量拡大が可能に。
- ・ 質の高い原料を使用することで、海外製品との差別化に成功。竜田揚げや一夜干し商品の販売量が増加。

## プロジェクトフロー

### 銚子・波崎地区

高品質なサバ等を水揚げするも、販売商品のラインナップが限られていて、収入に結びつかない

商品ラインナップ充実により、高品質な水産物が高値で取引可能に

### 有限会社元助商店

海外での一次処理は品質に問題があるものの。国内加工はコストが掛かる

機器導入により、コスト削減及び高品質な商品の安定供給が実現

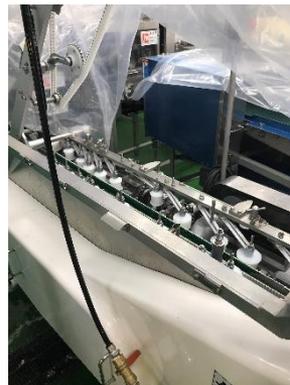
### 量販店等

安心安全で高品質な商品が欲しい  
鮮魚・缶詰以外の商品が欲しい

商品ラインナップ充実

PB商品の拡充

### フィレマシン



### 短冊機



### ピンボーン抜き機

