～ 小型サンマをつかった骨まで丸ごと食べられる干物の開発・販売 ～
株式会社山安（北海道釧路市）

目詰まりの現状

釧路港に水揚げされるサンマのうち1尾100グラムに満たないような小型サンマは、魚粉や餌料等として利用され、安価で取引されている。
一方、直営店の顧客からは、骨まで食べられる魚製品の購入を希望する声が高まっている。

プロジェクトの概要

- スチーマーを導入し、新商品を大量生産する。
- 生協等新たな販路に向け、小型サンマを原料とした、骨まで柔らかく丸ごと食べられる干物商品を開発する。
- 自社直売店で試食アンケートを行い商品スキルを向上する。
- 加工品質の均一化、ロス削減のために、重量選別機を導入する。

取組による成果

- 直売店では試食段階から好評。
- 生協への取引を継続的に実施。
- 加工製品品質を均一化。
- 加工コストを削減し、安定供給体制を構築。

プロジェクトフロー

小さなサンマは安くでしか売れない…

小型サンマは魚粉や餌料等として利用され、価格が安い

漁業者 → 小型サンマ

- スチーマーを導入し、骨まで軟らかく食べられるサンマの干物を製造。
- 重量選別機を導入し、加工品質の均一化を図る。

製造の流れ

原料受入 ⇒ 塩水漬込み ⇒ 干し・乾燥 ⇒ 凍結・保管 ⇒ 解凍・選別 ⇒ スチーマー加工 ⇒ 冷却 ⇒ 凍結保管 ⇒ 出荷 ⇒ 包装・検査・

新商品
「骨まで丸ごと食べられるさんま丸干し」

試作販売・ニーズ把握

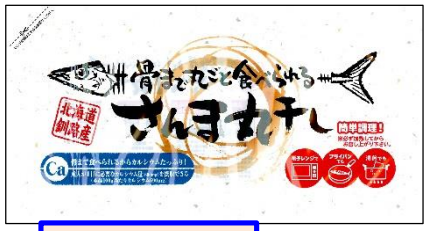
販売

- 自社直営店（4店舗）
- 生協
- 学校給食
- 自衛隊給食
- 量販店
- 通販
- コンビニ

販路拡大

横型スチーマー

重量選別機



新商品
さんま丸干し

（平成26年12月現在）