

～スルメイカやシロサケからマアジ、マダラ等への原料転換～ 協同水産流通株式会社（千葉県船橋市）

背景・課題

当社はこれまで国産のスルメイカやシロサケを原料とした生協向け商品の製造販売が主力であったが、近年の不漁等の影響で加工原料の安定的な品質や数量の確保が難しくなっている。
そこで取扱量減少を避けるため、新たに資源量豊富な加工原料を用いた商品開発を行うことが急務なものの、現状の生産体制では開発・製造ともに対応できていない状況である。

取組のポイント

- ・ 生協等と共同でアジのハンバーグやミールキット等の新商品開発及び販売に取組んだ。
- ・ 低利用魚や低利用部位を利用した高次加工品の開発に着手した。
- ・ 切身加工機器や自動包装機を導入して、大量生産にも対応可能な生産体制の整備に取組んだ。

取組の成果

機器導入による自社加工体制の整備に取組んだことで、仕入体制の強化及び競争力を維持。将来的には人手不足が問題となっているスーパーのバックヤードを補完できる拠点として期待。
アジのハンバーグが好評で、関係先からマイワシでも製造できないか等の問い合わせが増加。
ミールキットのバリエーションが増加し、他の野菜等を組み合わせることで、原料確保状況やコスト増等に対応できるようになった。

プロジェクトフロー

協同水産流通株式会社

従来加工原料として取り扱っていたスルメイカやシロサケが減少
生産体制が整備されておらず、新商品開発も大量生産も難しい状況

切身加工機器や自動包装機を導入し、生産体制を整備
アジのハンバーグやミールキット等の新商品開発及び販売

加工能力向上に伴い、同業他社との競争力維持

販売先

加工原料不足による商品の欠品が課題
安定的な商品が欲しい

アジのハンバーグやミールキットが好評で、シリーズ化の要望も発生

対応に苦慮している他魚種を使った商品開発等バリエーション増加
量販店のバックヤードの作業軽減

導入機器



開発商品



パワポ作成年月
(令和6年3月現在)