

～メバチマグロからカジキマグロへの原料転換～

株式会社西松（神奈川県三浦市）

背景・課題

世界的な天然マグロの不漁により魚価が高騰したことに加え、経費の上昇や人件費削減等による取扱量の減少等、天然マグロを取り巻く環境が厳しくなっている。また新たな魚種への転換を試みるも、マグロの取扱いをメインにしていた関係上、自社設備が流用可能な魚種の選定が必要である。

取組のポイント

- 食品加工バンドソー等を導入し、メカジキの高次加工品製造に取組み、自社が培ってきたノウハウを生かした高鮮度部位別加工商品の販売を行う。
- 海外の量販店や外食産業、企業の社員食堂への展開を視野に、新たな加工品の開発と販売に取組む。
- 部位別及び使用用途に適したオーダーメイドの製品製造に取組むとともに、冷凍・冷蔵両方に対応した商品開発に取組む。

取組の成果

新たに加工場が完成し、より高品質な商品製造及び販売が実現。ホテルのレストランやイタリア料理店等新規販路開拓に成功。今後の展開として、タイやマレーシアのホテル向けに輸出、また他業種と協業し新商品開発に着手予定。近年ニーズが高まっているミールキットを開発。量販店等にて販売開始。

プロジェクトフロー

株式会社西松

メバチマグロが不漁且つ価格高騰で継続的な事業が難しい。既存の設備を有効活用できる加工原料が欲しい。

- メカジキを原料とした新商品開発
- メカジキの部位別や使用用途に応じたオーダーメイド商品の開発及び販売

新規販路開拓
新商品開発
輸出等による海外市場への展開

販売先

マグロの価格が高く販売が難しいため、代わりとなる商品が欲しい。冷凍だけでなく、色々な温度帯で販売できるマグロ商品が欲しい。

近年ニーズが高まっているミールキットの商品開発
イタリア料理店やホテルのレストランからの注文も発生

バンドソー



ステンレス台



冷凍開発商品

