

～原料有効活用及び機器整備による人員整理による消費拡大～
合同会社漁村女性グループめばる（大分県佐伯市）

背景・課題

平成18年よりアジ、タイ、シイラ、エソ等を原料とした「ごまだし」の製造を開始し、関東の高級食品専門店や県内のデパート等への販売に着手。販売先から好評であったこと、地元で低利用となっている水産物の有効利用のため、増産及び新商品「ソフトふりかけ」の商品化に取り組もうとしたものの、製造工程が手作業主体で生産量が限られるうえ、営業部門強化に人手が回せず、新規販路獲得に取り組むことができない状態である。

取組のポイント

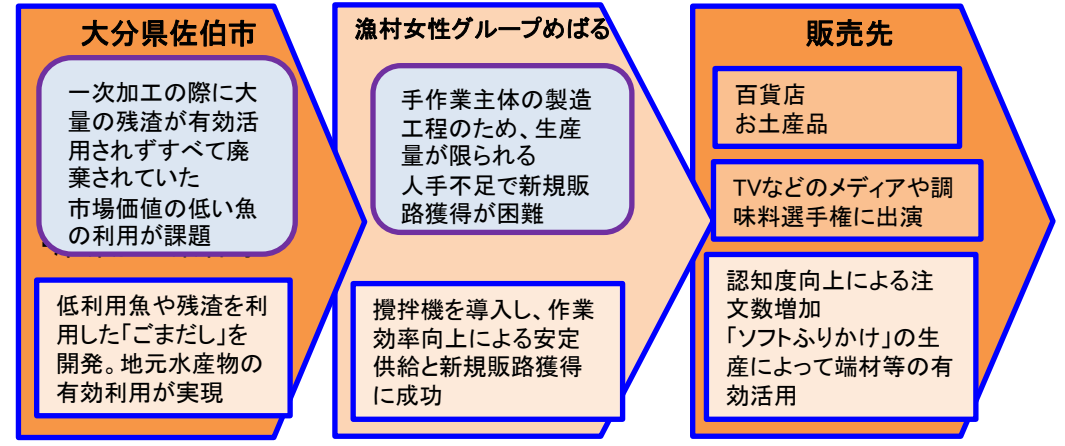
「ごまだし」及び「ソフトふりかけ」の生産力向上のため、生産のボトルネックとなっている攪拌作業を効率化するための攪拌機を導入。余剰人員を営業活動に割り当てることで新規販路の開拓を行った。

「ソフトふりかけ」製品出荷に必要な脱気シーラー機を導入し、気密性を高めた安心安全な商品の提供することで、地元水産物の有効活用及び流通量の拡大を図る。

取組の成果

- シーラーの導入により衛生的な環境で「ソフトふりかけ」のパッキングが可能に。
- 攪拌機の導入により作業の効率化に成功、製品製造数の増加及び安定供給が実現。
- 令和元年11月3日に東京の野菜ソムリエ協会主催の調味料選手権に、ソフトふりかけで参加し来場者へのPR活動を実施。受賞は逃したが、審査員や参加者からのフィードバックを商品開発に活かすことができた。

プロジェクトフロー



ごまだし



シーラー



ソフトふりかけ



パワポ作成年月
 (令和2年3月現在)