

平成
29年度

まるとも海産

ノンフローズンしらす増産・新商品開発に向けた生産体制構築



会社紹介

紀州湯浅の漁師町で明治32年に創業
昔ながらの手作り製法を守り続ける老舗店

営業 梶原 亜沙子

紀伊水道に面し、海と山に囲まれた豊かな漁場として知られる湯浅湾。昔からしらす漁が盛んで、紀州湯浅のしらすといえばご当地グルメとして名が上がるほどだ。

「まるとも海産」は明治32年に湯浅町で創業して以来、昔ながらの手作り製法を守りながら、安全で質の高い商品を提供する老舗店だ。水揚げされたばかりのしらすを、目利きの職人が最高級のものだけを選別して入荷。高温の厚釜でゆでる釜揚げしらす、完全天日干しにこだわったちりめんなど、しらすのうま味を熟知しているからこそその商品ばかりがそろろう。また、醤油や山椒、生姜などの調味料は、すべて和歌山産のものにこだわっている。

数ある商品の中で、「しらす佃煮」は和歌山県が認定する優良県産品「プレミアム和歌山」の平成25年度審査委員奨励賞を受賞。そのほかにも、農林水産省食料産業局長賞、和歌山県100年企業表彰などさまざまな受賞歴を誇る。

補助事業

顧客からの強い要望を受けて
生産ラインの改修を図る

同店の商品は、築地市場をはじめとした市場向け出荷の割合が大きかった。しかし、昨今の市場の衰退により、全国各地の商談会を介し、スーパー・問屋等の直接取引の販路を広げている。この取り組みの中で、顧客から現在少量のみ生産している希少性の高い「ノンフローズンしらす」の生産拡大要請と、今後生産を開始したいと考えている「高鮮度生しらす」の早期商品化要請を受けていた。生産および販売を実現するためには、鮮度を保つための作業時間の短縮や、冷蔵・冷凍保管場所の確保が必須とされる。この生産体制を構築するために、同補助事業を利用して、「プレハブ冷蔵冷凍庫」「風力選別機」「コンテナ洗浄機」を導入することを決めた。



成果

求められているしらす商品の生産が実現
品質の要求が高い顧客との取引も可能に

水揚げから消費者の口に入るまで一度も冷凍しない「ノンフローズンしらす」や、水揚げ後に迅速に冷凍する「高鮮度生しらす」は、どちらも厳しい鮮度管理が必要な商品である。同補助事業で機械装置を導入した後、ベルトコンベヤー式のコンテナ洗浄機による作業の自動化、商品をすぐに搬入できるようなプレハブ型冷蔵冷凍庫と作業場の配置換えなど、生産ラインの改修を行ったことで前述の課題をクリアすることができた。

また、新規顧客との取引開始にあたり、全商品の品質確保も求められていたが、さびなどが混入する恐れがある鉄製風力選別機をステンレス製のものに換えたことで、異物混入そのものを低減し、品質を向上。このことで、関東地域のスーパーなど品質の要求が高い顧客との取引を行うことが可能となった。同時に、目視選別の負荷も低減し、従業員の負担も改善されている。



今後の展開

こだわり食材を扱う新規顧客に
同店が誇るブランド力をPR

これまでの営業経験において、商談が成立する顧客はこだわり食材を扱うスーパーに類する業態が多いことから、関東にある有名デパートの催事の出店や、幕張メッセで行われる「スーパーマーケット・トレードショー」に参加するなどして、さらなる販路拡大を狙っていく。同時に、100年以上にわたって築き上げてきた味と加工を誇る同店ならではのブランドの強化、独自性・独創性の発揮などにも、スタッフ一同で力を入れていきたいと考えている。

会社概要

会社名	まるとも海産
代表者	梶原 重文
所在地	和歌山県有田郡湯浅町田325
資本金	なし
従業員数	8名
業種	水産加工業・販売業
創業年月日	明治32年
TEL	0737-63-4555
FAX	0737-63-5447
E-MAIL	info@marutomo-kaisan.com
URL	https://www.marutomo-kaisan.com