

令和4年度水産加工業等販路回復取組支援事業 採択結果

復興水産加工業販路回復促進センター

所在地		事業者	取組概要
青森県	青森市	株式会社ともや	燻製もできるスチーム式加熱殺菌装置を導入し、燻製製品等の高品質な商品を増産できる体制を構築し、販売増へ繋げる。また、本機器を活用することで日持ちを延ばすことが可能となり、テイクアウト・おせち向けの新商品を開発し、販路の開拓に繋げ、売上回復を図る。
		株式会社さ印さんりく	これまで手作業で行っていた選別について、自動選別機、周辺機器等を導入し機械化することで、大量生産体制を構築し、鮮度の向上を図り、販路の回復を図る。更に省人化による余剰作業員を別の作業に従事させることにより、会社全体の売上を向上に努める。
	八戸市	有限会社フロンティア食品	対応できていない注文に対応するため、1ラインであった生産ライン・手詰めラインを2ラインにすることで、生産量を伸ばし売上増加と利益率の向上を図る。また、省人化により生じた人手を他ラインに回し、新たな得意先向けの生産に着手することで、販路の開拓を図り、売上回復に努める。
		五戸水産株式会社	直接工場へ来訪される方への対応や増加する注文へ対応するため、冷凍自動販売機を設置し、自社製品のほか他社の製品を販売し、売上回復を図る。このことで、非接触販売の地元水産品のアンテナショップの役割を果たし、地元同業者の売上全体への大きな相乗効果が期待でき、地域の活性化にも貢献したい。
		株式会社マルヌシ	最新鋭の高効率冷却システムを導入することで、八戸港に水揚げされるイカ・サバ・イワシといった前浜原料をより多く仕入れ、一回の生産量の増産を行う。加えて、陸奥湾内に水揚げされ、比較的水揚げが安定しているホタテガイの凍結も増し、売上の回復を図る。
		有限会社マルコー田中商店	タンク回転機、計量器、乾燥機、冷凍機等を導入し、一夜干し等の水産加工品の増産を図るとともに省人化等の体制を構築し、販路の拡大を図る。
		田老町漁業協同組合	安心安全な商品を増産するため、昆布切断機を導入し、既存販売先、新規取引先に改善点をアピールし、売上増を図る。また、従来昆布製造に充てていた人員をワカメ等の加工に回し、生産の効率化を図ることで、全体の売上増にも繋げ、売上回復に努める。

所在地		事業者	取組概要
岩手県	宮古市	株式会社佐々由	タラフィレ等の機器を導入し、要望のあるウロコ取りやフィレ加工、スキンレス加工を増産することで、今以上に商品価値を高め、年間商材にして販売していくことで売上増加を図る。
		株式会社川秀	原料を輸入物にシフトするため、製造ラインを追加し、増産体制の構築を行う。さらに、個食製造ラインにおいて検査機器を追加導入することで、コンタミの防止と検査の強化を行い、その結果、生産効率が向上され、生産増にも繋がることで、売上回復を図る。
	大船渡市	株式会社國洋	注文に対応するのに必要な人員を集めることが出来ないため、生産工程の中でボトルネックとなっている工程に省人化機器を導入し、生産効率を上げ、注文に対応できる体制を構築し、販売増を図る。
	気仙沼市	株式会社齊吉商店	真空包装機を導入し、震災後取り組んできた個人顧客の他に、飲食店やホテルなどプロの方をターゲットに設定した商品を新たに開発するとともに、機器洗浄機を導入することで、限られた人員で効率的な稼働を可能にし、会社全体の生産能力強化へ繋げ、販路の回復を図る。
		株式会社カネカシーフーズ	取引先から特売への協力、製品の留型化、PB商品の共同開発の提案を受ける機会に恵まれるが、生産力が不足なく、注文を断らざるを得ない状況になっている。このことから、生産能力を向上させる充填包装ラインを導入し、対応できなかった注文分に対応することで、販路の回復を図る。
		株式会社ダイカ	省人化機器の導入を行い、これまで対応できなかった注文に対応できる体制を整え、生産量の増加と共に作業効率のアップを図り、販路拡大を図る。加えて、商談用リーフレットの作成、展示会への出展により売上拡大に努める。
		株式会社丸上商店	粉付きライン導入により既存機械のフル稼働による生産能力の向上と、省人化、無駄な資源の削減などを行い、既存取引先からの受注対応に加え、さらなる新規取引先開拓により販路拡大を図る。

所在地		事業者	取組概要
宮 城 県		気仙沼ほてい株式会社	拡販に努めているブリ等の取扱いが伸びている中で、ボトルネックとなっているブリ、鮭骨等の一次処理工程への機器の導入を行うとともに、労働力不足から過重労働となっている工程に省力・作業軽減化機器を導入し、少人数でも増産が可能な体制を構築し、売上の回復を図る。
		株式会社中華高橋水産	調理時間が短縮される「てまなしふかひれ」商品を大量生産するため、飽和蒸気調理器を導入する。当該機器を導入することで、新生活様式に応じた商品の提供が可能となり、利用できる店舗が増え、売上回復を図る。
		株式会社二印大島水産	主力のネギトロの生産については、機器の性能上一部が手作業に頼らなければならず、増産が難しい状態にあるため、性能の良い充填機を導入し、現行2ラインを3ラインとし、省人化、増産、衛生基準のレベルアップを実現し、販路の回復を図る。
	石 巻 市	水月堂物産株式会社	ボトルネックとなっている真空包装工程に真空包装機を導入し、生産の効率を上げることにより販路の拡大に繋げる。また、多くの展示会への出展・商談活動等を実施することで、営業強化にも努め、さらなる売上回復を図る。
		株式会社まるたか水産	洗浄機や選別機などの省人化機器を導入し、生産効率を上げ販路の拡大に繋げる。また、凍結機を導入し氷温熟成製品等を凍結し、年間販売できる体制を確立し売上増を図る。
		株式会社海幸	牡蠣等の冷凍食品原料を販売するにあたり、商談先から異物混入を避けるためのX線検査装置の導入が求められていることから、当該機器を導入し、安全な製品を製造することで、売上拡大を図る。
		株式会社丸ほ保原商店	現状取り扱っていないアイテムである味付けめかぶ等の本格的な製造体制を構築し、販路の拡充を図る。また、追加で、めかぶと他の商材を合わせた商品化も検討しており、これらを実施することで、売上回復に努める。

所在地		事業者	取組概要
	東松島市	株式会社高橋徳治商店	おでん具材/包装投入装置の処理能力を上げるとボトルネックとなるおでん包装ラインを機械化することで、増産、省人化、及び効率化を図り、売上増に繋げる。また、省人化で生じた余剰人員を、より付加価値の高い作業へ配置することでおでん以外の売上にも貢献でき、会社全体の売上回復に努める。
	塩釜市	岸柳水産株式会社	販売先、顧客ニーズのある通販、贈答用さらには輸出用向けの商品を製造するために、真空包装機械を導入する。このことで、小包装や保存期間を長期化することが可能になり、販路を拡大させ売上向上に努める。
		株式会社ヒットエスフーズ	一部の注文に応じられていない状況であるので切り身やフィレ製造工程等へ機器を導入することで効率を改善し、注文へのスピード感ある対応力と労働力不足に左右されない供給体制を整えるとともに、新商品の開発・製造、大手販売先（PB商品等）の開拓を行い、売上回復に努める。
		有限会社カネイ蒲鉾店	具材を包んだ練り製品を効率的に製造するために包餡機を、作業効率を向上させるために包装機を導入することにより、新商品の販売、作業の効率化、生産性の向上を行い、販路の拡大を図る
	名取市	株式会社海祥	調理済簡便商品を大量に生産する際、ボトルネックとなっていた生産ラインを大幅に改善する為に、真空ポンプ搭載の包装機器を導入し、効率化を図り、新商品等のアイテムを増やすことで、販路の回復を図る。
		有限会社浜口商店	生しらす、生白魚等の冷凍パックを製造するため、自動計量供給機を導入し増産体制を構築し販売増を図る。また、ドラム式乾燥機を導入しナマコの煮汁からゼリーを製造する体制を構築し新商品としてゼリーを販売する。加えて、ナマコゼリー等の拡販のためパッケージデザインやECサイトの構築等も行い、販路の回復を図る。
福島県	いわき市	三陸水産有限会社	冷凍機器を導入し、冷凍・保管能力を上げ生産増を行える体制を構築することで、販路先からの商品注文に応じ、商品を安定的に製造できるようにする。さらに、煮魚などの調理済み水産加工品の冷凍真空パック製品等の新商品の開発を行い、販路の回復を図る。

所在地		事業者	取組概要
茨城県	東茨城郡 大洗町	株式会社谷藤水産	機器を導入する事で温度や製品精度などの工程管理をしっかり行い、衛生的で均一化されたフライ製品（シシャモ、イワシ、アジなど）を生産し、安全・安心な商品である事をアピールする事で現在販売している学校給食や業務用への販売増を目指し、さらに塩干品を納品しているスーパー等の取引先にも案内をして販路を拡大し、売上げ回復に努める。
	神栖市	株式会社高木商店	缶詰製造ラインの中で最大の人員配置を行っており、機械化が難しかった肉詰め工程に最新機器を導入し、省人化、効率化を行い、販売増を図る。
千葉県	銚子市	合資会社杉山商店	取手無空パン器、自動生積機を導入し省人化を図り、顧客の要望である相手国が求める高品質な加工原料製品や輸出向け原料製品の増産に応え、販路の回復に努める。
		株式会社兆星	生協など既存顧客から依頼されているサバ、赤魚などの調理商品の拡充のため、自動包装ラインを導入し、省人化及び作業性・品質改善を目指し、販路回復を図る。
	旭市	有限会社鎌倉商店	保管能力及び保管品質向上のため冷凍設備1式を、製品生産能力強化、生産効率向上、及び新商品開発のため冷風乾燥設備を導入する。さらに、新規格の商品として、新たな梱包資材を取り入れ、小口販売を可能とし、売上回復を図る。
	南房総市	有限会社スズ市水産	主力製品であるフライ素材やあじさんが焼きの包装ラインは、現在不連続であり、ベルコンミニカーブとターンテーブルを導入することで、梱包までを連続的なラインとし、作業効率を上げ、増産体制を構築し、拡販を図る。

※本事業は、復興水産加工業等販路回復促進事業実施要綱（平成23年11月21日付け23水漁第1445号農林水産事務次官依命通知）に基づき実施する国庫補助事業です。