

令和5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	八戸市	ぜんぎよれん八戸食品株式会社	海外産イカ等や国産小型サバを使用した新商品製造のため、機器・備品を導入し、新商品を量産し、売上回復を図る。
		有限会社マルコー田中商店	機器を導入し、塩辛の増産体制を構築し、また、金属探知機も導入することで、加工品全般の衛生管理強化にも繋げる。さらに、オリジナル商品及び新たなパッケージを作成し、販路回復を図る。
岩手県	下閉伊郡山田町	株式会社川秀	原料不足が深刻化しており、それに代わる輸入イカとイクラの増産を行うための機器の導入を行い、さらに、ウニ、鮑の衛生基準確保と増産確保のため、機器を導入し、販路開拓、本格的生産に対応し、売上回復に努める。
	気仙沼市	有限会社かみたいら	他社または自社で製造している加工原料を全て自社で大量に製造できるようカット機械を導入し、安定的な原料確保を行い、製品の増産を図り、売上の向上に努める。
		気仙沼ほてい株式会社	多品種生産体制のさらなる躍進のため、さらに、省力化、作業効率化のため、機器を導入することで、雇用の維持も行き、多品種の生産が可能となり、増産を図ることで売上の拡大に努める。
	牡鹿郡女川町	株式会社ヤマホンバイフーズ	原料サイズに捉われない安定的な工場運営をするため、今まで利用価値が少ない原料サイズやその端材等、さらに、多品種多品目の商品群から缶詰化をすることで、販路回復、売上増大を図る。

所在地		事業者	取組概要
宮城県	石巻市	水月堂物産株式会社	増産を行うため、カットマシンを2式導入し、ほや炊き込みごはんの素1升用の生産を効率的に行い、売上回復を図る。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、営業強化にも努める。
		株式会社海幸	外部委託していた殻付かきの一次処理工程及び二次処理工程を内製化するために機器を導入し、原料から製品化へまでの一貫生産を可能にし、引き合いに対応することで売上回復を図る。
		株式会社丸ほ保原商店	生産性向上による省人化と包装資材費の削減を両立させるため、段ボールを箱折りし、めかぶパックを段ボールへ詰める作業等を一貫して行えるケーサーライン1式を導入し、震災前の売上へ回復することに努める。
	塩釜市	ぜんぎよれん食品株式会社	比較的に生産数量が安定している宮城県産養殖銀ザケの処理能力の向上、作業時間の時短を図るため、ヘッドカッター、ガッティングマシンを導入する。また、ボトルネックとなっている重量選別について、機器を導入するとともにマグロ・カツオ類等を国内外へ供給するべく凍結用魚缶及び保管用籠を導入し、売上増加に努める。
	多賀城市	理研食品株式会社	わかめの新商品の大量生産体制を構築するため、人海戦術で対応していた生産体制を機械化し、生産体制の向上、省力化、大量受注に対応できる包装機器の導入を行い、販路回復を図る。
	名取市	株式会社ささ圭	新たな商品開発と量産体制の構築のため、包餡機・製麺機を導入し、さらに生産の効率化のため、冷凍機器を導入し、他社との差別化が可能な商品の増産や新規商品の展開を行い、販路の回復を図る。

所在地		事業者	取組概要
茨城県	かすみがうら市	株式会社島田商店	需要が高まっている食べきりサイズの小型少量パックでの提供を実現化するために、シール上下貼機・ターンテーブルを導入し、さらに、商品開発・販路開拓の専門家によるアドバイスを受け、ニーズにあったパッケージデザインに刷新することで、新商品規格開発と生産体制を整えることで販路の回復に努める。
	神栖市	株式会社ぎよれん鹿島食品センター	自動切身生産ライン機器類を導入することで外注を内製化し、事前予定発注に基づく計画生産が可能となり、新商品の開発や受注への対応を行い、売上回復を図る。
千葉県	銚子市	株式会社大一奈村魚問屋	既存のサバ・ブリ類のフィーレ加工ラインに加え、小型のサバ・イワシ類に対応した加工機器を導入することにより、新商品の開発及び既存品を含めた販路拡大、売上増に努める。また、取引先から求められている衛生管理を行うため、シートシャッターを導入し、販路回復を図る。
		松岡水産株式会社	顧客要望の強い煮魚・焼魚製品の新たな商品開発・生産を行うため、過熱水蒸気調理装置、それに伴うボイラーを導入し、生産効率向上、及び品質の向上を図り、対応できなかった注文に対応出来る体制を整え、販路回復に繋げる。
		田原罐詰株式会社	製品歩留まりをあげ労働力不足を補うために増産対応機器の導入、大量に供給できるようにするための調味料タンクの導入を行い、効率的に生産を行うことで増産を図り、さらに、新たな機器を導入することで衛生面も重視した新製品を開発し、販路回復に努める。
	旭市	有限会社鎌倉商店	煮干しを製造する際に使用する冷風乾燥設備に付随する機器として、魚を乾燥させるために使用する乾燥用台車を導入し、さらに、シラス製品を製造する際に使用する釜茹で用ボイラーを導入し、売上回復に努める。

所在地		事業者	取組概要
	山 武 郡 九 十九 里 町	株式会社やまきち水産	手作業で行っているパン抜き後の製品積み作業を自動化するための省人化機器と、前浜から多くの魚を買える体制を整える機器を導入することで、別作業を同時並行で行えるようにし、国内外の注文に対応して販路回復を図る。
	南 房 総 市	有限会社スズ市水産	品質向上、効率化・省人化を図るため、冷凍車、自動砕氷供給機及びローラーコンベアを導入することで、南房総の鮮魚・鮮魚加工品の鮮度をアピールし、出荷量を増産させ、販路回復を図る。

※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。