

～3級品バイ貝の高付加価値化～
有限会社第五良栄丸（山口県萩市）

背景・課題

有限会社第五良栄丸は年間200t以上のバイ貝を山口県萩沖で漁獲し、地方卸売市場や消費地卸売市場等への販売に取り組んでいる。殻が割れていないバイ貝は、高付加価値化に成功し、取扱量を伸ばしており、近年は新たに加工場を建造し、鮮度や衛生面を強化した生産体制を構築している。一方で、取り扱うバイ貝の中には、殻が割れていたり、殻が薄いことで、卸売市場の平均単価に比べ非常に安価で取引されている。

取組のポイント

自社による直接販売の拡充とともに、殻が割れていたり、殻が薄いことで、卸売市場の平均単価に比べ非常に安価で取引されている3級品等のバイ貝を使ったむき身加工品の本格販売に取組み、資源の有効活用及びバイ貝の付加価値向上、流通量拡大を図る。

取組の成果

従来は小規模のロットしか生産できず、大口の注文には対応できず商機を逃していたが、機器導入により生産ラインを整備し、大量生産が可能になったことで大口の取り扱いも対応可能になった。また、商品の品質が向上したことで、問い合わせの件数も増加した。冷凍庫の導入により商品ラインナップに冷凍品を加えることができ、販売先やエリアが拡大した。

プロジェクトフロー

山口県萩沖

年間200t以上のバイ貝を漁獲するも、そのうちの約4分の1は3級品等で平均単価が非常に低い

むき身加工品の本格販売に取組み、資源の有効活用及び付加価値向上を図る

有限会社第五良栄丸

従来の生産ラインでは、大口の注文には対応できず

機器導入により大量生産が可能になり、品質も向上

冷凍庫導入により加工品のストック等が可能になり、販路拡大

販売先

バイ貝のむき身加工品の認知度が低い

バイ貝製品の提案資料やパンフレット、チラシ等によるPR

大手商社・飲食店等を対象とした商談やイベント等に出展

軽トラック



むき身加工品



冷凍庫



パワポ作成年月
(令和2年3月現在)