

～加工機器導入で海外バイヤーのニーズ対応～  
**株式会社マルニ北海道フーズ（北海道札幌市）**

**背景・課題**

ホタテガイの玉冷製品を販売する中で、海外のバイヤーからの問い合わせや注文があるが、現状手作業主体の製造ラインであるため、生産能力が注文に追い付かず、ISOやMSCの認証も受けていないことから販売機会を逃している。

ヒラメ、カレイのフィレ加工も手作業で行われているため、生産量が限られているうえ、豊漁時は魚価の下落が生じている。

**取組のポイント**

ホタテガイの玉冷製品に関して、有限会社丸ニ永光水産と連携し、株式会社マルニ北海道フーズがX線検査機・選別機・計量包装機を導入することで、有限会社丸ニ永光水産と株式会社マルニ北海道フーズの計量・包装・出荷を行うことで人件費削減や輸送費削減に取り組む。また、小袋商品の開発及び小袋製品のFSSC22000認証体制を作る。

ヒラメ・カレイのフィレ加工に関して、加工機の導入と製造ラインを整備により、生産量増加に取り組む。また、既存取引先である香港・台湾への輸出量増加を図る。また、生産量の関係で営業活動を抑えていた米国の輸出に取り組む。

**取組の成果**

- ホタテの玉冷商品について、FSSC22000認証品として海外への積極的な販売が可能になり、大量生産体制が整備されたことで、販売先からの注文数量への対応が実現した。
- 三枚卸機を導入し、今まで手作業主体のため頭打ちであった生産量が増加した。

**プロジェクトフロー**

**株式会社マルニ  
北海道フーズ**

販売先からの注文が増加しているが、現状の製造ラインでは生産量が限られている

他社と連携しホタテガイの輸出来までの工程を分担し経費削減  
新たな加工機器の導入

ホタテの玉冷商品がFSSC22000  
認定品に  
ヒラメ・カレイ製品の生産量増加

**海外バイヤー**

ホタテの玉冷商品を買いたい  
がマルニ北海道フーズは手  
作業で製造しているうえ、  
ISOやMSCの認証を受けてい  
ないので買い取ることができ  
ない

マルニ北海道フーズがホタテ  
の玉冷商品に関して認証を受  
け、他社と連携関係を構築し  
たため積極的販売と大量生産  
を行うようになり、細かな注  
文にも対応できたことで消費  
拡大