

～新たな包装形態によるレンジアップ商品での消費拡大～
神山食品工業株式会社（千葉県山武郡）

背景・課題

アキサケは塩鮭切り身やフレーク等用途が限られており、魚卵に比べて価値が低くなる。またホタテガイは大きいサイズになると北海道産ホタテガイと競合してしまい、販路が限られてしまう。加えて、アカイカは近年水揚げが集中し相場が急落する等の理由で、これら三種の水産物は対応に苦慮している。

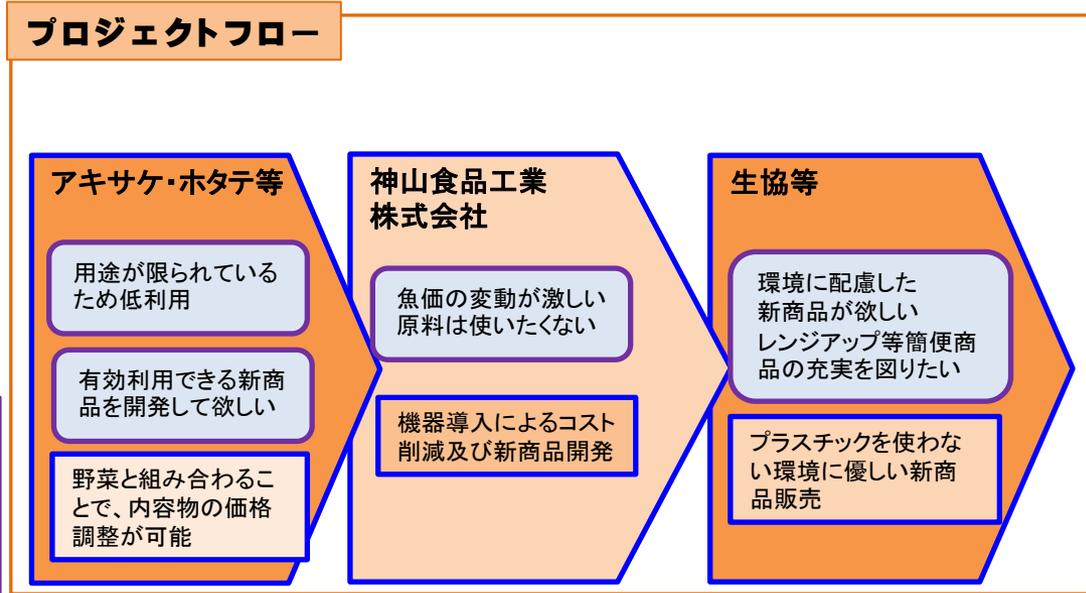
取組のポイント

- ・ 逆ピロー包装機、ラック式急速凍結機及び冷凍庫を導入し、低コストで衛生的に大量生産できる生産体制を構築し、流通量の拡大に取組む。
- ・ 低利用となっているアキサケ・ホタテガイ・イカ等について、バターと国産野菜をトッピングし紙で包装した新商品を開発。
- ・ プラスチックを包材を使わない環境に配慮した商品として、生協等への新商品商談に取組む。

取組の成果

- ・ 逆ピロー包装機の導入で個包装が可能になり、簡便性商品としての本格販売が見込まれるようになった。
- ・ ラック式急速凍結機の導入により、仕掛品や商品を衛生的かつ短時間での冷凍が可能になったとともに、作業も軽減され、作業の安全性が向上した。また、ラック毎に管理できる点を生かし、少量多品種の商品ラインナップ増加等に取り組めるようになった。
- ・ 新商品である「かじきバター焼き」が生協の宅配商品に組み込まれ好調な売れ行き。

プロジェクトフロー



ピロー包装機



**新商品
房総の野菜と秋鮭のバター焼き**



**新商品
カジキバター焼き**

