

～機器導入による品質の向上と他社製品との差別化～
福島鯉株式会社（京都府京都市）

背景・課題

海外では、節類を原料とした製品の需要が高まっている。海外の検疫レギュレーションの厳しい国への輸出は、従来から行っていた蒸煮工程では残存菌数の問題等で検疫が通らないため、より滅菌効果の高いレトルト滅菌工程での製造方法に変更したものの、従来の蒸煮工程の製品と比較すると、色や香り、旨味等の官能性が著しく劣る問題が生じている。

取組のポイント

検疫レギュレーションの厳しい国への輸出商品についても、レトルト工程から従来の蒸煮工程に戻し、商品の高品質化を図るとともに、乾燥工程における残存菌数減少のため、洗浄が可能な乾燥機を導入し、安心安全で高品質な削り節商品を輸出し、更なる消費拡大を図ることとする。

取組の成果

導入機器により、新しい製造ラインでの運用を実施、菌数コントロールが容易になり品質の改善が実現した。また、海外のレギュレーションに沿う安全性を確保した商品を提供できるようになり品質向上と差別化に成功した。また、アレルギーの残像検証が順調なため、サバノンアレルギー製品として病院や学校給食等への営業を予定している。

プロジェクトフロー

福島鯉株式会社

検疫の厳しい国へ輸出に対応した製造方法では従来の製造方法と比較して品質が劣る

従来の製造方法に戻したうえで機器を導入し、衛生面と品質の向上を図る

機器導入により品質の改善及び検疫の規定に沿う商品の提供が可能に

輸出先国

節類を原料とした製品の需要が高まっている輸入する際の検疫に即しながら、高品質な製品を提供してほしい

福島鯉株式会社従来の方法で製造されたより高品質で衛生的な製品の確保が可能に

乾燥機

