

～評価の低い青魚を学校給食や食卓に～
株式会社松島フーズ（滋賀県野洲市）

背景・課題

当社の主力仕入れ先である舞鶴では、脂のあるカタクチイワシは煮干しに向かず、小型サイズのマアジは鮮魚としての流通が難しく、サバは大量に水揚げ時に浜値が急落する等の問題があり、それら魚種の有効活用が求められている。

取組のポイント

生活協同組合や学校給食等の水産物に対するニーズが高いマーケットに、カタクチイワシ、小アジ、サバ等の惣菜加工品を開発し、安定的な供給体制を構築。

- 自動深絞り真空包装機を導入して、タレを封入した甘酢揚げや味噌煮等の商品を、衛生的に量産。
- トレーコンテナ容器洗浄機、毛髪除去機を導入して、アレルギーや異物の除去を強化。

取組の成果

- 小いわし天ぷらやあじの南蛮揚げ等の高次加工やタレ付け商品の開発に成功。
- タレを封入した商品の製造量が格段に向上。個食用、業務用の使い分けも可能に
- 学校給食における地産地消のキャンペーンとして、地元の味噌を使用したさば味噌煮等を納品。
- 容器洗浄機導入により、7名×2時間の作業が、1名×3.5時間に効率化
- 毛髪除去機導入により、従業員の衛生管理意識が向上

プロジェクトフロー

舞鶴港等

小型サイズ、大量水揚げ、脂の有無等により魚価の変動が激しい。

- 地元旋網・定置網
- 他地域

漁業経営の安定化

株式会社松島フーズ

低利用魚を有効活用したい

自動深絞り真空包装機等を導入し、商品開発及び衛生面を強化

学校給食・生協等

国産食材を利用した安心安全な食べ物が欲しい

電子レンジ対応
個食化商品

南蛮漬、味噌煮等の惣菜加工品

自動深絞り真空包装機



商品：小いわし天ぷら、あじ南蛮揚げ、骨までさばみそ煮



トレーコンテナ容器洗浄機



パワポ作成年月
 (令和2年3月現在)