

～機器整備で米版HACCP取得をし、アメリカへの輸出拡大を目指す～

小川水産株式会社（北海道厚岸郡）

背景・課題

小川水産株式会社はウニの加工品を国内卸売市場を經由して行っている。そのため、会社で輸出先国や輸出量、最終小売や飲食店の企業名、売り上げ状況を把握できず、販売のノウハウもないため、独自で海外の販売開拓を行うことが困難な状況にある。また、アメリカ輸出向け加工品に必要なアメリカ版HACCPを取得している工場は限られており、当該工場での生産量増加が難しいことから、アメリカへの輸出拡大が課題である。

取組のポイント

アメリカの卸売業者と実際に取引を行うことで、輸出先国や販売量の確認と新規販路開拓や新商品の提案等の商談への同席も可能にすることで、ニーズの掘り起こしに取り組む。

アメリカ版HACCPを取得していない工場に設備投資や施設改善を行うことで、輸出向け商品の主力工場として整備し、輸出量の拡大に取り組む。

“塩水ウニ”の製造時に必要な自動塩水生成装置を導入し、安心安全で高品質な商品の生産に取り組む。

取組の成果

アメリカ版HACCPを取得していない釧路工場に対し、“塩水ウニ”の製造時に必要な自動塩水生成装置を導入した。塩水生成工程を完全に自動化したことで、濃度や衛生面の懸念点が解消され、安心安全で高品質な商品の大量生産が可能になった。

令和3年度には、釧路工場でのアメリカ版HACCP取得を目指し、釧路工場でアメリカ輸出向けウニの本格的な生産を目指す。

プロジェクトフロー

小川水産株式会社

ウニの加工品は、国内卸売市場を經由しているため、独自の海外販売が困難
アメリカ版HACCPを取得している工場が限られている

アメリカ版HACCP認証を取得していない工場の施設改善

アメリカ版HACCPを取得していない工場に対し機器を導入したことで衛生面の懸念が解消、HACCP認証に向けウニの生産開始

輸出先国

輸出先国や輸出量等の把握が出来ず、ノウハウやデータが足りない。
主力である「塩水ウニ」の加工において、塩水濃度が安定せず、販売量が限られている。

自動塩水装置の導入により、品質の安定化及び大量生産が可能に。

輸出向け塩水ウニの生産量増加
独自ルートでの販売により、細かな消費者ニーズの対応が可能に。

自動塩水装置



塩水ウニ製品

パワポ作成年月
(令和3年3月現在)