

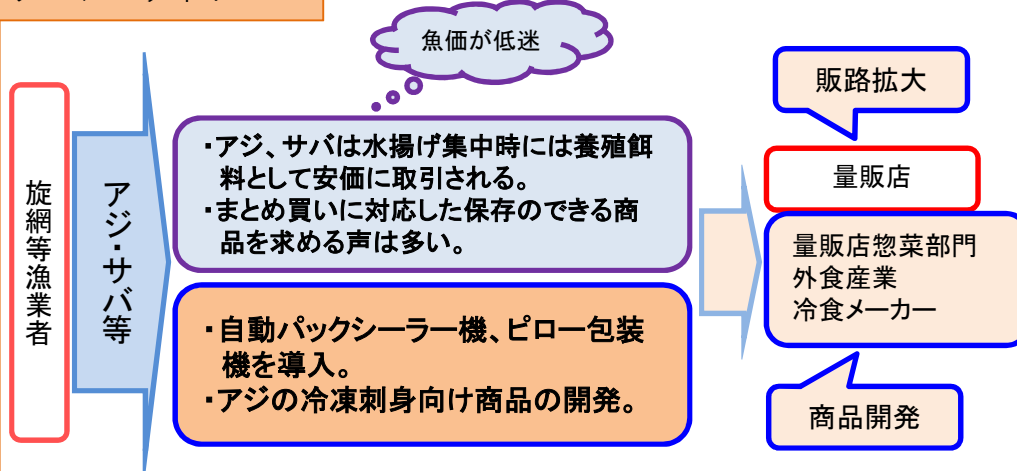
～消費者ニーズに即したアジ・サバの冷凍刺身向け商品の開発～  
株式会社ジャパンシーフーズ（長崎県対馬市）

目詰まりの現状

北部九州は日本有数のアジ・サバの水揚げ産地であるが、漁法は旋網によるものがほとんどであり、一度に大量に水揚げされることから、集中時には大半が養殖の餌料向けとして安価に取引されている。

一方、アジ・サバは、消費者からは鮮魚として刺身等に利用されるものは価格も高く評価されること、近年の消費者はまとめ買いをするスタイルが増えていることから、鮮度をアピールできかつ保存のできる生食向けの商品が求められている。

プロジェクトフロー



プロジェクトの概要

- ・自動パックシーラー機、ピロー包装機を導入し、スライスしたアジの冷凍刺身製品を開発。
- ・保存の効く刺身商品として、スライスしたアジを身がつぶれないプラスチック容器に入れ、1食ずつパックにして急速凍結した商品を開発。

ピロー包装機



自動パックシーラー機



取組による成果

- ・機械化により手作業と比べて、10倍程度に能力が向上。
- ・大手ネット通販業者との取引が開始され、取引量の拡大が期待。
- ・対馬工場での取扱量の増加による加工場の拡張に伴い、地元雇用をさらに増やし地域貢献に。

うまかあじたたき



(平成30年3月現在)