

株式会社 黒潮町缶詰製作所

【所在地】〒789-1931 高知県幡多郡黒潮町入野4370-2
【TEL】0880-43-3776 【FAX】0880-43-3780
【E-mail】info@kuroshiocan.co.jp
【URL】https://kuroshiocan.co.jp/
【設立】2014年(平成26年)年3月11日
【従業員】16名 【資本金】3,000万円
【主たる業種】加工食品の製造販売

平成
25
年度
補正企業
概要

町産や県産の食材を使った防災関連食料品(缶詰)の製造・販売を行いつつ、7大アレルギー不使用で缶詰の可能性に挑戦中。

対象類型:ものづくり技術

事業類型:一般型 試作開発+設備投資

代表取締役 大西 勝也

地域素材を活用したグルメ食品(缶詰)の
製造体制を構築する設備投資事業計画
概要

7大アレルギーに対応し、日常的に非常用食品をストックする「ローリングストック法」にも適した“おいしい”グルメ缶詰を、防災で全国的な注目を集める黒潮町において、効率的に量産できる体制を「補助事業により設備導入・設置する事で」確立できる見込みが立った。よって、全国に向けて継続的な販売を図れる見込みとなった。

事業取組みの経緯

黒潮町は、2012年に国から公表された南海トラフ巨大地震の想定で34.4mという日本一の高さの津波が押し寄せる可能性があることが示され、これにより住民が避難をあきらめる「避難放棄」と、津波リスクを嫌ってまちに住むことをあきらめる「震災前過疎」と呼ばれる2つのあきらめが起きようとしていた。その対策として、厳しい想定をバネにした新しい産業を興し、町内に雇用の場を確保するため、黒潮町の第三セクターとして当社が設立された。

図らずも日本一になったことを逆手に取って着手したのが防災関連産業だ。町内や県内の豊かな食を活かした「非常食」の産業化として「缶詰」に着目し、その可能性を検討。その結果、災害時こそ心身のストレスにならない「おいしい食品」「食べ親しんだ食品」が求められるという調査結果を基に、食物アレルギーに配慮したグルメ度の高い缶詰商品を開発するに至った。

しかし、ゼロからの立ち上げだったため、補助事業導入前の生産ラインは製品を開発するための研究所としての機能しかなく、缶の真空化や巻き締めにかかる時間がかったり、手作業で計量やラベル貼りを行うなど非効率な部分も多かった。製造量の増加や効率化を図ることのできる機械装置を導入することで量産体制を整え、産業化の足がかりとした。



実施内容

導入した機械装置

①半自動シーマー

缶蓋をした後の真空化及び巻き締めを行う機器。2台目の導入で製造量の大幅増に対応することができる。

②大型ミキサー

大量食材を効率的に切る・混ぜる・練る等の作業に使用。

③小型充填機

注液および秤量時間の大幅な圧縮、液だれ防止機能によるロス量を軽減。

④ウェイトチェッカー

検品作業にて製品の内容量を計測、許容値外の製品を除去し、品質管理を徹底する。

⑤半自動ラベラー / 側面

⑥半自動ラベラー / 上面

ラベル貼り作業を機械化し、ロス率の軽減と作業効率を高める。

⑦インキュベーター

製品を一定の温度で管理し、品質や風味の変異がないか検査する。

⑧プレハブ冷凍庫

原材料入荷量を増強し量産体制確立のために使用。



▲小型充填機



▲半自動シーマー



▲半自動ラベラー / 側面



▲半自動ラベラー / 上面

事業取組みの成果

元々の工場規模や施設の構造から本格的なライン化は望めないが、これまで手作業が主だった非効率部分が機械化および設備増強することができ、コンパクトかつ効率的な生産ラインを実現。自社による検査体制も整えられた。これにより製造量が倍増し、継続的な販売ができる見込みが立ったため、大口の取引先に対しても製品を積極的にアピールできるようになった。

また、多様性のある販路獲得に向けて取り組めるようになり、特にオリジナル缶詰のOEMが伸びている。当社のコンパクトな生産ラインを生かし、他社では難しい小ロット注文に対応したことで、ウナギや地鶏といった食材の生産事業者等からの受注が決まり、現在OEMは全体の売上の約3割を占めるほどに成長している。

作業負担の軽減も顕著である。具体的には、小型充填機によって正確な分量を計量・充填ができるようになり、効率化に加えた作業員のストレス軽減につながっている。

また、半自動シーマーの増設と半自動ラベラーの導入により、大幅に生産スピードが向上したことから、作業員が調理や肉詰めなどの作業に集中できることとなり、見た目にもおいしさを重視する「グルメ缶」にとって大きな強みとなった。

雇用については、設備導入前は社員5名前後だったが、設備導入後は受注が増えたことから増員を図り、パート従業員を含めて15人前後を推移している。手作業による計量やラベル貼りなど長



時間の単純作業が解消されて製品チェックに集中できるようになり、労働環境も、商品の完成度も向上している。

製品内容

●グルメ缶各種 ●ギフトセット ●四万十うなぎ缶 他

トマトで煮込んだ
カツオとキノコ土佐はちきん地鶏
ゆず塩仕立て四万十うなぎ
蒲焼き●四万十うなぎと海の恵み12缶セット
●牡蠣と土佐の幸6缶セットONLINE SHOP
https://www.kurocanshop.com/

今後の活動予定・販売計画

缶詰に対する意識の変化やトレンド、新たな備蓄方法、アレルギー対策のニーズなど、得られた情報を基に新商品開発や販路開拓の方向性を探っていく。具体的には、おかずやおつまみにもなる「グルメ缶詰」など、日常的なメニューラインナップになり得るものを開発し、※ローリングストック法にも適した商品を目指すこと。また、7大アレルギー対応を推進し、今後需要が大きく伸びると予想されるアレルギー対策品としての認知度を上げること。さらには、オリンピックや万博、インバウンドなど盛り上がっていく中で、外国人観光客のお土産品として訴求していくこと等を計画・検討している。

高知県全体にとって今後も重要な取り組みとなっていく「地産外商」を常に意識しながら、町産や県産の食材をふんだんに取り入れた缶詰製造を私たちの町の産業にしていきたい。

※ローリングストック法とは

日常的に非常食を食べて、食べたら買い足すという行為を繰り返し、常に家庭に新しい非常食を備蓄する方法。