株式会社 沖の島水産

【所在地】〒788-0013　高知県宿毛市片島9-15
【TEL】0880-65-6276　【FAX】0880-65-6278
【E-mail】info@okinoshima.co.jp
【URL】http://www.okinoshima.co.jp/
【設　立】2010年（平成22年）7月23日
【従業員】26名　【資本金】300万円
【主たる業種】水産加工

代表取締役
荒木　啓弘

企業概要　沖の島周辺の海で一本釣りした鰹やブリを、鮮魚およびたたきやフィレなどの加工品として販売する。
沖の島周辺の海でのダイビングガイドも行っている。

平成26年度 補正

革新的サービス　一般型　設備投資のみ

顧客獲得の満足度向上及び新規顧客の獲得に向けた設備の導入

事業計画概要　弊社の売りである「鰹のたたき」の品質の向上、量産化体制の構築及びこれらによる販路の拡大を図るために、当該商品の最終工程（冷凍）に使用するための最新のリキッド・フリーザー（解凍した際にドリップが全く出ず、味、品質が向上するという特徴を持つ）を本補助事業で導入する。

事業取組みの経緯

当社は創業以来、一本釣り漁師が釣った高知のカツオやブリの商品価値を正しく評価してもらいたいと考え、本当のおいしさを広く伝えることに尽力してきた。自社の漁師が魚を獲り、鮮魚のほかわら焼きたたきやフィレに加工し、販売している。

中でも一番の売れ筋は「鰹のわら焼きたたき」であり、わらを使って手焼きで一気に焼き上げる本物のわら焼きの香りが人気を博している。

当社の「鰹のわら焼きたたき」には、県外から仕入れる冷凍のロイン（刺身用節）を使用している。冷凍ロインは－30℃で凍結されており、それをわらで焼いてサッと水洗いし、すぐに真空パックしてリキッドフリーザー「凍眠」により急速冷凍した後、－30℃の冷蔵庫に保存して1週間以内に出荷している。わらの香りや鰹の身質など品質保持、解凍時にうまみ成分のドリップが出るのを防ぐためには、リキッドフリーザーによる短時間・急速冷凍の技術は非常に有効である。

当社はすでにリキッドフリーザー2機を保有しているが、近年の大規模商談会や百貨店催事などにより、新規で大手外食産業や大手量販店から取引の要望があるものの、急速冷凍の能力が不足し、断わらざるを得ない状況であった。エアーブラスト式冷凍庫1機も保有しているが、冷凍するスピードが遅いため鰹ロインの内部温度（－30℃）を保つことができず身質が劣化する。鰹たたきの出荷が集中する4～7月、9～11月の繁忙期にエアーブラスト式冷凍庫を併用した際には、「味が落ちる」「前のとは全然違う」という評価を受けた。当社の鰹のたたき最大の特長である「手焼き」の風味が生きる、品質の高い鰹の製造量を増やすためには、リキッドフリーザーの増設が必要である。

本事業を活用し、保有機と同じ性能を持つリキッドフリーザーの購入を図る。

実施内容

リキッドフリーザー　一式
（テクニカン社製　凍眠　S-450w）

約20本のたたき（約10kg）を約10分で冷凍することができる。1日800kg、年間240tの製造能力を有する。

事業取組みの成果

「鰹のわら焼きたたき」を、より香り高く・おいしく・鮮度よく提供するためには、最終工程である急速冷凍が非常に重要で、解凍の際のドリップを防ぐことがポイントになる。

当社の「鰹のわら焼きたたき」は、すでに保有していたリキッドフリーザーを活用したドリップの出ない高品質な鰹のわら焼きたたきが好評を博している。近年、注文の増加によりリキッドフリーザーの処理能力を超え、生産が間に合わない状況となっていた。

2017年8月、新工場の建設と同時に、わら焼きの焼き場を3機から5機に増やし、本事業を活用してリキッドフリーザー1機を増設した。それにより、生産能力は1日500kgから1tに倍増し、年間120tの生産量が240tに拡大し、大手外食産業や大手量販店など新規取引の要望にも応えることができた。

また、たたきの製造にエアーブラスト式の冷凍機を使用する必要がなくなり、すべての商品を高い品質で出荷できるようになった。エアーブラスト式では3時間ほどかかっていたが、リキッドフリーザーでは10分で冷凍することができ、リードタイムが短縮された。エアーブラスト式では1kgあたり37円かかっていたコストは1kgあたり4～5円となり、コストダウンにつながった。

当社は一本釣りの魚にこだわり、春に初ガツオの漁を、秋から初冬にかけてブリ漁を行っている。鰹のたたきは通年需要があるものの、漁には時期があり安定的に商品が作れない上、魚価が高くたたきの原価に見合わないため、冷凍ロインを使用している。

一方、ブリはさばきたての鮮度のよいものをたたきにし、「天然ブリのわら焼きたたき」をシーズン商品として販売している。お歳暮時期に、他社に類のない付加価値の高い商品として注目されている。ブリは、秋口には1時間で1,000本釣れる日もあり、急速冷凍の処理能力が拡大したことで、ブリのたたきやフィレなど大量の加工・商品製造が可能となった。

これにより生産体制も拡大して雇用も増え、従業員は16人から26人になった。

製品内容

鰹のわら焼きたたき
天然ブリのわら焼きたたき

今後の活動予定・販売計画

創業当初からの目的である、一本釣り漁師が釣った高知のカツオやブリの商品価値が正しく評価されるよう、今後もおいしさを広く伝えていくことに注力する。宿毛の海は魚種が豊富で、自社で捕獲した魚だけでなく、養殖魚を含むさまざまな近海魚を扱い、「魚種の豊富な宿毛の海の幸」としてブランド化し、県外の飲食店や量販店への提案を行っていきたい。そのためにはたたきだけでなく、おいしく食べていただくための商品開発、アイテムの増加が必要と考えており、今後は顧客に「飽きられない工夫」も行っていく。

海外でも魚食の文化が広がっているが、当社はまずは国内の販路拡大を狙い、県外の顧客が実際に宿毛を訪れるきっかけとなるイベント開催なども行っていきたい。将来的には、「自社製品を提供する場」として、飲食店の出店も視野に入れる。