

CASE
21.

平成25年度 | ものづくり技術 | 一般型 / 試作開発 + 設備投資

株式会社マーミヤ

沖縄地域資源の地魚(マグロ)等100%のかまぼこ加工の為の新機械設備の導入

創業から75年近くになる八重山かまぼこの老舗。従来の魚のすり身に加えて地魚の生魚のすり身を原料とするかまぼこ製造を軌道に乗せるべく、5種の機械を導入した。生マグロのかまぼこは好評の上、他の商品製造にも貢献し、売上げも上がっている。



導入した窒素ガス封入包装機

課題

■ 地魚を原料とするおいしいかまぼこを作りたい

事業のきっかけ

当社は1945年の創業以来、厳選した魚のすり身と全卵を使用した八重山かまぼこを製造しており、1985年と2001年には農林水産大臣賞を受賞するなど、一定の評価を得ていると自負している。従来から原料としてスケトウダラ等のすり身を使用しているが、さらなるステップアップとして地魚のすり身を使ったかまぼこの製造を目指していた。特に生マグロを原料とするかまぼこは風味も歯応えもよく、仕入れの面でネックはあるものの、作れば売れることはわかっていた。そこでマグロを中心とした地魚の生魚を使用したかまぼこの製造を念頭に、補助金を活用して機械の導入を行ったのである。

成果

■ 機械導入で安全性、商品数、売上げがアップ

事業の取り組み～成果

導入したのは金属検知器2台、蒸気洗浄機、型成機、コンベア切断機、窒素ガス封入包装機。金属探知器は原料として入ってきた魚に、釣り針等の金属類が混入していないかなどをチェックするのにきわめて有用で、さらに商品完成時のチェックにも役立つ。蒸気洗浄機は、器具類の洗浄を人手に代わって行ってくれるもので、衛生面で大変効果的である。切断機は一定量を正確にカットしてくれて内容量にばらつきがなくなった。また、従来2、3日程度だった日持ちが窒素ガス封入包装機を活用することで1週間ほどに伸びている。異物チェック、衛生状態、商品の品質など全体的に安全性が大幅に向上し、さらに商品数、売上げとも上がっている。

展望

■ 生のトビウオを原料にした商品展開もしていきたい

今後の展望

マグロ以外にも、八重山の海に多いトビウオを原料としたかまぼこの製造にもチャレンジしていきたい。従来これらの赤身の魚はかまぼこには向かないとされてきたが、マグロを原料とする商品の評判がよく、引き合いもあるのでトビウオでも十分いけるのではないかと考えている。ぜひ生で使いたい。ところで、県内のかまぼこ製造業者でも地場の魚を使っているところは少ないと聞く。沖縄産の魚を使えば味もイメージもよくなり、付加価値も付けられるのではないかと考えている。そうした新機軸の商品展開にも、今回導入した一連の製造機械が役に立つだろう。



導入したかまぼこ型成機(右)とコンベア切断機(左)



自動異物金属検知器の導入で商品の安全性と作り手の安心感が増した

Q 御社の**モットー**を教えてください

A 作ってうれしい、売ってうれしい、買ってうれしい、贈ってうれしい。そんな商品やサービスを創る。



代表取締役会長
金城力さん

つむぐ × つなぐ

今後の取り組みについてお聞かせ下さい。

力さんビジョン

従来のかまぼこは安い食べ物というイメージがあった。しかし、原材料の価格高騰もあって値段が上昇傾向にある。そうした状況を背景に今後は高級化路線を追求したい。特に地魚を使った商品は高級化にも適している。八重山産の新鮮な魚を原料にしていることを前面に出せば訴求力も十分持たせられるだろう。

有作さんビジョン

石垣市内にある当社の店舗には、かまぼこをお土産用に購入するお客さんが多く訪れる。このように八重山ではかまぼこを土産品とする文化があるが、沖縄全体で見るとまだまだ広まっていない。そこでかまぼこを沖縄土産とする文化を県全体に広めたい。そうすれば業界全体の生産量上がり、発展につながるだろう。



代表取締役社長
金城有作さん

飲料・たばこ・飼料製造業

株式会社マーミヤ

〒907-0024
沖縄県石垣市宇新川8番地
tel.0980-82-3363 fax.0980-83-5536

代表者名 代表取締役 金城力	設立 平成18年(創業昭和20年)
資本金 500万円	従業員数 28人

革新的サービス

ものづくり技術

平成29年

平成28年

平成27年

平成26年

平成25年

平成24年