

食料品製造業

株式会社 浜口水産

魚本来の味がする
美味しい蒲鉾を全国の食卓へ。



新商品の「きびなごスティック」

「昔ながらの手作り」と「魚本来の味を引き出すこと」にこだわる魚肉練り製品メーカー。農業者や漁業者といった地産産業との連携による五島産の原料を使用した製品開発や、無添加の商品づくりにも力を入れている。洗練されたパッケージと商品展開で、多くのファンを獲得。2014年9月には店舗を併設した新工場が完成し、2015年6月には東京店をオープンした。

■補助事業の内容と成果

乾燥技術を使った新製品開発による

未利用魚の活用及び付加価値の向上

【事業のきっかけ】

五島の港で水揚げされた魚を使うことにこだわっているが、中には蒲鉾に向かない魚がある。どうにか利用できないものかと検討を重ねていたところ、来店客より「体に良い美味しいペット用のおやつを作ってほしい」との声があった。様々な魚で試作をしたところ、大きさや固さなどから、きびなごが最も適していると判断。しかし商品化するためには、新鮮なうちに大量に乾燥する必要があり、冷風乾燥機2台の導入を決めた。

【事業内容・成果】

ペット用といっても、原料のきびなごはその日水揚げされた鮮度の良いものを使用。丁寧に水洗いした後、冷風乾燥機で48時間かけてゆっくり乾燥する。温風とは違い、冷風乾燥機の場合、身が焼けることなく栄養価も高いまま。また以前は、乾燥後は冷蔵庫に入れていたが、導入した冷風乾燥機は冷蔵機能が付いているため、作業の手間も減った。

商品開発に当たっては、獣医師をはじめとする様々な専門家の意見を参考にした。その結果、EPA、DHAが豊富で子犬・子猫の知育、中型犬の認知症予防にも最適な「きびなごスティック」が完成した。これが好評を博し、人間用の商品も作ってほしいとの要望から、新たに「きびなくん」も開発。塩分を抑えたペット用よりも、しっかりと味が付いており、こちらも人気商品となった。

【今後の展望】

今後は高級魚を使用した干物の商品展開を模索し、付加価値を高めていきたい。



株式会社 浜口水産
 五島市富江町富江357-230
 Tel.0959-86-0032
 Fax.0959-86-3233
<http://www.goto-maki.net/>
hama3@lime.ocn.ne.jp
 代表取締役 / 濱口正秀
 設立 / 1984年10月4日
 資本金 / 1000万円
 業種 / 食料品製造業
 従業員数 / 30名



ものづくり補助金活用

一度に乾燥できる
魚の量

従来の**240**倍

新鮮な魚を大量に乾燥することができるようになったことで、ペットフードという今までにない新商品を開発することができた。



Utilization
of
Subsidies

