

食料品
製造業

有限会社 藤井からすみ店

バラエティー豊かな商品展開で
秘伝の技が活きる極上からすみを全国の食卓へ。



有限会社 藤井からすみ店

長崎市北浦町1983-22

TEL.095-836-0036

FAX.095-836-1136

<https://karasumi.co.jp/>

✉ fujii-post1136@karasumi.co.jp

代表取締役社長/福島正実

設立日/1975年5月21日

資本金/3,000,000円

業種/食料品製造業

従業員数/18名

「からすみ」を主力商品とした水産加工品製造会社。西彼杵半島の漁師から仕入れた大きなボラを独自でブレンドした長崎産塩に漬けるなど、こだわりの製法で生まれたからすみは、高級料亭や大手食品メーカー、大手飲食チェーンでも利用されている。近年では料理人の声を元に新商品を開発したり、珍味問屋のOEM商品を受注したりするなど、時代に合わせた事業展開を進めている。

補助事業の内容と成果

秘伝製法からすみの製造工程改善で 商品不足解消・開発体制の構築

事業のきっかけ

主力商品の一つである「煎りからすみ」の製造において、水抜き・乾燥の工程は時間も手間もかかり、問屋からの注文数に追いつけない現状があった。また百貨店や大手食品メーカーにおいては金属検出機による検査が義務付けられており、検査体制の構築も急務であった。

事業内容・成果

「煎りからすみ」の製造で最も時間がかかるのが水抜き・乾燥の工程。これまでは塩水に漬けた魚卵を漉袋に入れ、重しを乗せて水抜きしていたため、時間がかかる上に何度も混ぜ返すなど手間がかかっていた。しかも水分量が多いため、次のオープンを使った乾燥の工程でも長い時間を要し、水抜き同様、何度も混ぜ返すなど手間がかかっていた。

導入したエアプレスと直火式加熱攪拌釜は、水抜きと乾燥がそれぞれ短時間で可能に。作業効率が格段に上がったことで生産量がアップし、問屋のニーズに対応できるようになった。しかもムラなく均一に水抜き・乾燥ができるため、品質の向上にもつながった。

金属検出機はこれまでもあったものの、昨今は百貨店や大手食品メーカーが求める高い精度に対応しきれていなかった。新しく導入した金属検出機は精度が高く、業務用だけでなく一般消費者にも商品を卸せるようになった。

今後の展望

現在展開している商品に変化を加えるなどして、OEM商品の製造を拡大し、様々な企業に貢献していきたい。

ものづくり補助金活用

主力商品「煎りからすみ」の製造における
水抜き・乾燥の時間

最長4日 ▶ 2日

作業時間が半分になったことで、生産量が増え、顧客のニーズに応えることができるようになった。

