

急速冷凍設備の導入による規格外の原材料の商品化及び廃棄ロスの減少

相談内容

有限会社マリンスターは、西区商工センターに位置する水産食品加工業者です。各地市場から仕入れた国産アナゴを加工して、小売店や飲食店に販売する事業を行ってきましたが、近年、原料のアナゴが高騰している上、サイズのバラツキが多くなっていることから、廃棄せざるを得ない規格外のアナゴの有効活用が課題でした。規格外のアナゴは、「きざみあなご」用に開き加工し原料を冷凍保存すれば、繁忙期・閑散期に関係なく有効活用できますが、現在の冷凍設備(冷凍保管庫)では、品質の維持に問題があり長期保存できませんでした。

このため、急速冷凍設備で凍結させて長期保存することにより年間を通じた原料の有効活用や廃棄ロスの減少、人員・設備の有効活用につながることから、当該設備を導入するため、ものづくり・商業・サービス生産性向上促進補助金(ものづくり補助金)及び先端設備導入計画を活用するための申請に関する具体的な進め方について専門的な助言を受けたいと相談がありました。

活用した支援制度

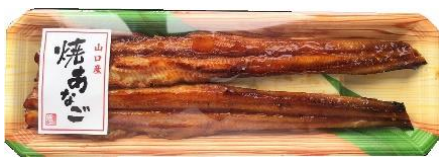
- コーディネータ コーディネータによる支援(平成31年度)
- 専門家派遣 景気対応等経営支援アドバイザー派遣(平成31年度)
- 窓口相談 窓口相談(平成31年度)

支援内容

コーディネータによる支援、アドバイザー派遣及び窓口相談により、ものづくり補助金及び先端設備導入計画における事業計画書の作成等、申請に関する支援を行いました。

成果等

申請書の作成支援により、課題の整理や導入設備の選定を行い、ものづくり補助金及び先端設備導入計画が申請・採択されました。急速冷凍設備を導入し、品質を維持した状態で規格外のアナゴを長期保存することにより、繁忙期(年末・節分)に製品を加工して小売用や業務用等の商品として有効活用することが可能となり、閑散期における人員・設備の有効活用や、売上・収益の季節変動も緩和されました。現在、同社も新型コロナウイルス感染拡大による厳しい経営状況下にあります。既存顧客の維持、新規顧客の獲得により、売上・収益が維持・向上しています。



【上：同社の主力製品である「焼きあなご」】
【右：導入した急速冷凍装置】

支援企業名等

有限会社マリンスター(広島市西区草津南四丁目5番22号)
TEL 082-277-7878 FAX 082-278-4118 URL <https://www.fukuanago.com>

◇支援制度の問合せ先

(公財)広島市産業振興センター 中小企業支援センター
広島市西区草津新町1-21-35 広島ミクシス・ビル2F
TEL 082-278-8032 FAX 082-278-8570