

中村朋彰支店長

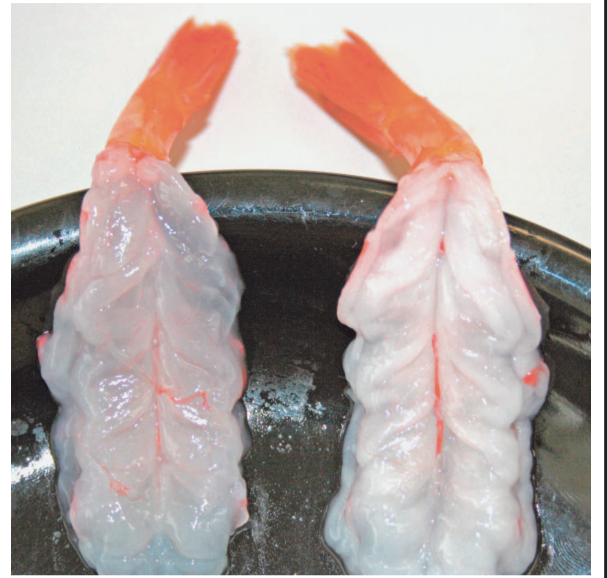


エビ加工を手掛ける株式会社ヤマノ中村商店(本社・函館市)の札幌支店中村朋彰支店長は、従来のロシア産船凍品に加えて、北海道近海産を原料にした、すし種・刺し身商材などの生産を始めた。マイナス70度の超急速凍結庫を新たに導入し、無添加ワンフロースンで、解凍後もエビの甘味をしっかりと味わえる製品に仕上げ、回転すしなどの業務筋、量販店など多方面から引き合いが来ている。

道産エビの冷凍加工に乗り出したのは、超急速凍結技術「イータマックス」の活用で、生鮮と遜らなく高品質に流通させられる製品づくりが可能となったため。同社は、殻むきや開きなどの加工

ヤマノ中村商店

マイナス70度超急速凍結



北海道近海産エビを開き加工後、超急速凍結したワンフロースン製品(左)。解凍後も透明感を再現。右はロシア船凍品のツーフロースン製品

近海産エビをワンフロースン加工

すし種用など生産開始 甘味・透明感で差別化

技術の高さで評価を確立しており、取引先の札幌中央水産(株)も後押しした。

導入した超急速凍結庫(開発・中山エンジニアリング(株)、納入・井戸冷機工業(株))は、最大でマイナス72・5度まで庫内温度を下げることで、マイナス67・5度以上には昇温しない設定。芯温マイナス40度の凍結で、エビ150gが1時間程度で仕上がるという。

ロシアの船凍エビは一度解凍し、加工後、再凍結するツーフロースン。近海で獲れるナンバンエビ、ボタンエビでは、道内各地から鮮度を保った状態で工場に搬入、処理し、急速凍結する無添加のワンフロースンで、営業2部冷凍グループエビチームの高佐佳希チーフは「透明感など見栄えがまず全然違う。味もしつかりエビ本来の甘味が出る」と太鼓判を押す。

I・Q・F、尾付き殻むき、

フィレスタ販売の青魚量産処理一貫ライン



サンマすし種・刺し身加工
毎分240フィレの高速処理

高歩留まりと高品質化実現

奈川県川崎市、平口克美社長が提供する「青魚量産処理一貫ライン」は、写真・高歩留まり、仕上がりへの美しさを含めて世界トップレベルの製造能力が評価を得て、関東以南、西日本を中心にアジ、イワシ、サンマなどのすし種、刺し身の加工メーカーに、多くの納入実績を重ねている。道内の加工業者でも近年、サンマを主体にすし種、刺し身商材の製造に乗り出す動きが広がっており、高歩留・高品質化、生産性の向上などライン導入のメリットに注目が高まっている。

ヘッドカッター、フィレティング、スキニングの機器を自社生産し、一貫ラインとして提供しているのは、同社が国内唯一

省力化、安全・衛生面も向上

省力化に加えて、パッキングまでの製造工程の時間的ロスがなく、人の手に触れる回数も低減。鮮度を落とさずに生産でき、衛生面にも優れる。

歩留まりの高さも評価を得ている特長の1つ。平均歩留まりは、魚体サイズ80gで43%、100gで45%。サンマでは150g・160gサイズ

で三枚おろし(ハラスカット)を生産し、手おろし並の55%の高歩留まり。また、スキニング工程では、身を下に、上部から皮むき処理する特許技術で、身にダメージを与えず、銀膜(真皮)を残す、極薄はぎが可能。美しい仕上りを実現した。

ラインは、サンマなどの小型魚向けと、サバ、ホッケ、ニシンなどを処理できる中型魚向けの2種類を提供。アタッチメントを換えるだけで、フィレラインから開き製造ラインに切り替えられ、開きは中骨・腹骨を除去した骨なし、骨ありの両製品が製造でき、汎用性も高い。

一貫処理ラインのほか、刺し身量産スライサーも用意。毎分6枚のロインをすし種、刺し身商材に加工できる。多層平刃切りで角度を自在に調整でき、厚みは1・38mmの薄さまで対応可能だ。

道内では昨年、サンマをメインに根室、厚岸、釧路の産地でデモを実施。省力化や鮮度保持はもちろ、製品の仕上りの

開きなどを製造。初年度は原料ベースで30・50gの製品化を計画。特に本州では道産品を求めており、サンプルを試食したところから引き合いが相次いでいる。無添加で安全・安心にも配慮される」と中村支店長。

価格訴求型の中国製食品が冷凍キョーザ中毒事件で販売しにくくなり、北海道加工へのニーズが高まっていることにもビジネスチャンスを見据える。

また、活しめのヒラメ



おにぎり新商品に 日高定置漁業者組合と連携 秋サケ「銀聖」使用

原料は、同組合の仲介で、「銀聖」取扱指定業者

株式会社(本社・東京)は8日から、道内の492店舗で、日高沖で獲れる銀毛サケを厳選した秋サケの地域ブランド「銀聖」の切り身を具材にしたおにぎり「新瀧コシヒカリ 銀聖(税込168円)」の販売を開始した。写真、地産地消活動の一環として、日高定置漁業者組合が取り組む「銀聖」のPR活動と連携、消費拡大を後押しする。

同組合では、商品企画にも関わり、通常の「鮭おにぎり」に入っているフレーク状ではなく、こだわりのおにぎりとして差別化を狙って、脂のりの良さなど「銀聖」を味わえる切り身での提供を要望。「銀聖」の認知度向上、利用拡大につながるべく、期待する。同社によると、一年を通しておにぎりが最も消費されるのは、7・8月。その時期に合わせて、人気の道産食材を使用した商品を販売することで、「北海道民はもちろん、旅行中の観光客にも食べてもらい、消費拡大につながる」と同社。また、道産しようゆいクラをトッピングに使った「醤油漬炙り鮭の棒寿司(税込498円)」も同時発売した。

Fukushima フレッシュ・バリューをあなたとともに

上下両面式グリラー

早焼くん

早い 美味しい ヘルシー

ふっくらと香ばしく仕上がります。

福島工業株式会社 本社 〒555-0012 大阪市淀川区御幣島3-16-11
URL : http://www.fukushima.co.jp

●お問い合わせ先 本社・営業企画部 TEL.06-6477-2023 FAX.06-6477-2448