

有限会社マルヤマシメ本間水産

●事業計画名／電解水装置導入による製造ライン構築事業



黄色の蛇口から出る酸性電解水、青色の蛇口から出るアルカリ性電解水を清掃・洗浄・殺菌の工程で使用

様々な食品の殺菌に利用できる電解水生成装置 (ROX-60SA)。アルカリ性電解水と酸性電解水で効率的な洗浄・除菌ができる



サンマの腹を割り酸性電解水で殺菌して明太子を詰めて焼く同社の製品

鮮魚加工事業に電解水生成装置導入でチャレンジ

太平洋の豊富な水資源と倶多楽湖の伏流水に恵まれた虎杖浜で、昭和53年から水産加工品製造を続けてきた有限会社マルヤマシメ本間水産。加熱用食品加工を続けてきた昔ながらの工場で

経営者として4代目になった乗木社長。加工賃収入の売上げ構成比が高く、しかも価格が下落傾向にあることから鮮魚加工（生食用）事業を新たにスタートすることを決意した。

有限会社 マルヤマシメ本間水産

TEL／0144-87-3402 FAX／0144-87-3402
http://www.maruyamashime.co.jp

住 所／北海道白老郡白老町字虎杖浜595
代 表 者／乗木 光英
資 本 金／300万円

設 立／平成15年9月
(個人創業は昭和53年)
事業内容／水産加工品製造業

高度な衛生管理を実現 電解水生成装置導入で課題をクリア

売上・利益を増やすために鮮魚加工事業を始めるにしても、昔ながらの工場ではハード的に限界だった。そこで考えたのがこの工場の一部を鮮魚加工の取扱いが可能なクリーンルーム化することだった。しかし、このクリーンルーム化は作業工程において衛生基準をクリアするために必要になる床、作業台、まな板、包丁などの殺菌洗浄や鮮魚のヌメリ取りなど、多くの時間と人員を必要とした。この課題を解決したのが使用している洗剤や水道水を、電解水生成装置導入により生成される酸性電解水・アルカリ性電解水に変えることだった。



同社のほとんどの加工品に電解水が活用されている。写真は銀ガレイ赤みりん漬け

高水準な衛生管理と作業効率をアップ

電解水生成装置による電解水の利用の効果は大きなものだった。それまで5人必要だった作業が2人で可能になるなど、作業時間の大幅な短縮、生産性の向上、加工品の増産などを実現し、洗浄・清掃・殺菌の工程に新しい設備を導入しながら製造ラインの再構築を図ることができ、より高水準な衛生管理を同時に実現した。



従業員の衛生管理意識向上にも役立った電解水生成装置



室蘭信金の
支援もあり
鮮魚加工に活路を

代表取締役
乗木 光英氏

鮮魚加工事業を実現するためには高度な衛生管理というハードルがありましたが、ホシザキ北海道さんが推奨する電解水生成装置を導入すれば問題解決の道はあると思っていました。しかし導入するにも大きなコストがかかることですから、どうすればいいのか悩みました。そんなとき、室蘭信用金庫登別支店さんから「ものづくり補助事業」の話を聞き、書類の作り方だけでなく資金面も含めたバックアップをしてくれることになり、鮮魚加工事業へ踏み出すことができました。電解水生成装置は期待通りに衛生管理を高水準にし、作業を効率化しただけでなく、従業員の衛生管理意識向上に非常に役立ちました。

TOPIC

東京・京都の料亭ミシュラン三ツ星店へ商品供給

自社オリジナル製品が決して多くはなかった同社だが、従来の加熱用食品加工オンリーから生食用鮮魚加工技術を含めた商品開発が可能になったことで、クオリティの高い加工品製造に力を入れている。すでに独自商品として味付け済の昆布巻きなどをはじめ、ミシュラン三ツ星店などにも商品を供給している。