

竹丸渋谷水産株式会社

北海道白老郡白老町

生産性向上

需要獲得

担い手確保

ものづくり

サービス

ポイント

水産加工一筋に世界の食卓に日本伝統の食文化を届けて、たらこ生産量トップクラス

- たらこ自動製造機の導入からの高付加価値商品の増産による利益率の向上
- たらこ自動製造機の導入からの生産リードタイム削減による大量生産とコスト削減
- 従来商品より「低価格」で「日持ちする」たらこ商品開発による海外販路の開拓

企業基本情報

所在地	北海道白老郡白老町虎杖浜 179-5
電話/FAX	0144-87-2433/0144-87-3234
URL	http://www.kojohama.com/
代表者	代表取締役 渋谷 敏幸
設立	1989年
資本金	2,000万円
従業員数	150人



会社概要

同社は、水産加工食品の製造・販売業として1962年10月に先代代表者の渋谷猛氏が個人創業、1989年4月に法人化している。太平洋の豊富な水産資源と、日本トップクラスの水質を誇る倶多楽湖の伏流水に恵まれた虎杖浜地区において鮮度の高い水産加工食品を製造しており、主な取扱い製品はたらこ・明太子、味付け数の子などを手掛けており、同社製品の「昆布メたらこ」は、過去に宮内庁に納めた実績を有している。



会社外観

革新的な製品開発や創造的なサービスの提供に関する取組の内容

▶▶▶ たらこ自動製造機の導入による高付加価値商品の増産

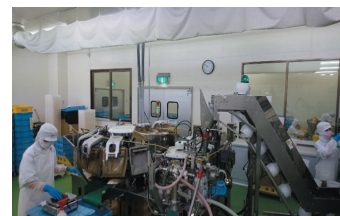
同社製品は、①機械加工製品（「朝漬け明太」、「バラコ」等）と②手作業製品（「業務用たらこ」、「昆布メたらこ」）などの主に2種類に分けられる。「平成28年度補正革新的なものづくり・商業・サービス開発支援補助金」を活用し、①の機械加工製品の製造過程において、たらこ自動製造機を導入し、結果今まで機械加工製品製造に必要な人員数を削減。余剰人員を付加価値の②手作業製品の製造に充てることで増産体制が整えられ、今まで逸注していた案件を取り込むことが可能となった。



加工室

▶▶▶ たらこ自動製造機の導入による生産リードタイムの大幅な短縮

同社では機械加工製品の製造過程に、たらこ自動製造機を導入したところ機械加工製品の生産リードタイムが大幅に短縮され、生産能力が導入前と比べて約2.2倍となり、量産化による大口受注への対応並びに製造コストの削減に繋がった。コスト削減によるリーズナブルな価格設定と年々ニーズが高まっている少量規格も容易に対応できるようになった。



たらこ自動製造機（一部）

▶▶▶ たらこ商品の海外マーケットへの展開

同社製造のたらこや明太子をハワイや香港でご飯とセットで販売した実績を有しており、その際取引先から「低価格」で「冷蔵で日持ちする」商品の依頼があった。2016年7月に新商品「朝漬け明太」を開発。本商品は特性の調味ダレとパッケージにより高真空での包装により日持ちすることができ、かつ、前述したコスト削減からの価格競争力を有し、依頼に十分に答えることが出来る製品である。現在は米国をメインにアジアの市場もターゲットに営業活動を開始している。



朝漬け明太

生産性向上

需要獲得

担い手確保