

徳島県鳴門市

海外需要獲得へ向けた海外ルートの確立 高付加価値商品の開発による新市場創出

昭和56年の創業以来、徳島県産鳴門わかめを自社でボイルから加工・販売を一貫して行っている。新しい取組として、平成26年10月に「冷凍わかめ」の開発・製造・販売で農工商等連携事業計画を認定。また、表示の適正化や加工履歴管理にも取組んでおり、平成28年に新工場を設立、生産体制を強化。さらに同社は今まで破棄されていた色落ちわかめのパウダーの商品化を進めるなど、SDGs、エシカル消費の推進に積極的に取組んでいる。

●所在地	徳島県鳴門市里浦町里浦字花面350-32	●設立	1981年
●電話/FAX	088-685-3301/088-685-3306	●資本金	1,800万円
●URL	http://uzushioshokuhin.co.jp/	●従業員数	20人
●代表者	代表取締役 後藤 祥二		



フランス商工会との交流等を通じた海外ルートを確立

アジアをはじめ、海藻を食べる習慣のない欧米でも、わかめへの関心が高まるなか、平成28年7月には、海外需要獲得に向けて、HACCP準拠の冷凍設備工場を建設。海外輸出拡大を目的としてパリ名店の日本人シェフやバイヤー等を集めた徳島県主催の「とくしま食材サロン会 in Paris」にも積極的に参加し、徳島県産のわかめ料理の提案では、約半数の来場者から使いたいと好評を博すなど、海外からも高い評価を得ている。現在は、フランス商工会との相互視察等の現地交流なども活発に行っている。



フランス現地視察の様相

「鳴門わかめ」を活かした高付加価値商品の開発による新市場創出

徳島県の地域資源に指定されている「鳴門わかめ」を活用して、調理の手間がかからず、生産コストを約1/4に抑えるなど、生産性の高い、国内初となる冷凍わかめを開発。また、今まで色落ちで廃棄されていたが、品質には遜色のない国産わかめを高品質パウダーとして商品化。地域内の生産者や中小企業者と連携し、「鳴門わかめ」の新たな付加価値創造の商品化や生産性向上に取り組むなど、地域産業の活性化や雇用の安定につながる取組を精力的に行っている。



冷凍加工の作業工程

歩留り率の大幅改善と大幅な生産性向上を実現

歩留り率は約20%と生産性は低いが、8年かけ開発された製法を駆使して冷凍わかめの開発にこぎつけ、歩留り率を80%に保つことで、生産コストを約1/4と大幅にカット。今後は新設した加工工場において冷凍わかめ専用の製造ラインを整備し、更なる生産性向上を図る。また、今まで廃棄されていた色落ちわかめを高品質のパウダーとして商品化することで、これまでわかめを廃棄する手間隙やコスト負担など、負のスパイラルからの脱却につながり、真逆のゼロからの付加価値の創出、大幅な生産性の向上が期待できる。



パウダー入りわかめうどん