

徹底した衛生管理と人材の育成で、 多くのお客様により良い商品をお届け

同社は、全国有数の漁獲量を誇る一色漁港を拠点とした三河地域最大の老舗の「海老問屋」である。当該地域では地域資源としてえびせんべいが指定されており、この製造最大手「株式会社坂角総本舗」の主力商品「ゆかり」に使用される海老は同社が100%のシェアを有している。近年では、三河湾から水揚げされる海産物の減少に伴い、培った仕入ノウハウを活かして海外からも材料を仕入れ地元企業及び全国の企業に販売している。

●所在地	愛知県西尾市一色町坂田新田沖向103番地2	●設立	1950年
●電話/FAX	0563-72-8511/0563-72-1535	●資本金	2,000万円
●URL	http://www.kotomi-suisan.co.jp/	●従業員数	68人
●代表者	代表取締役社長 藤井 崇悟		



新鮮素材の徹底した衛生管理による高付加価値の実現

同社は、仕入れた海老の徹底した衛生管理を実施することで、商品の高付加価値化を実現している。平成29年に新設した工場には、最新の衛生管理システムを導入し、冷凍工程ではマイナス40～43度の急速冷凍技術を駆使して鮮度維持に努めており、冷凍中の水分蒸発、乾燥・酸化によりたんぱく質が変質する「冷凍焼け」への対策も行っている。平成30年には対米輸出水産食品HACCPの認定を取得。こうした取組が評価され、「食品衛生優良施設」として表彰を受けている。



徹底した衛生管理

多くのお客様に良い商品をお届けするための業務効率化

同社は、最新の設備を導入した工場を新設し、生産性を向上させた。むきえび等の処理能力が従来の1.5倍となり、全体生産量で年間3,000tを超える加工処理を可能とした。また、従前から積み重ねてきたIQF（個別急速凍結）技術・設備においても革新され、製造品の鮮度を維持し管理する能力がさらに向上した。加えて、各工程の作業導線についても見直しを行い、衛生・品質管理体制を整え、顧客からの多種・多様なニーズに対応できるよう業務の効率化を実現した。



生産性を高める業務効率化

「変わらぬ顧客満足」を実現するための人材の有効活用と育成

平成29年に新築した工場は、品質・生産性の向上とともに、働きやすい環境の整備を目指したものであり、従業員満足度を追求している。年に1回全従業員との面談を実施、各従業員の部門配属や現場担当配置について希望を聞き、希望に応じたキャリアチェンジを実施している。また仕入・検品・出荷部門の班長などに、「えびのことなら“えび博士”」「チルド商品のまとめ役！カリスマ班長」といったユニークな名称をつけ、従業員間のコミュニケーション活発化を図っている。



人材育成に注力