

美味しく・食べやすい 水産加工品 業務用から一般消費者向けまで販路を拡大

2001年に香川県高松市庵治町で有限会社藪水産としてスタート、瀬戸内海産品・国産品・海外輸入品も含めた高品質な商品を提供している。水産原料を厳格にチェックしたうえでの調達を行い、創業以来培ってきた加工製造技術とともに、産学連携による新技術を開発、製品のさらなる高品質化・高鮮度化を実現している。業務向けの供給を主力としているがECやSNSを積極的に活用することにより、一般消費者にも販路を広げ、高品質の水産加工品のすそ野を広げている。

所在地	香川県高松市庵治町6393番地45	設立	2001年
電話/FAX	087-871-1910/087-871-1912	資本金	1,000万円
URL	https://ebino-ya.jp/	従業員数	45人
代表者	代表取締役 船田 裕亮		



独自の処理技術により、海老を“美味しく”“食べやすく”

国内で販売されている海老は鮮度感を出すため、殻を剥いてない状態での製品が多い。同社では、鮮度・旨味・食感の豊かな海老を、殻を剥いた状態で供給する商品を開発した。海老の下処理を機械化と手作業に分けたこと。殻剥き作業は、産学連携による共同研究を行い、自動で海老の殻を除去できる攪拌機を導入した。一方、技術力が求められる海老の背わたの除去作業等は熟練された従業員が行い、ぷりぷりとした食感豊かな海老を、食べやすい状態で供給するという付加価値は、外食産業を中心に高く評価されている。



食感豊かで食べやすい商品

コロナ禍における一般消費者向け商品開発と販路拡大

ECの海老専門店「海老乃家」を立ちあげた。既存商品のほか、本来は破棄してしまう殻や頭を使った海老オイルや海老だし等、新たな視点での商品も開発した。さらに、SNS等のメディアプロモーションを駆使し、美味しさを追及したレシピ提案を行うなど、“海老好き”の本物志向のターゲット層への付加価値を高めている。新型コロナウイルス感染症の影響で飲食店との取引が減少するなか、新たな販路を開拓するとともに、水産物の廃棄ロス削減にも寄与している。



海老の殻とオイル

時代の流れに対応した投資で量産化・業務効率化を実現

製造面では、ものづくり補助金を活用、攪拌機やHACCPに対応したX線検査装置を導入し、国内初の量産化技術を実現している。環境保護など社会課題の対応にも熱心で、梱包資材には、FSC認証を取得した段ボールや、バイオマス原料10%配合の緩衝材を使用するなど、積極的に取り組んでいる。このような取組を継続的に実現するには、人材の育成が不可欠と考え、社内研修等を通じた従業員一人ひとりの意識改革など、人が育つ環境づくりに力を入れ、従業員の満足度向上・業務効率化に力を入れている。



梱包資材にもこだわり