

平成28年度
経営
革新大賞

魚のアラを原料にした 養殖魚用の魚粉を開発 高品質化への挑戦!

株式会社錦海化成(境港市)

平成28年度受賞

経営革新大賞

技術革新賞

市場開拓賞

地域貢献賞

企画デザイン賞

当時 全国的に
魚粉の利用量は
約42万トン
そのうち
魚の養殖用は
約16万トンだった



株式会社錦海化成は
魚加工会社から出る
魚の頭や内臓などの
アラを主原料に
魚粉を製造販売してきた

主に飼料用や
肥料として
販売してはるけど
年々拡大している
養殖業界にも
飼料として
うちの魚粉を
売り込みたいな

代表取締役
岩本 秀熙

見てみな

しかし養殖用の魚粉は
ほぼ全てが海外製で
日本製のもの
皆無に等しかった

その理由は...

ダメダメ
アラを使っている
日本製の魚粉なんか
臭くて使えないよ

うーん

だが
そのためには
どうすれば...

海外魚粉に依存している
日本の養殖業界に
日本製の魚粉をどうしても
安定供給したい!

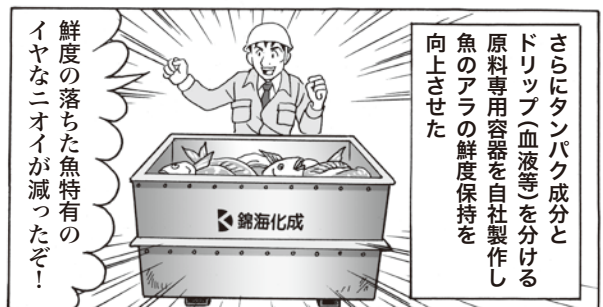
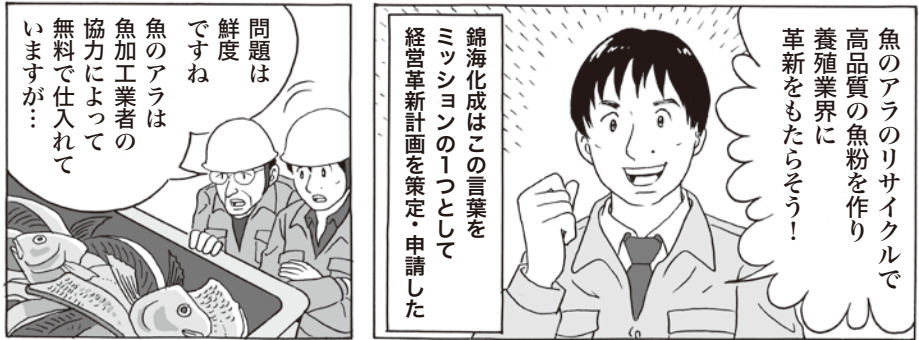
サーツ

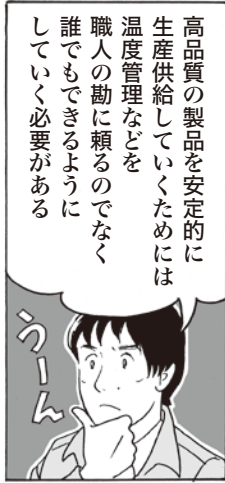
これは...

海外製に比べて
日本製の物は
品質が劣るんだ...

ほら与えたって
寄ってくるどころか
逃げちゃうでしょ

エサ





新事業の体制を整える中で品質と環境に関するISO認証を取る必要性を感じ、取組を始めた

ISO9001/14001

安定した品質の製品を届けるため製品分析室を自社内に新設した



こうして、納得のいく品質のものが出来るまでに1年近くかかった



平成28年度受賞

経営革新大賞

技術革新賞

市場開拓賞

地域貢献賞

企画デザイン賞



株式会社錦海化成

◆市場に求められる高品質商品の開発

生魚のアラを主原料にしなが、生魚の一匹もの原料とする輸入品に負けない高品質な飼料用魚粉を開発できた。

◆品質管理のための工夫

仕入れの有償化、独自の原料専用容器の製作、加工温度の見える化など、必要な品質を確保するために様々な工夫をこらした。