

食料産業局長賞

“海外に一番近い日本”から鮮度抜群の魚をお届け

株式会社ダイニチ

代表者：代表取締役社長 玉留 一

所在地：愛媛県宇和島市寄松甲1385

主な品目：ハマチ・ブリ、カンパチ、マダイ、シマアジ、
ヒラメ、本マグロの加工品

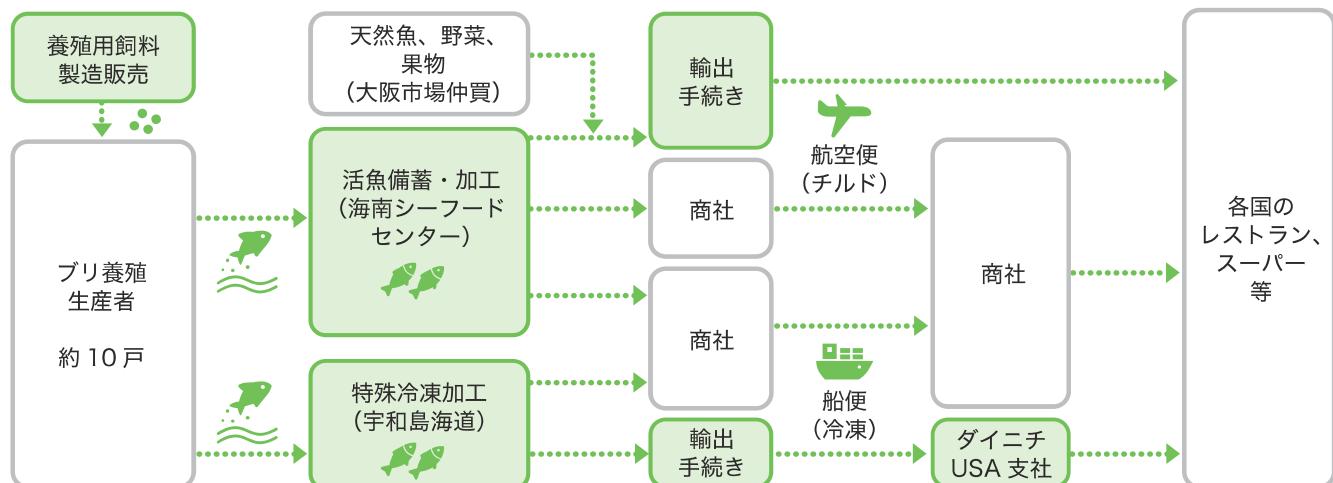
主な輸出先国：米国、タイ、オランダ等 約10か国

事業概要：

元々は、水産養殖用飼料の製造・販売事業として創業したが、現在は、鮮魚類販売及び水産加工品製造・販売事業が拡大し、主力の事業となっている。売上の約65%が鮮魚及び水産加工品で、約35%が水産養殖用飼料。



Business model



輸出の取り組み内容

- ハマチ・ブリ、マダイ、カンパチ、シマアジ等の国産養殖魚の鮮魚・加工品(ラウンド～フィーレ)をチルド(空輸)及び冷凍(船便)にて輸出している。
- 出荷基地となる和歌山県海南市の海南シーフードセンターは、HACCP(対米・対EU)による衛生管理を基本に、大規模な活魚備蓄設備、スライサー・アイス製造設備、スーパーショックフリーザー等を備え、昼夜2交代365日の水揚げ～加工体制、また関西国際空港まで30～40分という立地で安全・安心の国産養殖魚を鮮度抜群の状態で空輸輸出が可能な体制を構築している。

取り組み経緯

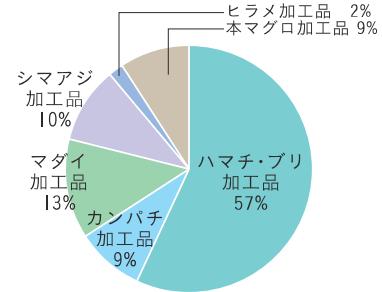
- より高い付加価値を求めて水産養殖用飼料の製造・販売からハマチ・ブリ等の加工事業に参入するにあたって、競争力確保の観点から加工工場の立地・仕様の検討に際して輸出を念頭に置いて設計した加工工場「海南シーフードセンター」を2003年に竣工した。
- 2006年に対米HACCP認定を取得して輸出を本格的に開始し、2015年に對EU HACCP認定を取得した。
- 2015年にA-FIVEのスキームを活用した合弁会社として株式会社宇和島海道を設立し、特殊冷凍加工技術「超冷薰加工」が可能となった。

実績

輸出額 (百万円)



輸出品目割合





Point!

- 昼夜2交代365日の製造・出荷体制と国際空港までの立地を活かした空輸当日の水揚げ・加工を可能としている。実際この1日の鮮度差は顧客に非常に高い評価を頂いている。
- 6次化産業のスキームを活用し、三井物産株式会社、株式会社オンスイ、当社の3社で立ち上げた合弁会社の株式会社宇和島海道（愛媛県西予市）は、オンスイが特許を持つ特殊加工技術により差別化が図れる冷凍商品を製造している。

0

[課題と解決ポイント]

課題 01

ハマチ・ブリは、輸出先の海外では大型魚のニーズが高いが、特に夏場に5~6kgの大型3年魚を確保するのは至難となっていた。

課題 02

CO処理が認められている米国への輸出で競争するには、ハマチ・ブリのメト化（褐変）を効果的に抑える別の手法が必要。

課題 03

加工・輸出事業への後発参入を想定した場合、地元の宇和島で加工して福岡空港に運ぶのではなく、地理的に不利で当社の競争力は弱い。

解決 01

通常はリスク回避のため稚魚導入から2年以内に概ね3~5kg程度で出荷されるが、養殖生産者4~5戸と連携し、リスク分担や価格調整等を行うことで3年魚の育成をしてもらい、海外ニーズの高い6kg超の大型魚の確保が可能となった。

解決 02

当社では、安心・安全を担保するためCO処理は行わない方針としているため、三井物産株式会社、株式会社オンスイ、当社の3社で合弁会社を設立し、オンスイが特許を持つ特殊冷凍加工技術「超冷薰」を使って鮮度を保つことで、CO処理をせずに米国市場で競争可能な体制を整えた。

解決 03

関西空港からの輸出を想定して、空港から30~40分の場所に加工工場「海南シーフードセンター」を設立し、そこでチルドから冷凍までの加工ができる体制（昼夜2交代365日稼働）を整えた。チルド商品については、空輸当日に水揚げ・加工ができることから、空輸前日に水揚げ・加工するのが一般的な九州に対して鮮度面での競争力を確保した。

今後の事業展開

今後は、既存海外マーケットの深掘りに加え、需要が高まっているシマアジ等を中心に中国マーケットに注力したい。現在、超冷薰による加工品は、米国国内販売のみだが、今後は米国での更なる販促とともに輸出先国を拡張したい。



給餌



神経抜き作業



加工包丁作業