

輸出事業計画

※申請者名：株式会社播磨灘、品目：冷凍殻付かき

1. 輸出における現状と課題

【背景】

- 兵庫県播磨灘海域で養殖されるかきは、栄養豊富な海域と、管理された育成によって身が大きく、かき本来のうまみを楽しむことができる
- かきは通常 2 年の育成を経て出荷されるが、兵庫県産のかきは 1 年で出荷が可能となる。
- 弊社の冷凍製品は、通常の急速冷凍とは違い、プロトン凍結という特殊な凍結方法で冷凍牡蠣の製造を行う
- コロナ禍であっても営業力を強化することで、現在も輸出量を伸ばし続けている。

【課題】

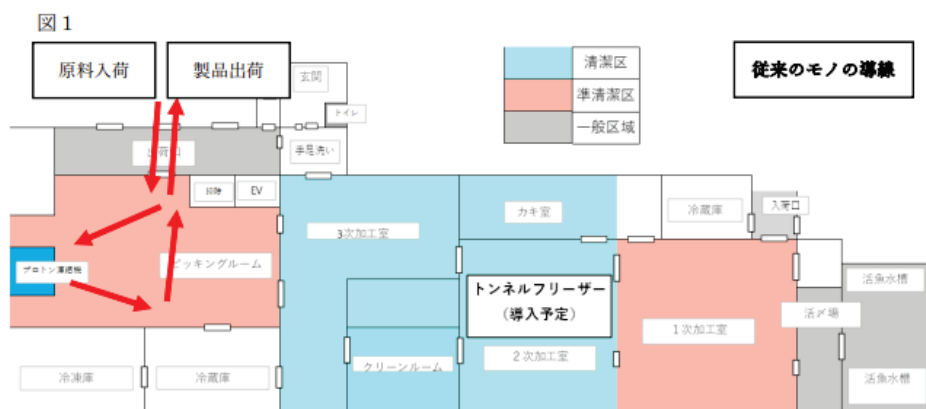
- 冷凍殻付牡蠣の製造は、従来導入していたプロトン凍結機 3 機を使用している。かきの美味しい季節である 1 月～4 月に、生産者さんからの委託生産と、自社加工を製造しなければならないことに加え、海外への販売も増やしていきたいが、現在の設備ではこれ以上生産数（4 t/日）を増やすことが困難である。

- 冷凍殻付かきの加工を行っているピッキングルームについて、ゾーニングの徹底が課題である。

図 1 は現在の弊社工場のモノの流れである。

現在の冷凍殻付生産ラインでは、出荷口から原料を入庫し、ピッキングルームで製造し、出荷口から出荷という流れである。ピッキングルームでの製造加工は、ゾーニングが徹底できないため、HACCP 対応のための一般衛生管理について大きな問題が生じる。

この件は、コンサルタント（ISO22000：2018 取得のため）、姫路市保健所から視察があった際も指摘を受けている。



2. 輸出事業計画の取組内容

【課題解決に向けた取り組み】

- HACCP 輸出支援事業を利用し、生産量を大幅に増やすためにトンネルフリーザー（プロトン凍結）を 2022 年 9 月から 2023 年 2 月までの導入を目指す。

従来設備と合わせてトンネルフリーザーを導入することで、生産量を 1 日平均 4 t から、6 t にまで増やすことが可能である。

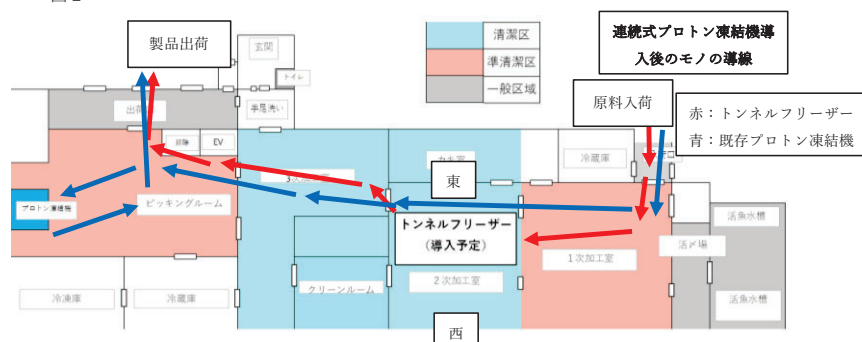
さらに、トンネルフリーザーは、従来の【凍結機投入工程】を自動化することが可能であり、従来よりも効率的な製造が可能となる。

また、従来機での 1 日 4 t の加工は、従業員の負担が大きく、働き方改革への対応も迫られるため、従来機での製造は 1 日 3 t とする
従来機（4 t/日）→ 従来機（3 t/日）+ トンネルフリーザー（3 t/日）

トンネルフリーザー導入後は 1 日当たり 6 t の生産となる予定である。

- 食品産業の輸出向け HACCP 等対応施設整備緊急対策事業を利用し、図 2 のように 2 次加工室にトンネルフリーザーを設置することで、衛生管理を徹底できる導線での加工が可能となる

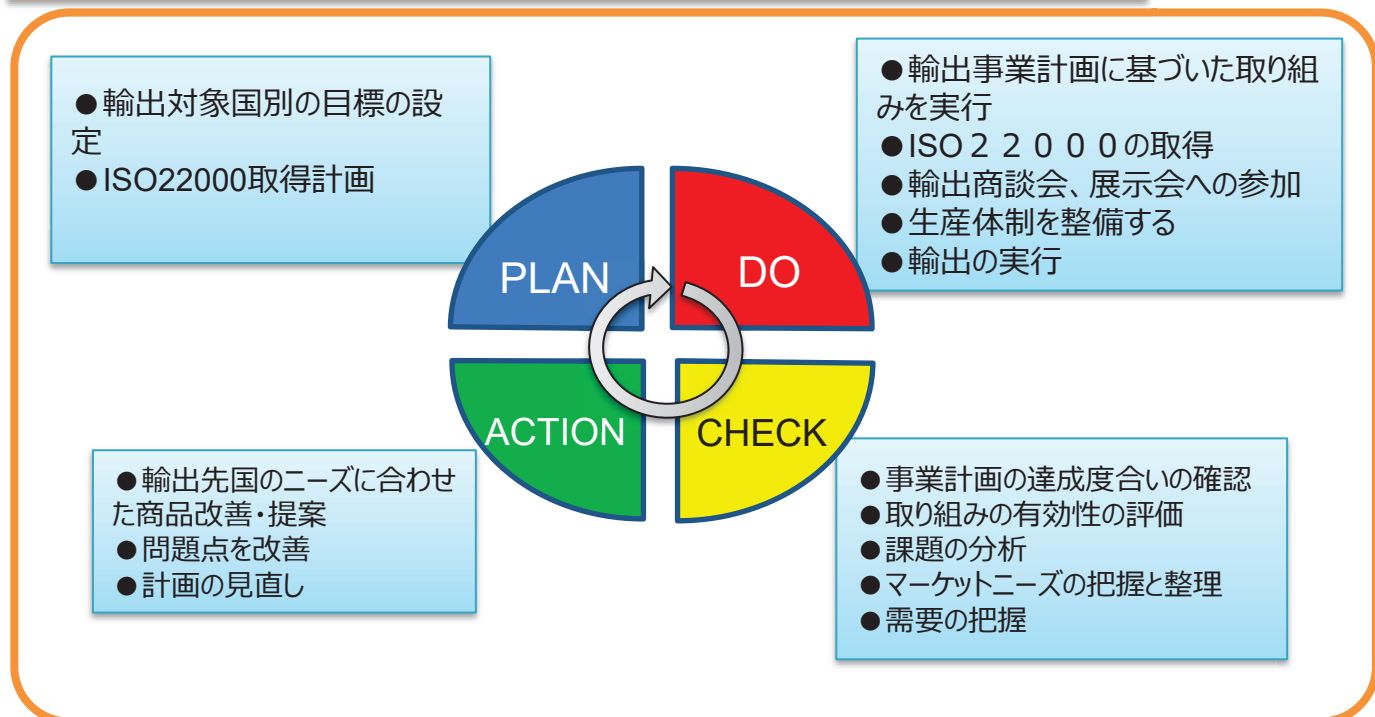
図 2



輸出事業計画

※申請者名：株式会社播磨灘、品目：冷凍殻付かき

3. 輸出事業計画の実証と見直しを行うためのPDCA実施体制



4. 輸出目標額

