

専門家を活用した生産現場改善で生産性向上と従業員の意識改革を実現！！

(水産加工業ビジネス復興支援)

## 株式会社 鮮冷

### 事業概要

当社は、平成25年3月、長年女川の地で冷凍冷蔵事業に携わってきた株式会社石森商店と、販売実績と加工の技で地域や全国のお客様のニーズに応じてきた株式会社岡清がひとつになり、それぞれの強みを活かし、より豊かな付加価値を持った商品を提供するために設立されました。

女川水産加工団地(宮城県女川町)に設立された本社工場には、細胞破壊を抑える先進の凍結技術=CAS(Cells Alive Systems)装置を導入し、世界で初めて CAS 装置とトンネルフリーザーの組み合わせを実現しました。これにより、「CAS FRESH」と呼ばれる最高品質の商品の大量生産が可能になりました。水揚げされたままの鮮度と旨味をいつでも再現できる、高品質な「SASHIMI GRADE」の商品を国内外に提供しています。

また、食品安全に関する高水準の要求に応えるため、独自の食品安全方針に基づいて世界に通用する高度衛生規格 FSSC22000 認証取得に取り組んでいます。

平成28年5月に本社工場の本格稼働を開始し、効率的な生産ラインの構築と現場の人材育成を図るべく、水産加工業ビジネス復興支援事業のひとつである [生産性改善支援事業](#) を活用。トヨタ生産方式を熟知した専門家に協力を依頼して生産性改善に取り組みました。およそ半年間で計6回、専門家による現場担当者への座学勉強会や現場での改善活動などを実施した結果、サンマすり身包装ライン、ホタテ貝柱生産ライン等、複数の工程において作業人員の省人化や生産数の向上を実現し、生産性を大幅に改善させることができました。

### 企業の声

改善活動を通じ、無駄の定義、無駄になりそうな場所、無駄な人や資材の配置等今まで気にも留めなかったことを、感覚的に何かおかしいと感じるようになったと思います。事実、新しい作業に取り掛かる際、資材の積み重ね・テーブルの適切な配置等細部にわたり意識しながら作業を組み立てております。そして何よりこの作業手順で本当によいのか疑問を持ち、次の改善に向けた意識を持てるようになりました。これはわが社にとって大きな意識改革です。

今後も改善活動を継続し、“意識の実” からより“具体性のある実”へと進化すべく更なる改善につなげてまいります。



〔生産工程 鮮度と旨味をいつでも再現〕

### 企業概要

代表者：代表取締役会長 岡 誠

代表取締役社長 石森 洋悦

住所：牡鹿郡女川町石浜字高森 2 5 番地 1

電話：0225-25-5100

URL：<https://www.senrei.jp/>

従業員：70名

業種：鮮魚販売・冷凍品製造販売・水産加工業

主要製品：サンマ、ホタテ、タコ等

鮮冷さんま刺身

鮮冷ほたて貝柱



〔鮮冷 CAS FRESH シリーズ〕

**水産加工業ビジネス復興支援事業**は、県内水産加工業者が専門家を活用して様々な課題の解決、生産性向上、グループで行う経営研究等の取組みなどを支援する事業です。