

カネ上株式会社

代表取締役 樋口 豪一氏

安全管理と品質管理に徹底してこだわり
他社にない技術とアイデアで
販路を開拓



板のないかまぼこや真空包装、スライス加工で
業務用ニーズに対応

明治45年に三重県四日市市で創業したカネ上株式会社。昭和23年には先代が長浜市に工場を開設、当初は小浜などから仕入れた魚をさばいてすり身にするところから製造していました。三代目に当たる樋口豪一代表取締役も自ら魚をさばいて、かまぼこを手づくりしていたと当時を振り返ります。

昭和50年頃に冷凍すり身に変えたことで量産が可能になると、県内の大型スーパーなどに販路を広げながら、売上を伸ばしていきました。しかし、賞味期限の短い製品は毎日製造しなくてはならず、工場を365日フル稼働させることを余儀なくされたほか、特売などに対応することによって値動きが激しくなるため、コンスタントに出荷できて、全国に販路を拡大する方法を模索することになりました。

真空包装することで日持ちを良くして、業務用かまぼことして展開

することを検討、昭和54年には産業給食や学校給食分野へ、翌55年には外食産業分野へ進出しました。そして、大量調理の現場で業務効率を上げるため、薄くスライスした状態で真空詰めた商品を開発、また、四季折々の絵柄を入れたり、外食店のネームやキャラクターを入れた切り出し商品も手がけるようになりました。

さらに板なしで、型にすり身を流し込んでかまぼこを作る革新的な製造法を開発して、製造ラインの開発にも取り組みました。板があると雑菌が繁殖しやすいため日持ちが悪くなるほか、キャラクターなどの切り出しかまぼこにした場合、絵柄がゆがみややすいのですが、これらを解消する画期的な技術として脚光を浴びました。工場内に木を持ち込まないことで、より高い安全基準もクリアできました。

こうして衛生的で賞味期間が長いスライス加工したチルドの業務用真空包装製品が誕生し、平成6年には本社工場を現地に移転、その後も増築を行いながら、品質管理の高度化と生産量の増加に対応してきました。