

令和元年度国際物流拠点活用推進事業の成果概要

事業実施主体	有限会社ダイユウ産業
プロジェクト名	食物アレルギー（&各種“食のバリアフリー”）対応の業務用惣菜の工場生産 & 販売立ち上げ
事業内容	アレルゲン・グルテンフリーのホテル等向け調理済惣菜事業。食物アレルギー疾患患者の増加・食の制限を伴いがちな訪日旅行急増なかで、ホテル等の負担を劇的に軽減する。弊社独自技術で事業化が可能になった。修学旅行・訪日旅行の業務用惣菜市场に出荷する。
今後の計画	2020年度：国内 小売り向け100 k g 出荷 2021年度：国内 ホテル・レストラン・小売り向け、24 t 出荷 2022年度：国内 ホテル・レストラン・小売り向け、38 t 出荷
最終目標と現状	最終目標：2024年度までに業務用総菜を国内48 t 出荷、アジア（台湾）に20 t の輸出量を目指す。 現 状：県内小売、道の駅、空港などに搬出。
補助事業の効果	設備投資により、沖縄初のアレルゲンシャットアウト工場（注1）を立ち上げることができた。また、販売先予定であるホテル・レストランの方々のご意見をいただくことで、アレルゲンフリー業務用惣菜18製品を開発することができた。 業務用総菜開発によって、小売製品（アレルギー特定原材料28品目不使用・ヴィーガン・グルテンフリー）の製造も実現した。（写真・図⑥） ホテル・レストランのみではなく小売としても出荷量を増やしていきたい。 今後、「アレルゲンシャットアウト工場」という強みを活かし、本事業で開発した商品を県外・海外へアピールし販売していきたい。 （注1）アレルギー原材料10品目（卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生・カシューナッツ・ごま・大豆）を工場内へ持ち込まない。また外部から物品を搬入する際の荷受室のクリーン化設備、異物混入防止の給排気・給排水設備の加熱調理室の設備によってアレルゲンの侵入を防いだ工場。

写真・図



①荷受クリーン化設備



②異物混入防止整理棚



③業務用スープ（紅芋・人参・野菜カレー）



④スチームコンベクション



⑤廃棄集塵処理装置



⑥小売用スープ（紅芋・人参・野菜カレー）