

令和6年度沖縄域外競争力強化促進事業費補助金の成果概要

事業実施主体	アンリッシュ食品工業株式会社
プロジェクト名	「冷凍寿司を中心とした冷凍米飯食品の北米市場への製造・輸出における生産・流通競争力の向上」
事業内容	プロトン凍結機の高鮮度維持が最も効果的な“米飯”と“海産品”に特化した寿司製品を基に、沖縄産の水産物・農産物を活用した米飯商品の開発を行う。コロナ禍以降拡大する冷凍食品市場で、地域特色や独自性を持つ高付加価値商品の供給体制を構築し、北米市場をターゲットに域外販路拡大を目指した。
今後の計画	令和7年度：海外向け6,096千円 令和8年度：海外向け9,120千円 令和9年度：海外向け13,380千円
最終目標と現状	最終目標) 令和11年度までに、海外への輸出額25,080千円 現状) 令和7年搬出状況 海外への輸出額200千円
補助事業の効果	事業内容 本事業では、生産機器の導入と稼働体制の確立を重点的に実施した。ライス充填機、ソース充填機、米飯攪拌機、シャリ成形機、チームコンベクションオーブン、巻き寿司成型機、殺菌庫、金属検出機、真空包装機、プレハブ冷凍庫を沖縄工場に納入・設置し、稼働テストと試作を経て、冷凍米飯商品の安定製造が可能な生産ラインを構築した。これに迅速かつ安定的に対応できる生産体制を整備し、製造能力を大幅に向上させた。巻き寿司については、生産性が約2.4倍に向上した。さらに、衛生・温度管理の精度向上により、HACCPに準拠した製造環境を強化した。今後はこれらの基盤を活用し、新たな市場ニーズに応じた商品開発や販路拡大を推進とともに、地域雇用の創出にも貢献していく。

写真・図
輸出用冷凍寿司と
補助事業で導入した
生産機器の一部



巻き寿司成型機
巻き寿司の形に寿司を成型する目的で導入。



シャリ成型機
冷凍寿司のシャリを製造する目的で導入。



チームコンベクションオーブン
肉や魚など弁当の惣菜を加熱調理する目的で導入。

