

株式会社 ヤナギヤ



代表取締役
柳屋 芳雄

カニカマ製造機で 世界市場を制覇

山口県
宇部市善和189-18

1950年(昭和25年)設立
TEL 0836-62-1661

<http://www.ube-yanagiya.co.jp>

水産練り製品の世界規模ヒット商品である「カニカマ」の製造装置において、世界シェアの70%を占める。近年では繊細な繊維質を再現し、本物以上といわれるようにまで進化したカニ風味蒲鉾の最新鋭機も開発。

かまぼこの省力製造機械から生産ライン一連の装置の生産へ

かまぼこ作りにおける機械化1号機となる魚肉を擂り潰す「擂潰機(ライカイキ)」の生産をきっかけに、練り製品の機械化を手掛ける中で、かまぼこ板に練った原料を成型する機械等、かまぼこの生産ラインの一連の装置の生産を行うようになった。

熟練技術でカニの食感を再現

90年代に入って国内のカニカマ市場は成熟し、販売量も頭打ちとなったため、「もっと本物の味に近づけられないか」と、改良に着手。「つめ肉」の食感や「うで肉」のよりリアルな食感を追求し、長年のカニカマ製造装置製作の実績を活かし、これを再現することに成功。開発第1次世代のカニカマから現在では4次世代のカニカマまで様々なパターンで機械が製作されている。

世界市場を制覇

日本で開発されたカニカマは、韓国、アメリカ、ロシアなど様々な地域で食されるようになり、特に狂牛病問題がきっかけとなり、急激に水産加工食品への需要が増し、カニカマの消費量も急増。これに伴い、ヨーロッパ諸国への機械装置の輸出も盛んとなった。今では、国内・海外合わせて200ラインを超える「カニカマ製造機」の納入実績をあげており、スペインの企業とEU25カ国総代理店契約を結び、世界の約70%のシェアを占めている。



カニカマ製造装置



製品のカニカマ