



香川県事業者の未来への投資を応援する総合補助金 活用事例 原稿様式

従来からの事業分野	①飲食サービス業	目的	生産性向上・コスト削減
事業名	リキッドフリーザー導入による活魚料理店の強み（魚の鮮度）を活かしたコスト削減		
事業概要	活魚料理店において、リキッドフリーザーを導入することにより、商品（魚）の鮮度の維持と魚の廃棄ロスの削減を図る。		
写真①		写真②	
既存事業の内容	当該活魚料理店の強みは、魚の鮮度が良いことで、鮮度を保つために店内に大きな水槽を作り、生きた状態で魚を仕入れ、水槽に入れて鮮度を保っている。お客様から注文が入り次第、魚を捌いて提供しているが、魚の大きさによっては、1匹の魚に対してその日の注文分では売れ残ることがあり、その部分は廃棄せざるを得なくなる。		
取組内容	細胞をほとんど破壊せず、品質を保ちながら凍結できるリキッドフリーザーを導入。1日で使い切れない切り身をリキッドフリーザーで凍結することにより、鮮度を維持したまま保存でき、廃棄コストの削減を図る。		
補助事業の効果・成果	店の原価率は41%だが、商品の鮮度を保持するため、この中で30%は廃棄している。リキッドフリーザーを導入することで、廃棄ロスの削減を図ることができる。		
参考となるポイント等	店の強みである魚の鮮度を維持しながら、魚の廃棄ロスの削減を図ることができる体制をつくる、一石二鳥の効果がある事例である。		