

# 次世代型 スジアオノリ陸上養殖工場が三重県に誕生

## コンセプト

- ① 洗浄用の水道水と地下海水の混合比をコントロールすることで塩分濃度を低くし、且つ冷風乾燥機を用いて除湿乾燥することで、スジアオノリ本来の“香りと風味・味”を持ったノリを生産する
- ② 海面養殖から陸上養殖へ養殖場所を移動したというだけでなく、食品メーカー（お菓子・食材）へ品質管理を行って原材料を供給するサプライヤーとしての陸上養殖工場を目指す

## 会社概要

三重県度会郡南伊勢町田曾浦4722-42

2020年4月竣工 資本金1,000万円

投資額 4億円

全敷地 8,582㎡、養殖工場4,550㎡

生産量 4,000kg/年（4kg/箱のバルク販売）



株式会社 南伊勢マリンバイオ  
TEL 0599-69-0810  
FAX 0599-69-0811

  
MINAMIISE  
MARINE BIO



# 日本人の嗜好 香り・風味を活かすための品質管理&エビデンス

## 香り・風味を活かす取り組み

- ①塩分を抑えるために洗浄水（水道水と地下海水）の混合比のデジタル管理
- ②完成品の塩分濃度の確認  
定期的にNaとCl濃度（溶出試験）を分析  
2022年1月より毎日塩分チェッカーで塩分確認
- ③香りをひきたてるために冷風乾燥機を使用



塩分チェッカー

塩分自主管理基準  
ナトリウム濃度（溶出試験）  
1,000mg/L以下  
塩素濃度（溶出試験）  
4,000mg/L以下



洗浄水塩分コントロール



色差計

## 品質確認・管理

- ①乾燥前と乾燥後に目視により異物混入の除去
- ②完成品を金属探知機を使って検査
- ③乾燥後の水分測定
- ④色（緑色）の自主的出荷基準を定め色差計による色の判定
- ⑤使用水並びに完成品の菌数並びに水質性状を定期的に分析
- ⑥QRラベルを出荷製品に貼ることで各工程のエビデンス（株種・各工程状況・品質データ）が把握できるシステムを導入

乾燥前 異物確認



金属探知機



品質QRシート



## 周辺環境データの連続モニタリング

スジアオノリの育成環境状況のモニタリングが日々行うことが出来て、「各水槽の給排水温度、気温、日射量」の季節ごとの推移データとそれぞれの日累積値等を運転管理に活用できるモニタリングシステムを導入

