

中小企業ぐんま

年末賞与支給見込み調査結果
中小企業労働事情実態調査結果

VOL.650
2015. **12**



群馬県中小企業団体中央会

中央会FLASH

- ・ 経済情勢懇談会
- ・ 講習会開催 群馬県印刷(工)
- ・ 群馬県商店街振興組合連合会 視察研修会
- ・ 中堅リーダー研修
- ・ 合同企業説明会

情報連絡員だより

特集Ⅰ

年末賞与支給見込み調査結果 8

特集Ⅱ

中小企業労働事情実態調査結果 10

LAN Local Area News

- ・ 桐生刺繍商工業(協) ・ (協)前橋問屋センター
- ・ (協)藤岡電気センター ・ 前橋中央通り商店街(振)
- ・ おにし緑化(協)

インフォメーション

..... 16

めいど in 群馬

～ sea snow シースノー ～ 〈表紙の写真〉

12月は忘年会シーズン。宴席で、ひよっとすると刺身に馴染みの薄いニシンやホッケの刺身に舌鼓を打つ機会があるかもしれない。今回ご紹介するのは、「シースノー」。群馬県高崎市のベンチャー企業、株式会社マーズカンパニーが開発した、魚を生状態で遠隔地へ届けることを可能にする氷である。

シースノーの特徴は「マイナス1℃、塩分濃度1%、雪状」。この特徴によって、冷凍せずに魚を長期保存でき、魚の体液と同じ塩分濃度にする事で、うま味成分が流れ出すことを防ぐ。さらに、雪状の氷なので、輸送の際の揺れで魚を傷つけないと、まさに理想の氷といえる。過去には、政府の依頼でマグロの解体ショーをしたいというニーズに応え、東南アジアへ生のマグロを運び大成功させたという実績もあり、日本のみならず海外からの注目度も高い。

同社が開発した蔵番



また、同社では、蔵番(くらばん)という冷蔵庫も開発。庫内に微弱な電気を流し、氷点下でも野菜や肉を凍らせずに長期保存させることを可能にした。

松井寿秀社長は、同社で開発した技術を通して「スローロジスティクス」を提案する。長期間・長距離輸送を可能とすることで、農家や漁師等の生産者が低コスト・高付加価値で収益増を実現し、生産地の後継者問題、食品廃棄物の削減などの課題解決に一役買いたいと夢を語る。

海のない群馬県にて、新鮮な美味しい魚で乾杯!!

(株)MARS Company (高崎卸商社街(協)賛助会員)
高崎市問屋町西1-1-2 ☎027-386-9111
<http://www.mars-company.jp>