

# 株式会社宇和島プロジェクト <https://www.project-u.jp/>

## 「宇和海で育まれた養殖魚に付加価値を付けて米国、アジア等へ輸出」

### <事業者の概要>

1. 所在地：愛媛県宇和島市弁天町2-1-66
2. 代表者：代表取締役社長 木和田権一
3. 主な品目：みかんブリ、みかん鯛、宇和島サーモンなどの養殖魚、天然魚等
4. 主な輸出先国：米国、香港、台湾、シンガポール、タイ、UAE、サウジアラビア等
5. 事業概要：2010年創業。宇和島市内の漁業者・養殖業者・卸・加工会社とネットワークを構築し、養殖魚及び天然魚を仕入れ、鮮魚・水産加工品を国内外へ販売している。



「みかん鯛」

フードアクションニッポンアワード2015  
最優秀賞受賞



ヒューストンの商談会

### 【輸出の取組内容】

- 愛媛の特産品である柑橘の成分が配合された独自の餌により、魚本来の味わいに柑橘の風味をプラス。食べた瞬間に違いが分かるおいしさを実現するとともに「みかんブリ」、「みかん鯛」として独自ブランドを確立。国内外の市場で高い付加価値を持つ商品として展開している。
- 海外実需者を頻りに訪問し、現地の需要動向の把握や商談を行うとともに、商品への理解を深めてもらうため、海外バイヤーや輸出先国のシェフの産地視察を積極的に受け入れている。
- 水産物だけでなく、地域商社として地場産の野菜、果物も取り扱い、輸出に取り組んでいる。
- 商品の販売だけでなくとどまらず、マグロの解体LIVEを行う「サバキ女子」も海外で活躍しており、解体パフォーマンスを通じてマグロの魅力や地域の魅力を発信している。



サバキ女子による解体LIVE

### 【取組経緯】

- 創業当初、海外で新たに販路開拓することが、生産者の所得向上に繋がるとして、商社経由で米国へ持ち込み、ロサンゼルスで商談が成功したことが端緒。
- アジア圏各国の展示会・商談会に出展。来場者から高い評価を得て、商談成立につながる。

### 【課題と対応方法】

- 顧客ニーズに迅速に対応  
→高い技術やノウハウを有する養殖事業者と連携の下、自社工場での加工から、流通までスピーディーに対応。
- 差別化商品の開発・ブランド価値化  
→本来、魚の加工は手間と時間を要し、作業者の技量により歩留まりや品質にバラつきが生じる上、衛生管理に留意する必要がある扱いにくい側面があった。そこでHACCP認証を取得した加工場でプロトン凍結機等の凍結技術と高品質で高鮮度な加工やニーズに応じた切付けにより付加価値を高めることで、他社との差別化を図った。

### 【実績】

輸出額(億円)		輸出国割合(%)	
2022年	0.8	米国	55
2023年	2.7	アジア	38
2024年	6.3	カナダ	4
		その他	3

### 【今後の事業展開】

- ✓ 今後は新たな市場の開拓や海外実需者との共同商品開発により、安定した輸出先国や輸出量を増やし、輸出比率が売上高の5割に達するよう取り組む。
- ✓ 「地産地消」はもとより、新鮮な宇和海水産物を世界の食卓に届けるため「地産外商」を目指す。