

自ら水揚げした魚の付加価値を高める商品の加工・販売事業

- ◆ 創業：平成4年
大型定置網：2ヶ所
漁獲量：約300t(平成24年)
主な魚種：アジ類、シイラ類、ブリ類、イワシ類

認定日：平成25年5月31日

【総合化事業の目標】

- ◆ 活け締め処理を行った鮮魚の販売、自家製魚醤を活用した干物の製造・販売を行い、経営の多角化・高度化を図り、経営の向上を目指す。

【総合化事業の具体的な内容】

- ◆ 新たに加工・出荷施設を整備し、全国的に需要のある高級魚(タイ、ブリ、マアジ、ヒラメ、スズキ等)を活け締め処理することで衛生・品質を確保して首都圏の飲食店等へ販売する。
- ◆ 新たに自家製魚醤を活用した干物(いか、あじ等)に加工し、年間を通じて地元直売所等へ安定出荷する事により地元の特産品になるよう商品化を目指す。
- ◆ これまで取引のある飲食店に加え、インターネット動画通販を活用して、一般消費者向けにも販売を開始する。

