

日に東京で開催された「新潟 食の大商談会」に5年ぶりに出展、首都圏での新たな顧客拡大を目指して積極的な売り込みをかけた。

村上市周辺ではサケを使った料理が100種類以上もあるというサケ食文化のメッカ。それを支えているのが塩引きサケや酒びたし、漬魚、イクラなどの加工品。中でも塩引きサケは代表的な製品で、伝統的な製法で生み出される独特の風味は、全国から多くのファンを

徳(永)引き付けている。

徳

ただ、原料となるサケの確保が十分でないのが悩みだった。そこで同社は15年前に北海道標準町に原料確保・製造を行う子会社(株)北海永徳を設立した。これにより安定供給体制も整い、ユーズのニーズにも応えられるように



「塩引鮭」

て引き出した。このほか漬魚、イクラ製品、各種サケ関連製品の詰め合わせなど幅広い品揃えとなっている。

HACCP対応工場を新

「シロエビの本当のおいしさを伝える」

販売は量販店、市場ルート、デパート、通販などで行っているほか、直営店舗「鮮乃蔵」でも販売している。隣接した和食どころ「悠流里」ではサケ料理のほか、地場魚介類などを使った料理も楽しめる。最近では関西地区での販売も伸び出した。

水産物・菓子類の加工販売会社、あいは食品(愛媛県新居町)は富山湾の場秀孝社長は「シロエビをたっぷり使った『白えび十割煎餅』の自社生産体制を強化するため、HACCP対応工場の建設

で首都圏から増え出した観光客の需要増にも対応する。工場建設などの設備資金、運転資金については日本政策金融公庫(日本公庫)富山支店が融資支援した。同社はシロエビやアマエビ、ホタルイカなどを加工販売しているが、中でもシロエビを使ったシロエビ煎餅(商品名は「白えび十割煎餅」)は主力商品。富山湾のシロエビをたっぷり使用。富山産のシビカリ米粉、北海道産ジャガイモのでんぷんなどの原料にこだわり、それをミネラル豊富で清浄な水(シャワーなど)に活用している。「飲料水はペットボトルの水を積んで漁に出ているが、途中でなくなることも多く、漁を中断して近隣の沖繩から水革命を指し「安全」「安心」「おいしい」水の確保に、同社のコンパクトで使いやすい装置を役立ててほしいとしている。

これまでは協力工場でも生産してもらっていたが、さらなる品質向上、需要増、安定供給への対応のため、自社一貫生産体制の確立を目指し、「白えび煎餅」専用工場の建設に踏み切った。

▽(株)あいは食品(富山県下新川郡入善町船見7-18、☎0765-17812200、FAX0765-17812222)

ワイズグローバルビジョン(株)

小型海水淡化装置や手軽な浄水器などの製作・販売を手掛けるベンチャー企業、ワイズグローバルビジョン(株)(柳瀬良奎社長)の淡水化装置が漁船や養殖場、水産加工場で導入され活躍している。

小型の海水淡化装置 漁船や加工場で活躍

主力となっているのは小型海水淡化装置「オアシャンピュア」、災害時やアウトドアで利用しや

「オアシャンピュア」などでの飲料水などの確保・供給支援に大きな力となっている。国内でも

国内外から注文が相次いでおり、海外では水不足に悩む国・地域・企業を期待する。

場などの分野でも活躍している。生活用水は不足がちだった。オアシャンピュアを導入することで解消できた」という。

▽ワイズグローバルビジョン(株)沖繩県うるま市勝連南風原5192-47、☎098-923-14302、FAX098-923-11872

小型の海水淡化装置「オアシャンピュア」

災害時やアウトドアで利用しや

国内でも

鹿兒島県の養殖業者も

14302、FAX098-923-11872