

地域	静岡県 静岡市	認定日	平成22年10月5日	通巻番号	3 - 22 - 094
----	---------	-----	------------	------	--------------

海外への輸出による販路の拡大

## 寒ブリのナショナル・ブランド魚化に向けた養殖ブリの生産・加工及び冷凍による新たな流通形態の構築

日本でしか生産されていないブリを急速凍結して美味しい寒ぶりを通年安定供給。海外へ積極的に販売。

### ➤ 連携体

農林漁業者

福山養殖(魚類養殖業)

無投薬で鹿児島産黒酢を使用した養殖ブリを水揚げする際に、直ちに船上で常温海水を利用した活メをすることでより良質なブリを提供する。また、遮光ネットを使い天然ブリに近い養殖魚生産に取り組む。

中小企業者

(株)エス・マルシェ(生鮮魚卸売業)

寒ブリを急速凍結し、海外の日本食レストランや、国内の回転すしチェーンや生協等に販路を拡大する。

連携参加者

鹿児島県漁業協同組合連合会

加工施設と凍結施設、超低温冷蔵庫を有し、養殖ブリの加工、凍結、保管業務を行う。

サポート機関等

静岡県商工会連合会、焼津信用金庫

### ➤ 連携の経緯

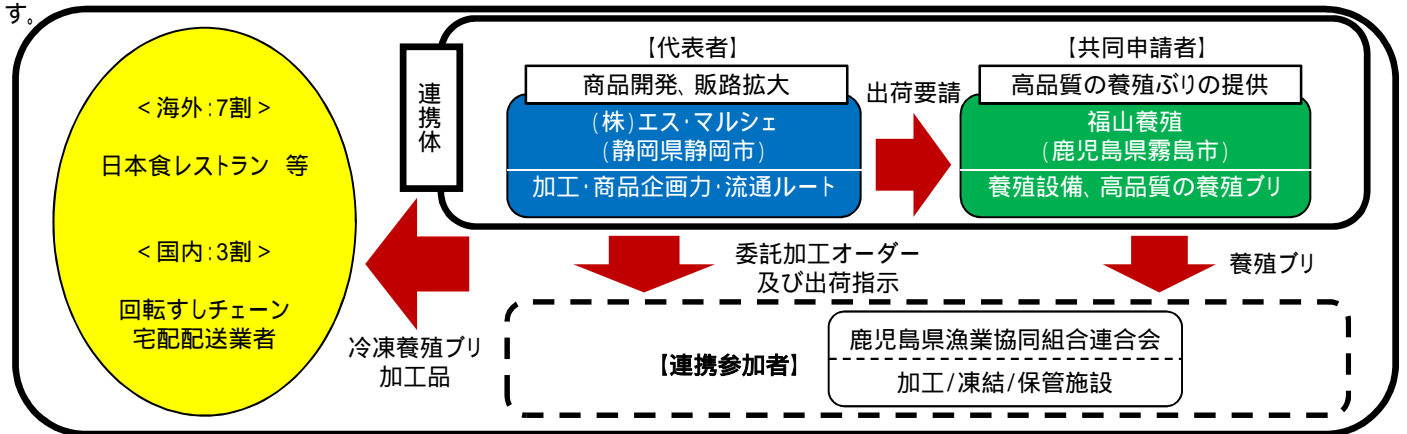
福山養殖は美味しいブリを生産することへの意識が強く、これまで無投薬ブリの生産や地元の福山黒酢を餌に練りこんで育てた付加価値の高いブリを養殖してきた。平成16年には「かごしまの魚ブランド」の第一号として鹿児島県より認定を受けている。

(株)エス・マルシェは国内外に養殖魚の販路があるとともに、「おさかなマイスター」1号認定者をスタッフとして配置する鮮魚販売店を持ち、消費者ニーズを踏まえた商品開発や売り方提案を行っている。付加価値の高い養殖魚の取扱を模索していた(株)エス・マルシェと良質な養殖ブリを提供する福山養殖が出会い、美味しい寒ブリを冷凍し国内外に通年安定供給させていくため今回の連携に至った。

### ➤ 連携に当たっての課題や工夫等

福山養殖では、出荷時に常温海水を利用した活メをすることで効率的な血抜きができ生臭くないブリの出荷体制を構築する。また、生簀に遮光ネットを張り、ブリ本来の環境に近づける生産を開始する。

(株)エス・マルシェは出荷された魚を急速凍結し、超低温冷蔵庫で保管することで、冬場にとれた旬のブリの通年安定供給を目指す。また、(株)エス・マルシェはフィレ加工に留まらず消費者ニーズに合わせた商品を製造し、販売することでブリの需要促進と売上増強を目指す。



### ➤ 連携による効果

農林漁業者

5年で4,690万円の売上高増加、高品質な養殖ブリによる収益性の向上

生産した養殖ブリがブランド魚として出荷することで、収益性の向上につながる。

中小企業者

5年で1億750万円の売上高増加、養殖ブリの冷凍流通による新市場の開拓

養殖ブリを急速凍結し、冬場にとれた旬のブリの通年安定供給を目指すことで、新たな市場開拓が期待される。

### ➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：株式会社エス・マルシェ  
TEL：054-268-4388  
E-mail：sugiyama@smarche.co.jp

所在地：静岡市駿河区東新田5-14-5  
FAX：054-268-4389  
ホームページ：http://www.smarche.co.jp