

# 新海屋 北浦に新工場

## 来春稼働 鮮魚加工、欧米輸出へ

鮮魚の加工・卸売販売の新海屋（延岡市、小川祐介社長）は来年3月、延岡市北浦町に食品衛生管理の国際基準



来年3月に稼働する新海屋の新社屋兼工場の完成予想図

## 国際衛生基準に対応

「HACCP（ハサップ）」に対応した新加工場「北浦ベイス」を開設する。主力商品「フィレ」を三枚におろしたフィ

の4倍となる。2020年にはハサップ認証を取得し、北米や欧州向けのフィレの加工を開始する計画。

の需要が北米で顕著な伸びを見せており、輸出用フィレの受注にも対応する。同社の主要取引先は現在、国内の大手回転寿司（すし）チェーンや大手居酒屋。年間取扱量はフィレ15万匹、カンパチ6万匹、マダイ2万匹。主に県内、大分の養殖会社から仕入れる。小川社長によると、国内分の注文が年々増加していることに加えて、国内商社を通じた輸出用フィレの加工依頼も入り始めたことから、ハサップに対応した加工場の建設を決めた。

設備投資額は約7億円。金融機関からの借入れのほか、水産庁のハサップ対応のための施設改修等支援事業から1億1700万円の助成を受ける予定。新工場稼働による運転資金について、宮崎銀行が8千万円の私募債を引き受けた。現在の本社兼工場は閉鎖する。

小川社長は「北浦は養殖会社が多い。高速道路も整備されており大分にも近い。高品質の商品をしっかりと流通させたい」と話した。

新工場は、東九州自動車道・北浦インターチェンジ近くの敷地約3300平方メートルに今月下旬に着工する。建屋は鉄骨平屋で約1400平方メートル。1時間にフィレ約1200匹を加工する設備を導入することで、処理量は現在

の4倍となる。2020年にはハサップ認証を取得し、北米や欧州向けのフィレの加工を開始する計画。

（栗山貴行）