

養殖魚加工販売の新海屋

ブリ、北米に輸出

養殖魚を加工販売する新海屋(宮崎県延岡市)は来年3月の新工場完成を機に、ブリの北米への輸出に乗り出す。新工場は食品衛生の国際基準「危険度分析による衛生管理(HACCP)」に対応し、処理能力は現工場の約4倍となる。ブリ養殖会社からの受託加工を増やすほか、新たにクロマグロ、サーモンの加工も始める。

来春に新工場
処理能力4倍

ブリは北米で需要が伸びており、海外展開で収益拡大を図る。2019年2月期は17年2月期の1・5倍の15億円の売上高を目指す。新工場は鉄骨平屋建てで、延岡市内に建設中。敷地面積は約3300平方メートル、建築面積は約1400平方メートル。ブリをフィレやロインに加工する(宮崎県延岡市の新海屋の工場)

新海屋 2011年創業。ブリ、カンパチなど養殖魚を、顧客のニーズに合わせて加工、販売する。「宮崎ゴールドブリ」など自社ブランドの養殖魚も手掛ける。

00平方メートル。中骨取り機のほか、国内で初めてという腹骨取り機などを導入し、フィレ(三枚おろし)やロイン(4半身)などに加工する。総投資額は約7億円。処理能力はブリのカマ付きフィレの場合、1時間当たり1000尾以上と国内トップ級となる。ブリ養殖会社から受託加工するほか、HACCP認証を18年10月には取得する計画で、北米で需要が伸びているブリのフィレの輸出に参入する。17年2月期の出荷実績

はブリが約13万尾、カンパチが約7万尾、マダイが約12万尾。19年2月期はブリを約30万尾、カンパチを約20万尾に増やすほか、ノルウェー産サーモン、養殖クロマグロの加工も手掛ける。

大分県南部から宮崎県北部にかけての海沿い地域は、日本有数の養殖魚の生産地。新海屋の新工場もその一角に立地し、同県の養殖会社から仕入れ、スーパーなどの量販店や回転すしチェーン、居酒屋チェーンなどに販売している。

漁協などではこれまで丸魚の形で出荷することが多かったが、人手不足

を背景にフィレなどでの出荷が求められていると加価値を高めることが「ながる」としている。小川裕介社長は「付加価値を高めることが、地域の活性化にもつ