

45

ミネラルが豊富な伊勢湾の海の幸

生産者 有田輝一（与力水産株式会社）

2021.03.22

魚種 イサキ、スズキ、マダイ、ハマチ、ブリ、カツオなど

1 交流会メモ

3/22 与力水産（高知・宿毛）

酒井：食文化EC

山崎：アドバイザー

[事業紹介]

市場 < 直送

・築地場外市場に店あり

い3い3な魚種、小量ずつ [1000種] [全品]

特定種を大量出荷は難

(今期はイサキ、ヒラスズキ)

・エシメダイ(加工品)知られていないが
多く採れる

★加工影響(大)価崩れ

マダイ、ハマチ、ブリ差延も過剰在庫

今年もカツオが早い

◎加工食品(一次加工)

アヒ、ホシシ、加工冷凍

手作菜 [トリアジ 71%改善]

[意見交換]

・高知エリアでのキメダ

・高知らしいカツオ・ツボ

打ち出しが(必要)

ハダマツオの加工品は、刺し身

の魚には調理例ポイント

が(必要)

高知の魚類、野菜は、東京

では見られ、中広の人向け

の加工、対象を絞る。加工

と効かせる必要あり

飲食用と中食用を重視する方が有効

to C向けの加工品も動くと思う

食料用よりおつまみ用

・カツオの皮つき、のりを冷凍出荷も可

—— 予約で、価格先安値



日本全国の生産者と直接つながり、
新たなビジネスのきっかけに

オンライン交流座談会レポート

45

ミネラルが豊富な伊勢湾の海の幸

生産者

有田輝一（与力水産株式会社）

2021.03.22

魚種

イサキ、スズキ、マダイ、ハマチ、ブリ、カツオなど

2 生産者のこだわり

- 市場より直販重視してきたが、コロナの影響で厳しい。
- 1000種以上が生息する魚の宝庫。
いろいろな魚種が少量ずつ獲れるが、特定種の大量出荷は難。
- 一時加工でフィレ、ポーション化。
プロトン冷凍でドリップ71%改善。

3 意見交換

- 強い打ち出しが必要。
→ 高知ならではのキンメダイの特色
→ 高知らしいカツオ、ウツボ
→ 調理例もセットにしたアプローチが必要
- 今後は飲食店用だけでなく、中食用を意識すべき。
→ 幅広い人向けではなく、対象を絞る。
→ to C 向けのこだわり魚が動く。

生産者 DATA

与力水産株式会社

〒788-0262 高知県宿毛市小筑紫町小浦90番地26

TEL: 0880-67-1122

<https://yorikisuisan.co.jp/index.html>