

株式会社泰興商事

○現在実施している取り組み

三陸で水揚げされる鮮魚や、近郊の水産加工場から産出される魚のアラ、魚市場の未利用魚を加工し、畜産、養鶏、養殖魚用飼料の魚粉・魚油の製造、販売を行っています。

また、国内外の広がるハラール市場をターゲットに、ハラール認証を取得した魚肉ソーセージの加工販売を行っています。

○今後実施予定の取組

魚肉ソーセージの原料の一つでもある鮫は、ふかひれの産地として有名な気仙沼では一般的に流通している魚であり、ひれだけでなく、その身も加工品原料として古来から大切に取り扱ってきたことを工場見学を通して学べる場をつくり、海洋資源を持続可能なものとして、その価値を伝える活動を積極的に行っていきます。健康志向により肉食から魚食へ需要シフトしている海外のメニュー展開を参考に、魚肉ソーセージのアレンジレシピを店頭、飲食店、SNS等で紹介して、日常の食事に取り入れやすい食べ方の提案を行います。

ABECHO グループ HP : <https://abecho.co.jp>

FISH SAUSAGE
SANRIKU JAPAN
Recipe Book

The secret behind their unchanging deliciousness

Once they are filled, each piece is inspected by our own eyes.

Thorough heat sterilization and quality checks.

The ingredients are top class, and the quality control is right on the mark.

The delicious flavor is maintained through the use of highly moisture-proof, light-shielding, and fragrance-preserving packaging.

It can last for 2 years in room temperature

That's why its tastiness lasts so long!

They are made resort in large number and in consistent manner

FISH SAUSAGE
SANRIKU SHRIMP
あみえび

ハラール認証 魚肉ソーセージ



FISH SAUSAGE
SANRIKU JAPAN
Recipe Book

Fried Noodle
×
SANRIKU SHRIMP

Fish sausages don't need cooking or seasoning
魚肉ソーセージは、フライドヌードにそのままの状態で混ぜ込んで食べられる。あみえびの旨味と、魚肉ソーセージの旨味を合わせて楽しむ。