

共進水産有限会社

○現在実施している又は今後実施予定の取組

弊社は、福岡県宗像市鐘崎港にて中型旋網漁業・とらふぐ延縄漁業を営んでおりますが、鮮魚マーケットが中心の福岡では地場水産物を加工する水産加工業者がほとんど存在せず、同一魚種でも小型サイズに限らず鮮魚流通に向かないサイズの魚や、近年の脂身志向のマーケットに乗らない脂質の魚は単純に飼料向け等に向けられて価格の安い低利用魚になっています。そこで弊社は、自ら漁獲した魚の低利用サイズや低脂質の天然魚を有効利用し、付加価値を向上させるために、それらの魚を自社加工しております。

弊社の加工方法は、食品添加物の使用や加工効率だけを優先させる加工方法は一切行わず、食品素材だけを使用し、限りなく原料魚の使用効率を高め、漁業者ならではの手間のかかる愚直な加工方法で低利用の天然魚をこれまでにない美味しさの製品に加工し、新たな魚食普及につなげようと展開しております。

取組 URL :

宗像 鐘崎港 共進丸 (<https://kyoushinmaru.shop-pro.jp/>)

玄界灘 鐘崎港 ヤマニ共進丸 航海日誌 (共進水産有限会社)

(<http://kyoshin-maru.jp/>)



福岡県6次化商品コンクール県議会議長賞
玄界灘天然ぶり焼きほぐし



天然さばオイル漬け三昧