

太信水産株式会社

○現在実施している又は今後実施予定の取組

- ・焼津港で水揚げされた遠洋一本釣りの冷凍カツオを加工し、お刺身用やタタキとして、近隣をはじめ全国のスーパーや市場へ卸している。
- ・冷凍カツオの「1年を通していつでもおいしく食べられる」という特徴を活かし、商品を安定的に供給している。
- ・薫焼きの香りを存分に味わう「燻し焼きタタキ」など嗜好性の高い商品を開発し、魚食の普及に貢献している。
- ・漁業者とともに、カツオをお肉のように食すことのできる「シーステーキ」を開発し、普段お肉を好む人に対して提案し、消費客層の拡大を図っている（2024年、第35回全国水産加工品総合品質審査会で水産庁長官賞を受賞）
- ・加工時に出る残滓は、キャットフードや肥料として使用され、資源の無駄を0にするため日々活動している。