

株式会社匠水産

○現在実施している又は今後実施予定の取組

千葉県船橋漁港で水揚げされる、スズキ、ボラ、クロダイを漁港から直接仕入れ、学校給食用食材として加工を行い、千葉県を中心に、東京、埼玉、神奈川学校給食に安心安全な魚製品を納入しています

- ・学校側からは、魚の生体や流通に関する食育授業のご依頼をいただくこともあり、魚のさばき方や、地元千葉県の産業の一つである漁業、そして学校給食で提供されるまでの流通の流れを学ぶ出張授業を行っています
- ・当社では、湯煎で簡単に美味しくお召し上がりいただける『焼き魚・煮魚』のボイリングパック商品の製造・販売を開始いたしました。忙しさに追われる現代社会において、調理に手間のかかる魚料理を、安心・安全で、温かく美味しい、すぐに食べられるかたちでお届けいたします。また、深刻な人手不足により調理スタッフの確保が難しい事業所給食や外食産業の皆様にとっても、簡便で時間の節約に貢献する、使い勝手の良い商品としてご活用いただけます

漁獲風景



ボラの照り焼き



出張授業



狭山茶と金目鯛の炊き込みご飯の素



株式会社匠水産 URL : <https://takumisuisan.jp/>

インスタグラム : @takumi_suisan