

株式会社ムラタ

○現在実施している又は今後実施予定の取組

株式会社ムラタは、気仙沼で水揚げされるサメを中心に、身はすり身・おとし身等の食材として、皮は皮革製品として活用し、サメの価値向上に取り組んでいます。市場での目利きから加工まで一貫して行い、衛生的で安定した供給体制の整備にも注力しています。

近年は、気仙沼産サメの魅力をより多くの方に知っていただくため、サメのすり身を使ったスナック菓子の開発にも協力し、手軽に楽しめる新たな食品づくりを進めています。