

(株)ジャパンシーフーズ

〒811-1302 福岡市南区井尻5-20-29
TEL. 092-593-7662 FAX. 092-593-7663
http://www.jp-seafoods.jp



対馬工場のCAS凍結機



井上 幸一 社長

て恵まれた環境」であり、対馬産水産物を原料に新商品を開発している。第1号商品は対馬西沖のブランドアナゴを使用した“対馬のあなご刺し”。「アナゴは刺身として認知度が低いですが、実はフグやヒラメの縁側に引け劣らない、甘みと旨みが凝縮された濃厚なおいしさがある」そうで、この春には付属のたれ“紅葉おろしポン酢”を改良。アナゴの旨みをさらに引き出す味を研究している。

主力である生のアジ・サバ加工食品を製造する箱崎工場では現在、品質向上、衛生管理の徹底はもちろん、大手食品工場経験者を工場長に抜擢し“再生”をスローガンに掲げ、体制の見直しを図っている。原料の産地・製造時間の管理の厳格化などを進め、商品の安心安全という基本に立ち返る同社。今後も魅力ある商品と顧客の信頼性向上を図り、井上社長の目標「従業員が夢を描ける企業」へと発展させていく。

最先端冷凍技術で 新鮮な水産加工食品を世界に

水産加工メーカーの(株)ジャパンシーフーズは、これまで培った加工技術、商品開発力、高い鮮度を保つ冷凍技術を生かして、世界に挑戦し、“新生ジャパンシーフーズ”として、さらなる飛躍を遂げようとしている。

その布石となるのが、最先端の冷凍技術を駆使した冷凍食品だ。冷凍時に水産物の細胞破壊を抑える「セル・アライブ・システム」を導入するCAS凍結機によって支えられる技術を強化しており「生の魚に引け劣らないおいしさが保てる」という。

昨年7月に開設した対馬工場は、この大型CAS凍結機と超低温の冷凍庫を保有。対馬産業の振興に貢献したいという思いもあって、離島で生産するというハードルを乗り越え、

同工場を買い取った。これまで「新鮮でおいしい魚を全国に届けたい」という強い信念の下、“生の魚”にこだわってきた同社だが、大規模な冷凍食品の製造が可能になり、時間による商品の劣化を懸念することなく、海外に進出することが可能になった。

そこで、北米の外食産業向けに、生アジを薫液に浸したスモークテイストの冷凍アジ食品を開発。これに国内大手量販店が注目し、6月、海外に先駆けて消費者向けに個食で発売することが内定している。「アジの新鮮さはそのままに、口の中でスモークの香りが広がり、酒の肴にぴったり」と新商品に自信を見せる。

「対馬は、海溝による海流の影響でプランクトンが豊富で水産物にとつ

DATA

創設	1987年9月
立	1987年7月
資本金	5,000万円
事業内容	生食用アジ、サバ、シメサバ加工卸、海鮮茶漬け各種
年商	31億円(12年8月期)
従業員	185人
出先	(工場) 福岡市東区箱崎ふ頭5-9-29 長崎県対馬市 (食品研究室) 同区社領1-11-9 (営業所) 関東、名古屋、大阪、福岡