

地域の資産 “高品質な養殖魚” を世界へ

ブリやカンパチといった養殖魚の
加工販売を行う同社
海外からも高く評価されるその品質を武器に
挑戦を続けています



自社ブランド「金太郎ぶり」



12

数年後には倍以上の加工尾数に

延岡市北部の港まち北浦町。入江に位置し、波が穏やかなことから、ブリやカンパチの養殖が盛んに行われてきました。そのブリやカンパチを産地で加工して付加価値を付ければ、生産者の利益や地域の活性化にもつながるのではないか。小川社長がそんな強い思いを持って立ち上げたのが新海屋です。

以前は、遠方の加工場に出荷せざるを得なかったため、せっかくの新鮮な魚が輸送中に痩せたり死んだりしてロスが多かったといえます。同社の誕生によりそんな状況は一変。地域の資産である高品質な養殖魚をその産地で加工して出荷できるようになりました。

平成30年には、最新鋭の加工設備を備えた新工場『北浦ベース』が完成。高い衛生管理と大幅な増産を実現し、海外へも販路を広げています。

「平成31年に海外への輸出事業をスタートさせたのですが、翌年にはアメリカで5万尾のブリを販売するまでになりました。現在は新型コロナウイルスの影響もあってアメリカへの輸出はストップしているのですが、新たにシンガポールや台湾への販路ができたのでこちらを伸ばしていきたい」と小川社長。さらにヨーロ

ッパへの販路を広げるために『EU HACCP（ハサップ）』の認証取得など、海外展開への取り組みを強化しています。

設立以来挑戦を続ける同社は、世界中が新型コロナウイルスの影響を受けた令和2年にも二つの取り組みにチャレンジしました。

一つ目は、楽天市場にオープンした直販ECサイト『鰯屋金太郎』。その品質とおいしさに「こんなにおいしいブリは初めて」という満足のレビューが多数寄せられています。今年にはさらにYahoo、Amazon、自社サイトでの展開も計画しており、新たな事業の柱として期待を掛けています。

もう一つは、社会人硬式野球チーム『新海屋ベースボールクラブ』の立ち上げです。「やるからには5〜6年で全国レベルを目指す」という本格的なチームで、地元の若い人たちが仕事と野球を両立できる環境を整備するという社会貢献が目的です。

「現在の年間のブリの扱いは30万尾くらい、2023年には70万尾を目標にしたい」と熱く語る小川社長の挑戦は止むことがありません。

ココがスゴイ！ POINT

1 point 加工尾数 国内トップクラス

ブリ、カンパチを合わせて年間で40万尾を加工。数年後にはさらに倍以上の加工尾数にする計画です。

2 point ブリの販売数 楽天ナンバーワン！

2020年に開設した『鰯屋金太郎 楽天市場店』。ロゴデザインやメッセージカードなど細部にもこだわり、今や1カ月に1万件もの注文を受ける人気店です。

3 point 海外展開

早くから海外へも目を向けており、工場は国際衛生基準「HACCP（ハサップ）」に対応。急速冷凍技術による高い品質が評価され、アメリカやアジアを中心に輸出しています。



「鰯屋 金太郎」オリジナルロゴマーク

当社の採用方針

必要としているのは素直で成長したいという気持ち強い人。そんな思いを持った人であればしっかりと寄り添って成長を全力で応援していきます。

まずは4つの柱。そしてさらなる挑戦へ

会社設立当時は養殖魚を仕入れて売るだけだったのですが、現在は『国内販売事業』『海外輸出事業』『委託加工事業』『EC事業』、という4つの事業を行っています。今後はまず、この4つをしっかりと伸ばしていきます。

特にEC事業については、大きな可能性があると考えているので注力していきたいですね。そして、その先には、高い評価を頂いている「金太郎ぶり」をその場で食べられる飲食店や小売店の出店にもチャレンジしていく計画です。

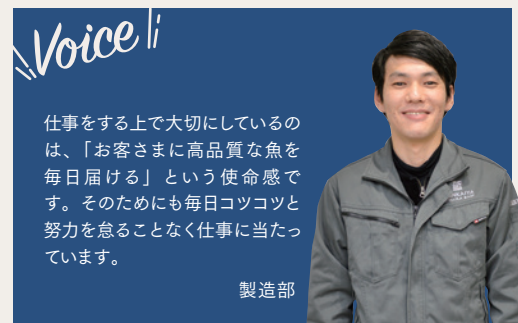


代表取締役

小川 裕介
Ogawa Yusuke

1978年生まれ [延岡市出身]

さまざまな経営者の本を読むことが趣味。特に稲盛和夫氏と柳井正氏。中学、高校と野球少年だった経験を生かし、『新海屋ベースボールクラブ』にはゼネラルマネージャーとして関わっていく。



Voice
仕事をする上で大切にしているのは、「お客さまに高品質な魚を毎日届ける」という使命感です。そのためにも毎日コツコツと努力を怠ることなく仕事に当たっています。

製造部

