

三河淡水魚株式会社

愛知県西尾市

はばたく中小企業・小規模事業者300社

生産性向上

需要獲得

担い手確保

ものづくり

サービス

鰻の川上から川下まで一貫した事業体制で 最高の味と品質のブランド鰻を安定供給

昭和51年に愛知県西尾市一色町にて鰻の卸問屋として創業し40年が経過。昭和53年9月法人設立。平成26年に現在の代表取締役である柴崎忠義氏が事業承継。関連会社3社を有し、「三河淡水魚グループ」として、鰻の養殖、活鰻の出荷、加工、飼料販売、外食事業まで一貫した事業を展開している。「最高の味と品質向上」に努めることで、「三河一色産うなぎ」のブランド化を牽引する地元有力企業である。

- | | | | |
|---------|---|-------|---------|
| ●所在地 | 愛知県西尾市一色町赤羽北荒子72番地 | ●設立 | 1976年 |
| ●電話/FAX | 0563-72-2179/0563-72-2889 | ●資本金 | 1,000万円 |
| ●URL | http://www.mikawasuisankakou.jp | ●従業員数 | 84人 |
| ●代表者 | 代表取締役 柴崎 忠義
(写真は会長柴崎 義輝) | | |



「三河一色産うなぎ」ブランドの確立による高付加価値の実現

西尾市一色町は鰻生産量日本一の町であり、全国の鰻関連事業者に支持される最高水準の味と品質を実現している。地元の生産者グループのリーダー企業である同社は、①自社の12,000坪の養鰻池で、水質・水温を細かく管理し、②矢作古川の清浄な河川水を利用して、より自然に近い環境で鰻をしらすから育成し、③鰻のストレスを軽減するため養殖密度を下げて、天然うなぎに近い健康な鰻を育成している。この不断努力が一色産うなぎのブランド力を高め、商圈を拡大し、高付加価値を実現している。



健康な鰻を育てる12,000坪の養鰻池

安心・安全・上質を約束する品質管理の標準化で業務効率向上

一色町の養鰻技術は全国水準と比較しても卓越しており、同社が行う指導により養鰻業界全体が底上げされ、一層の品質向上やロスの低下に繋がっている。同社の加工工場内では、独自の検査設備による衛生管理を行い、安心・安全な品質を維持しながら業務効率化を図っている。また、大手飼料メーカーと共同開発した飼料「三河鰻咲」は、ニホンウナギ本来の味を引き出すオキアミと、疾病への抵抗力を強めるニンニクを配合し、さらにビタミンEを強化し、美味で健康な鰻の養殖に貢献している。



厳格な衛生管理基準と独自の検査設備

ブランドを維持するための人材の有効活用と育成

同社会長柴崎義輝氏は、従業員の金銭面での豊かさを重んじ、トヨタ系の労働者に匹敵する給与を支給してきた。飲食部門である「うなぎ割烹みかわ山水亭」の強化を図るため、積極的な採用や柔軟なシフト割り等の改革を実施し、人手不足の課題の克服に取り組んでいる。また、地元養鰻業者の後継者を自社に採用し経営のノウハウを指導するなど、次世代を担う人材の育成にも大きく貢献している。今後も地域を代表する企業として雇用を促進し、地元養鰻業者との共存共栄できる人材の育成と有効活用に取り組んでいる。



同社直営のうなぎ割烹「みかわ三水亭」

生産性向上

サービス