

マグロだけで魚粉・魚油を作り需要を拡大 マグロからコラーゲンを作り、販路を開拓

1937年静岡県静岡市で創業以来、魚粉や魚油等を製造。マグロ等の漁業が盛んな静岡県という立地を生かし、地元でとれたマグロの残滓等を利用し乾燥させ、魚粉や魚油に加工、販売している。本来廃棄をされる残滓等を利用することで、環境にも配慮した事業である他、原料をマグロだけに限定した魚粉、魚油、液体肥料は、業界から高い支持を得ている。最近、高濃度高分子のコラーゲンを利用した新規事業にも積極的に挑戦している。

●所在地	静岡県静岡市駿河区豊田2丁目9番17号
●電話／FAX	054-286-0288／054-286-5693
●URL	http://hirakinsangyou.jp/
●代表者	代表取締役社長 長島 十己知

●設立	1937年
●資本金	3,538万円
●従業員数	23名



地元資源を活用した、高品質かつ安定した製造体制

清水、焼津で水揚げされたマグロの加工残滓を主原料とし、魚粉・魚油等を製造。本来廃棄される残滓を再利用し、魚粉や魚油等に加工し販売することで、地元資源の有効活用・地域経済活性化・環境問題にも貢献している。入荷したマグロの加工残滓等の低温管理ノウハウや、乾燥後の近赤外線分析機による品質維持により、高品質の製品製造を可能としている。仕入ルートは、長年の地元への貢献により培ってきた独自のものであり、安定した材料確保が可能となっている。



清水漁港の全景

廃棄物をより有効なものにリサイクルする

マグロ漁が盛んな静岡という立地を活かした、安定した仕入ルートを確認。飼料の製造には、安定した仕入ルートの確立と製造管理が不可欠であり、新規参入は困難であるとともに、飼料需要は安定している。最近、単価の高い水産向けの飼料に使用されている。「廃棄物をより有効なものにリサイクルする」という信念のもと、幅広い廃棄物を原料として受入れるとともに、家畜向け飼料の製造も行っている点が特徴であり、強味となっている。



新社屋の全景

高濃度高分子のコラーゲンを利用した新規事業展開

「私たちは魚の廃棄物をリサイクルし、人々の健康に役立つものづくりをしています」の考えのもと、フィッシュミール事業、肥料事業、コラーゲン事業を展開している。マグロの皮を独自製法により抽出した、高濃度高分子のコラーゲンを利用し、アジアを中心とした海外に、ペットフードや化粧品を売出す体制を整備している。化粧品は、ハラル認証を取得しイスラム国への展開を見込んでいる。



コラーゲンを利用した化粧品事業への進出