

冷凍寿司のパイオニア JA等と合併でブルガリアに進出

「冷凍寿司のパイオニア」というキャッチフレーズのもと、冷凍寿司等の製造販売を行う。材料は全て国産米を使用。主要取引先の航空会社には年間数百万食以上の機内食を提供、大手食品会社・テーマパーク等とも取引があり、独自の冷凍技術で製造された寿司は高い評価を得ている。近年、海外展開にも注力し、平成29年12月にはJA等とブルガリアに合併会社を設立。平成30年には経済産業省から地域未来牽引企業に選定されている。

●所在地 石川県白山市木津町1613

●電話/FAX 076-276-2468/076-276-2553

●URL <http://polar-star.co.jp/>

●代表者 代表取締役社長 石野 祐次

●設立 1965年

●資本金 3,040万円

●従業員数 162人



独自開発の冷凍技術で安全・高鮮度の冷凍寿司を安定的に供給

熱伝導の優れたブライン凍結、マイナス100度を超える低温ガスを吹きつける窒素凍結等に加え、独自の冷凍技術を開発し、国内14件、海外5件の特許を取得している。この技術により寿司のネタ・シャリを急速冷凍することで、素材の細胞を傷つけず、雑菌の増殖を防ぐことが可能となり、安全かつ鮮度の高い冷凍寿司を製造している。主要取引先の大手航空会社には年間数百万食の機内食を提供する等、多くの取引先向けに安定的に製品を供給できる体制を構築している。



冷凍寿司の盛付例

「和食」のユネスコ無形文化遺産登録を機に海外市場に進出

平成25年12月の「和食」のユネスコ無形文化遺産登録を機に、「和食」のなかでも人気の高い寿司の海外市場開拓に着手。平成26年のアメリカ向け輸出開始、平成27年のミラノ万博出品を皮切りに、海外市場の取込を戦略的に実施している。平成29年12月にはJA及び地元の食品卸会社と合併でブルガリアに冷凍寿司製造販売会社を設立。日本国産米を使った冷凍寿司をEUで販売している他、将来的には中東への販売も視野に入れている。



ブルガリア合併会社

働きやすい環境を構築し、地域の雇用を創出

年間休日を105日から115日に拡大、1時間単位での有給休暇利用制度を導入する等、働き方改革を推進し、働きやすい環境構築に注力している。さらに、子供の看護休暇制度を導入したり、出産・子育てにより退職した従業員が再就職を希望する場合は中断したキャリアを補填するための教育を実施する等、子育てと仕事の両立にも配慮している。また、従業員（パート・アルバイト含む）の内65歳以上が15人を占める等、地域内の雇用創出にも貢献している。



工場の作業風景