

## HACCP認証取得や最先端設備導入で輸出体制を構築 水産物の6次産業化で高付加価値製品を展開

1883年に創業した茨城県東南端の町、神栖市波崎に本拠地を置く水産加工業者である。波崎港・銚子港から水揚げされる豊富なサバ、イワシの加工・国内販売・海外輸出事業さらには飽和蒸気調理器を用いた煮魚の製造・販売を手掛ける。また、アフリカ・モーリタニア産のタコを輸入し、1日1万匹、年間約300万匹の蒸し加工を施すことができる国内有数のタコ加工工場を有し、原料と製法に拘った美味しい蒸しタコを販売している。

所在地 茨城県神栖市波崎8527-1  
 電話/FAX 0479-44-1181 / 0479-44-4959  
 URL <http://www.tsukukatsu.co.jp/>  
 代表者 代表取締役社長 津久浦 裕之

設立 1957年  
 資本金 1,000万円  
 従業員数 65人



### HACCP認証の取得と6次産業化で高付加価値製品の世界各国への輸出を展開

水産物の海外輸出事業に10年以上の経験を持ち、HACCP認証の取得や最先端設備・倉庫を導入することによって万全の輸出体制を構築。東日本大震災直後の風評被害の逆風もあったなかで、日本産のサバ、イワシの鮮度の高さや徹底した衛生・品質・鮮度管理技術を武器に競争優位を築いている。また、水産物の6次産業化に取り組み、他社にない高付加価値製品の展開で海外の需要を獲得。現在では米国、EU、アジア、アフリカなど世界各国へ輸出している。



対米HACCP認証取得の施設

### 家庭の味をコンセプトにオリジナル商品を開発

さらなる需要拡大と高付加価値化を実現するため家庭の味をコンセプトにBtoC商品の開発にも取り組む。本物の魚を安心して美味しく、簡単に食べられるように、飽和蒸気調理器を用いて骨まで柔らかくした「真いわしとろ煮」など自社ブランド商品を開発、地域資源の付加価値向上に資する取組を行っている。最新の冷蔵設備・生産設備で生産リードタイムの短縮や鮮度維持にも注力し、新鮮でおいしい波崎の水産物の魅力を家庭の食卓へ届け続けている。



家庭の味をコンセプトに開発した煮魚

### ITシステムや最先端設備の導入により迅速・安全な供給体制を構築

水産加工業として有数規模の取引量を扱うなかで、いち早く社内管理のIT化や最先端の選別機・パッキングライン導入など生産性改善投資に取り組んできた。仕入から製造・売上までの生産履歴管理やロット別の原材料・製品・半製品・資材の在庫管理に対応できる管理システムを導入することにより、作業効率の改善だけでなく、商品や原料のトレーサビリティについても瞬時に対応可能となり、安全・安心な食品を提供できる管理体制を確立している。



最先端パッキングライン