

# 朝日共販株式会社

愛媛県西宇和郡伊方町

需要獲得

サービス

## 漁から製造・加工、流通・販売までを一貫対応 独自の冷凍・殺菌技術による遠方販路の開拓

1995年創業の同社は、『地元佐田岬沖合の宇和海で水揚げされる「しらす」で地域を豊かにする』をモットーに自社専属漁師と11艘の漁船を抱えながら、ISO9001取得、HACCP対応などに取り組む一方で漁から加工・販売までの一貫供給体制を構築。首都圏をはじめとした消費市場に高品質の「しらす」を提供している。また、伊方町観光交流拠点施設「佐田岬はなはな」の指定管理者として、同施設でしらす食堂の運営および物産販売などを行うなど、その取組が評価され、地域未来牽引企業として選出されている。

所在地	愛媛県西宇和郡伊方町川之浜652-1	設立	1995年
電話/FAX	0894-53-0776 / 0894-53-0086	資本金	3,000万円
URL	<a href="http://www.shirasu.jp/">http://www.shirasu.jp/</a>	従業員数	220人
代表者	代表取締役社長 福島 大朝		



### 素材と技術でこだわりの鮮度を消費者に届ける

同社工場の前に広がる佐田岬沖合の遠浅の海は、全国でも有数のしらす漁場として知られている。毎日、工場に運ばれる鮮度の高い獲れたてのしらすは、自社開発の急速冷凍機器によって水分や旨みを逃すことなく急冷保存される。加えて同社の殺菌技術によって賞味期限を、従来の3日から1ヶ月にまで長期化することにも成功した結果、遠隔の消費地にも新鮮なしらすを届けることが可能になり、首都圏など全国の顧客需要を捉えることに成功した。



佐田岬沖合の風景

### しらすに次ぐ新しい地域資源活用と漁業の6次産業化の拡大

同社は、魚網や漁船のスクリューに絡みつき漁業者を悩ませてきた海藻「アカモク」の高い栄養価に着目し、愛媛大学との産学連携により佃煮などの新商品開発にも成功した。さらに近年では、指定管理者を務める伊方町観光交流拠点施設「佐田岬はなはな」では地元農産加工品等の販売、集客イベント等を開催し、地域活性化に努めるなど、食材の捕獲・収穫から製造・加工、流通・販売までを一貫して実現する同社の取組は、近年注目される6次産業の好事例とも言える。



海藻「アカモク」

### 雇用の創出とワーク・ライフ・バランスの推進に取り組む

同社では新卒採用と並行して、中途採用向けの説明会、面接会を定期的開催しながら優秀な人材確保に努めている。また、外国人技能実習生やシニア人材の採用も推進し、ダイバーシティ化に取り組むことで、新製品開発や顧客満足度の向上を実現させている。さらに働き方改革の一環として、従業員に一定の休息時間を確保して過労を防止するための仕組みとして「勤務間インターバル」を導入するなど労働環境を整備しながら社員の健康とワーク・ライフ・バランスの充実に寄与してきた。



同社の従業員たち

需要獲得

サービス