

無添加水産食品開発で 特産品の販路を開拓、 地域ブランド商品を創出

シャコを餌としたウナギの養殖に挑戦し、特産「シャコウナギ」を開発。地域ブランド特産品で販路を開拓し、地域経済に貢献。

所在地：福岡県福岡市東区香椎照葉3-2-1
TEL 092-674-3524
FAX 092-674-3516
URL：<http://www.nishirei.co.jp/>

代表取締役 日野 美貴
設立：2009年(平成21年)
資本金：12,500万円
従業員数：17名



安心安全な無添加水産食品の開発で、事業を展開

同社は、代表者が水産業界に12年携わってきた経験と人脈を活かし、安心・安全で独自の無添加食品を開発・製造するため創業。

冷凍魚介類(寿司ネタ商材)の開発・輸入・製造・卸売販売・魚介類養殖業・養殖飼料の製造・販売を行っている。

2011年2月に国の農商工連携の認定を受け、高付加価値ウナギの生産と加工製品の開発等に取り組んでいる。

また、福岡県水産海洋技術センター等との共同研究等により、飼料の改良及び製品の開発を行っている。



従来とは違う養殖方法で特産「シャコウナギ」を開発、販路を開拓

水を浄化するバクテリアを共存させ、病気が出にくく自然に近い環境を作り、そこで育てた安心安全なウナギを提供する事業を推進。

シャコの加工販売実績を生かし、うなぎの養殖に最適な飼料の開発を行うとともに、生鮮魚介卸売業としての販売網を活用した販路開拓を実施した。

従来とは違う特産「シャコウナギ」として、これまでの販売チャネルである顧客や問屋、ウナギ専門店の評価を受けつつ、地域や県下各地の観光商材としての販売も視野に、市場の拡大・創出を図っている。



地域資源を活用した福岡県ブランド商品で、地域経済に寄与

高騰する既存のウナギ飼料に代えて、シャコ飼料において生産することにより生産コストを抑えることができるとともに、地域資源を活用した新しい福岡県産ブランド商品を提供することにより、地域経済に寄与している。

